

特集 1

北本トマト100年



地域で育まれた軌跡

北本でトマト栽培が始まって100年目。地域の知恵と工夫によって育まれた北本トマトの軌跡をたどります。

旧石戸村で トマト栽培開始

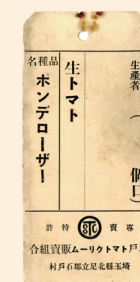
1925

有限責任石戸トマトクリーム 販売組合設立

1927

1930

トマトクリーム最盛期へ



▲当時栽培されていた品種は「ボンデローザ（一）」

お金を出し合って 工場を建設



建設したトマト工場。現金の他、トマトの生果や工場作業の賃金でも出資を受け付けました。

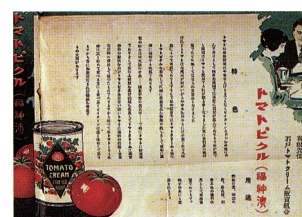
新聞にたびたび 取り上げられる

各所で高評価 展覧会でも受賞

トマトクリーム等の加工品はたびたび新聞にも取り上げられ、皇室御用達となったことや外国に見本が贈られ好評を博したことが記事に残っています。展覧会などでも受賞し、状態の良い生のトマトは東京の帝国ホテルや千疋屋などにも納品されていました。

太平洋戦争により トマト工場閉鎖、組合解散

1943
1944



▶右：石戸トマトクリーム販売組合の「トマトケチャップ」ラベル（右）と「トマトピクトル」（左）（福神漬のパンフレット）

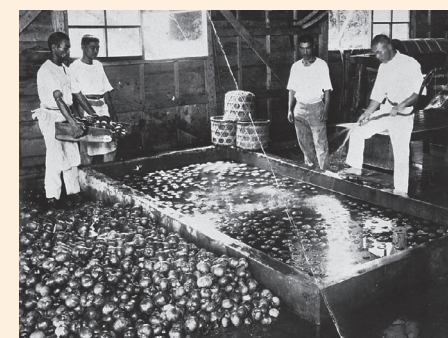


当初は種を売るために栽培 果肉を加工してトマトクリーム開発へ

トマトを食べる習慣のなかった北本で始まったトマト栽培。当初は、種を採って売ることが目的としており、果肉は捨てられていました。しかし、思うように種が採れなかったことから、果肉を加工する工場を立ち上げることに。「有限責任石戸トマトクリーム販売組合」を設立し、村民がお金を出し合って工場を建設。国産初の無着色ピューレ「石戸トマトクリーム」を開発したのです。



有限責任石戸トマトクリーム販売組合の慰安旅行



トマト工場のようす（提供：田島 俊輔氏）



トマト畑で作業を行う人々

トマト工場 閉鎖から50年

個性豊かな 特産品が誕生

トマト工場閉鎖から50年の時を経て、北本トマトでまちおこしをしようと、市民・生産者・商工業者で特産品を商品化。現在も市内で購入できます。



▶トマト大福



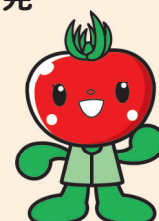
▶トマトマロン

北本トマトイメージキャラクタ 「とまちゃん」誕生

2007

きたもとご当地グルメ開発 コンテストで「北本トマト カレー」が最優秀賞に選出

2011



全国ご当地カレーグランプリで 北本トマトカレーが日本一に その後も各コンテストで優勝

2014

2016 土浦カレーフェスティバル優勝
2019 よこすかカレーフェスティバル優勝
2023 土浦カレーフェスティバル優勝



▲北本トマトカレーはご当地カレーイベントで固定ファンがつくほどの人気に。全国ご当地カレーグランプリ優勝のレシポを再現したレトルトも販売開始

▼埼玉県B級ご当地グルメ王決定戦の北本トマトカレー優勝を喜ぶ皆さん



市民アイデアが 北本のご当地グルメに

北本のご当地グルメを開発するため市民の皆さんから募集したアイデアで最優秀賞に選出されたのが、トマトが苦手なお子さんでも家庭で食べられるようにと生まれた「北本トマトカレー」でした。県内市町村のご当地グルメが競う「埼玉県B級ご当地グルメ王決定戦」では北本代表として出場し、7万人の来場者投票により36品目から優勝を果たしました。

2025

北本トマト100周年

100周年記念 事業を実施



北本カレーフェスティバル
11月15日（土）開催予定



記念ロゴマーク



&green food としてトマト農家さんを取材



観光協会が北本トマトカレーを積極的にPR



ご当地カレーグランプリで優勝を果たしたメンバー