



栄養・うまみが
たっぷり!

特集 JAふじ伊豆の ミニトマト・トマト

～栄養価が高く、うまみ成分もたっぷりの人気野菜～

JAふじ伊豆管内(静岡県東部地域)では伊豆の国市、三島市、函南町でミニトマト・トマトの栽培が盛んです。味も栄養も満点のトマトはそのまま食べるのはもちろん、加熱することで甘みやうまみが増すので、さまざまな料理にぴったり。ぜひ好みのトマトを探してみてください。



伊豆の国市

県内一の生産量! ミニトマト

伊豆の国市は県内一の生産量を誇るミニトマトの産地です。伊豆の国果菜委員会は約60人で、全員が異業種出身の新規就農者です。「伊豆の国ミニトマト」のブランド名で出荷し、長い日照時間と温暖な気候を生かした栽培により、濃い赤色と艶、甘みと程よい酸味、濃厚な味わいが特長です。

パッケージには一部植物由来原料の環境にやさしいバイオバックを使用。さらに、規格外品はパウンドケーキやクラフトビールなどの加工品に活用され、SDGs(持続可能な開発目標)の達成にも貢献しています。



萐山反射炉と富士山のイラストが目印

生産者の声



伊豆の国果菜委員会
ながさか たかし
長坂 崇さん

鮮度の高さと品質が自慢

「伊豆の国ミニトマト」は、収穫から店頭まで並ぶまでの時間が短く、鮮度の高さと品質の良さが大きな強みです。近くの市場にも多く出荷しているため、地域の皆さまにはより新鮮な味を楽しんでいただけます。

そのまま味わうのはもちろん、水を加えずに作るカレーもおすすです。加熱してもフレッシュさが残り、ミニトマトのおいしさが引き立ちます。

パッケージには、萐山反射炉や富士山など、伊豆の国市の景観をモチーフにしたかわいらしいデザインを使用しています。店頭で見かけたら、ぜひ手に取ってみてください。



ミニトマトパウンドケーキ
440円(税込)



クラフトビール 政子の情熱
480円(税込)

JAふじ伊豆の生産者支援の取り組み

JAでは新たに農業を目指す、新規就農者の受け入れ支援を行い、就農初期段階から栽培技術や販売面での伴走支援により、若手農業者の定着と地域農業の持続化に寄与しています。

近年は高温対策に、先端技術を活用したスマート農業を導入しています。農業用ドローンによるビニールハウス屋根面への遮光剤の吹き付けや、作物にとって最適な栽培環境を構築するために温度や湿度を自動で調整する装置を取り入れるなど、品質向上と収量確保の両立を図っています。

JA管内の産地間で交流を図りながら生産組織同士のつながりを強化し、産地全体の規模拡大を目指します。



野菜 トップ営業指導員
営業販売部 営業課
はかまだ ゆうた
袴田 優大

ミニトマト・トマトの購入はこちら

農の駅グリーンプラザ伊豆の国

🏠 伊豆の国市萐山山木54-3
🕒 9:00～16:30
📞 水曜日・年末年始
☎ 055-949-0055
※年始は1月4日(日)から営業いたします。



みしまるかん

🏠 三島市谷田235-8
🕒 9:00～16:00
📞 水曜日・年末年始
☎ 055-955-7787
※年始は1月5日(月)から営業いたします。



その他、マックスバリュなどの地元スーパーでお取り扱いしています。

※出荷量によりお取り扱いのない日もあります。
※電話注文・発送・取り置き・他店舗への取り寄せはお受けできません。

三島市・函南町

種類の豊富さが魅力! トマト

三島市・函南町では大玉トマト、中玉トマト、ミニトマト、フルー

ツトマトと豊富な種類のトマトを栽培しています。大玉トマトはしっかりとした甘みと適度な酸味のバランスが特長です。高糖度のフルーツトマト「三島の味トマト」は、徹底した水分と栄養分の管理により甘みとうまみが凝縮した味わいです。アミノ酸の一種「GABA」を平均の2倍含む機能性表示食品「ミシマガチトマト」やカラフルミニトマトなど、味わいや特長の異なるトマトが数多く生産されています。



多種多様なトマトが勢ぞろい



みしまるかん
には特設コーナー
を設置!

