

報道関係各位

令和7年5月29日

北本市役所 産業観光課

農政担当 江澤

048-594-5532

a03110@city.kitamoto.lg.jp



北本市

kitamoto city

北本トマト生産 100 周年記念！

北本トマトの歴史と美味しさをPR

北本市では、1925年(大正14年)にトマトの栽培が始まってから、今年で100年目を迎えます。これを機に、北本トマトの歴史とそのおいしさを改めて市内外へ広めるため、各種PRやイベント等を行います。



写真：大正時代に建設されたトマト工場

北本トマト100周年PR事業

① 北本トマト 100 周年記念ロゴマークの作成・活用



コンセプト 大正時代に北本でトマト工場を運営していた「有限責任石戸トマトクリーム販売組合」が使用していたトマトの包み紙をモデルに、歴史を感じるようにデザインしました。



活用方法 トマトが市場に出回る7月ごろまで、北本のトマト直売所や「地場物産館 桜国屋」にて、ロゴマークのシールをパッケージ等で使用し、北本トマト 100周年をPRします。



② 北本トマト 100 周年記念パネル展



北本トマトの歴史
や現在の市内の
農家さんの直売所
マップを展示します。

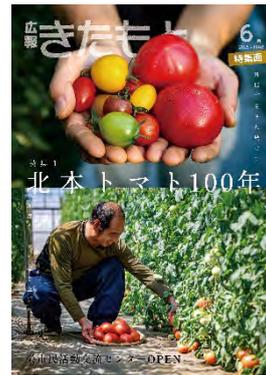
日時:6月7日(土)~15日(日)

10:00~16:00※水曜日を除く

場所:きたもと「四季の恵み」マルシェ内
&green CAFÉ

★7日(土)・8日(日)は北本トマトイメージキ
ャクター「とまちゃん」が登場!

③ 広報きたもと6月号 「北本トマト 100 年」特集



北本トマト 100 年の歴史を振り返り、現在の
トマト農家さん3人に「北本トマトがおいしい
ワケ」についてインタビューする特集を作成
しました。

④ 北本カレーフェスティバル 2025

北本トマトカレーはもちろん、全国のご当地カレーや北本市と関
係・交流のある自治体等の「食」を集めたイベントを開催します。

日時:11月15日(土)10:00~15:00

場所:サンアメニティ北本キャンプフィールド
同時開催「きたもと縄文まつり」



北本トマトの歴史

1925年(大正14年)、現在の北本市である旧石戸村でトマトの栽培が始まりました。当初は種を採って売る目的であったため、実を食べる習慣がなく、種を採ったあとの中身は捨ててしまっていました。しかし、思うように種が採れなかったことから、果肉を加工する方向へ転向。「有限責任石戸トマトクリーム販売組合」を設立し、加工工場を建設しました。工場では国産初の無着色ピュール「石戸トマトクリーム」が開発され、国内外で高評価を得たという記録が残っています。そして現在の北本市では、トマトクリーム工場は閉鎖されていますが、北本産のトマトを使った様々な商品でまちおこしを実施。全国ご当地カレーグランプリで日本一に輝いた「北本トマトカレー」など、多くの人に愛される特産品が開発されました。

北本トマトの特徴・魅力

- ・新鮮な完熟トマトが市民の身近で売られている(市内のスーパーだけでなく、生産者から直接購入できる直売所がたくさんあるため、ちょうど食べごろのトマトを食卓に並べることができる)
- ・完熟の大玉トマトから、色も味も多種多様なミニトマトまで毎日食べても飽きないくらいたくさんの品種が作られている。同じ品種でも、各生産者のこだわりの作り方によってそれぞれの味が出ている



担当者コメント

普段何気なく食べている北本のトマトには、実はこんなに長い歴史があったんです。北本トマト100周年を機に、北本トマトについて知る人が増えて、たくさん食べてもらえたらと思います。