

なまらファーム様 北海道小樽市

本当に美味しいものを作り、

届ける



野菜ソムリエサミット

2年連続金賞受賞！



小樽市のなまら（なまら、は北海道の方言で「非常に」、「たいへん」の意）ファーム様は、野菜ソムリエ協会主催の審査会で2023、2024年の2年連続で出品したミニトマトが金賞を受賞しました。商品名は「ほおぼりっち」で、品種は「ほれまる」を使用しています。実は2024年7月に金賞を逃し、2023年の金賞がまぐれではないことを証明するために再度チャレンジ。見事8月に金賞を受賞しました。審査員からは「とても濃厚。甘みが強いが、旨味も凄い」と評価されました。

美味しいもの作りを目指し、
農家へ

代表の渡邊充康様は2012年に東京から小樽へ移住し、1年後に和菓子道へ。農業に興味を持

ち、沙代夫人とともに2017年に就農しました。ミニトマト栽培は今年で8年目です。漁業が盛んな小樽らしく、魚やイカかすなどの有機質肥料を用いて栽培したところ味がよくなり、いまは糖度10度以上の生産品を「ほおぼりっち」ブランドで販売しています。

ほれまるとの出会いは
8粒の試作から

「ほれまる」とは弊社社員からの提案で出会い、最初は8粒の種子で試作を行いました。マルシェで販売したお客様から食味の良さを評価されたことから、本格的導入に踏み切りました。

地元の人にはもちろん、小樽を訪れた人にも食べてもらいたいと、市内で毎週土曜日にミニトマト試食&即売会を開催したところ、多くの市民や観光客に喜ばれました。

「ほおぼりっち」と生きていく

「ほおぼりっち」のコンセプトは、「口いっぱい、ほおぼって、リッチな味わいを、その一粒で」。このコンセプトの実現のために「ほれまる」は不可欠。毎年100株ずつ作付を増やしてきましたが、2025年は800株を栽培する予定です。今後もミネラルたっぷり土作りを心掛け、安全で美味しい野菜作りを続けていきます。