



新聞で
読解力アップ!

ワークシート

読解力は学力の基本です。記事を読んで、問題にチャレンジしよう。

ベトナムで人気 高糖度トマト

道産技術生かし 現地栽培・販売

北海道銀行が出資する地域商社の北海道総合商事(札幌)と農業生産法人アド・ワン・ファーム(同)などは今月、ベトナム中部ダラットで栽培した高糖度トマトの試験販売を始めた。ベトナムでは珍しい10度以上の糖度に「まるで果物のような甘さ」と消費者にも好評で、両社は「北海道の農業技術を生かして作ったトマト」として周辺国にも輸出していく方針だ。

標高約1500mの高原地帯ダラット。室温30度超のハウス内に、南国の日差しをたっぷり浴びて育ったトマトが実る。「甘さが強い。予想以上の出来だ」。販売前日の13日、アド・ワン・ファームの宮本有也社長(40)は、北海道総合商事の天間幸生社長(45)とともに真っ赤な実をほおぼり、満足そうに話した。

2社は昨年、食品製造・飲食業などのロータスグループ(ホーチミン)と合弁会社「北海道ロータスファーム」を設立。日本の「フルティカ」と「桃太郎」の2種類のトマトの栽培許可を得た上で今年2月、ダラットの2880平方メートルのハウスで栽培を始め、3月下旬に収穫を開始した。

ダラットは、乾期は晴れが多く日照時間が長い上、気温も日中が30〜36度、夜が8〜12度と寒暖差が大きい。昨年12月から現地に常駐し、北海道で培った技術を生かして栽培指導してきたアド・ワン・ファームの中島洋治さん(36)は「ダラットの気候は高糖度トマトの栽培に最適」と話す。南国のため暖房費が不要で、人件費も安い。ため経費も日本の10分の1程度ですむなど利点は多い。

トマトは、14、15の西日にベトナム最大都市ホーチミンで開かれたロータスグループのフェアで販売され、計約260kgのトマトがほぼ完売した。ベトナム



最適な気候、経費も安く 周辺国にも輸出へ

では4、5度の糖度のトマトが主流。試食したファン・ティ・トゥ・シンさん(59)は「こんな甘いトマトは初めて」と驚き、10カ月の子供の母親のグウェン・ウィンさん(31)も「日本の品質なら子供の健康に良さそう。また買いたい」と話した。

予定販売価格は1kg当たり約2千円。地元産の通常栽培のトマトの4〜5倍だが、ロータスグループのレ・バン・メイ最高経営責任者(47)は「試食の反応は良い。贈答用として需要はある」と自信をみせる。グループ会社の飲食店やスーパーで販売予定だ。

周辺国では、1kg当たり約9千円で販売されている日本産高糖度トマトもある。北海道総合商事の天間社長は「ベトナムから輸出すれば、日本産の輸入品の半値以下で販売できる。年内にも香港やシンガポールなどへの輸出を検討したい」と意欲を示した。

(ダラットとホーチミンで 堂本晴美、写真も)



北海道新聞朝刊 2018年4月20日(金)

- (1) について、現地のどのような気候がトマト栽培に最適なのですか。簡単に説明しなさい。

- (2) とありますが、高額なトマトがベトナムで売れると考えているのはなぜですか。トマトの特徴と期待される需要から説明しなさい。

- (3) とありますが、ベトナムから周辺国にトマトを輸出しようと考えたのはなぜですか。簡単に説明しなさい。