希少な「栄久ぼんかん®」



しずおか食セレクション認定の希少ボンカン

1月初旬から2月下旬に旬を迎える松崎町産の柑橘「栄久ぼんかん」を農の駅はのぼの売店で販売します。皮をむくと爽やかな香りが広がり、酸味と甘み、香りのバランスが良く、しっかりとった果肉と濃厚な味が特長です。環境に配慮した栽培で、静岡県の「みどり認定」を受けています。

艶やかな極上ナス



肉厚でジューシーな甘み

三島市・函南町では、県内で数少ないハウス促成栽培によりナスを生産しています。黒紫色の艶やかな見た目と甘みが特長です。みずみずしさに加えてしっかりとった張りがあり、火を通してても形が崩れにくいのが人気です。2月末まで、みしまるかんなどで販売しています。

摘みたての甘いイチゴどうぞ



真っ赤なおいしいイチゴが30分食べ放題

伊豆の国市の「江間いちご狩り」が12月から開園中です。摘みたての新鮮なイチゴはとっても甘くてジューシー。真っ赤に色づいた完熟のおいしさが詰まっています。1月2日には「伊豆長岡いちご狩り」も開園します。ぜひ来園ください。※詳細はいちご狩りホームページをご覧ください。

黄金色の「東京ゴールド」



濃厚な甘みと程良い酸味が特長

伊東市産のキウイフルーツ「東京ゴールド」を1月末までい湯こ市場などで販売しています。しっかりとった甘みと程よい酸味の絶妙なバランスで、ひと口食べると豊かな風味が広がります。栽培では、1個ずつ丁寧に袋がけし、高品質化に取り組んでいます。

栄養たっぷり「プチヴェール®」



冬はシチューがおすすめ

沼津市・長泉町・清水町で栽培の「癒しのプチヴェール」が旬です。GABAを含み、一時的なストレスや疲労感を緩和する効果があるとして、機能性表示食品に登録されています。3月上旬まで、KAUへらやJAタウンなどで販売しています。※「プチヴェール」は峠増田採種場の登録商標です。

柔らかい干し芋いかが?



贈答用にもぴったり

御殿場・小山さつまいも加工品生産組合の干し芋が、ファーマーズ御殿場をはじめJAのファーマーズマーケットやJAタウンで販売中です。「紅はるか」だけを使い、添加物は不使用。しっとり柔らかな半生タイプで、ねっとり濃厚な甘さが魅力の人気商品です。

特産キウイ「ヘイワード」が旬



程よい弾力を感じるぐらいが食べ頃

贈答品としても人気の富士市産キウイフルーツ「ヘイワード」が旬を迎えます。1月中旬から3月ごろまで、JAのファーマーズマーケットやスーパーなどで販売します。鮮やかな緑色の果肉で、追熟すると絶妙な甘みと酸味が広がります。爽やかな風味をお楽しみください。

和洋に使える村山ニンジン



紅色が濃く香りが強い

富士宮市村山地区の伝統野菜「村山ニンジン」をう宮～などで販売しています。品種は「国分鮮紅大長人参」で、長さが60cm以上にもなり、鮮やかな紅色で香り高さが特長。なますや煮物、サラダやポタージュなど、さまざまな料理に活躍します。

広げよう 国消国産 協同の和

ふじ伊豆 旬のトピックス



令和7年度静岡県農林水産業功労者表彰



鈴木県知事(右)から表彰を受ける藤沼専務(左)

令和7年度静岡県農林水産業功労者の表彰式が県庁で行われ、JAふじ伊豆の藤沼和明専務や管内の生産者をはじめ、24人が表彰されました。業界団体などの要職を務め、静岡県の農林水産業の生産性向上や所得増大に貢献した方を表彰しています。

表彰では受賞者を代表し、藤沼専務が鈴木康友県知事から表彰状を受け取りました。

当JA管内の受賞者(農業部門)は次の方々です。藤沼 和明専務、深澤 貞博さん(沼津市)、安藤 公男さん(富士市)、渡辺 昌英さん(伊豆市)、杉山 孝文さん(富士市)

朝香さんが黄綬褒章受章



受章したシイタケ生産者の朝香さん

令和7年秋の褒章で、伊豆市のシイタケ生産者・朝香博典さんが黄綬褒章を受章しました。農業、商業、工業などの業務に精励し、他の模範となるような優れた技術や実績を有する方に贈られています。

朝香さんは原木シイタケ栽培で、約30年にわたり栽培・乾燥技術の改善に努め、高品質なシイタケを生産しています。令和5年には第62回農林水産祭で内閣総理大臣賞を受賞しています。