

広報 **きたもと**

きっと、もっと、きたも트가好きになる 旬な話題をお届け!

6月
2018 No.964

特集面



北本市はなぜ、トマトなのだろう?

石戸トマトクリーム販売組合工場(昭和2年)

北本の歴史を探る ⑦

石戸トマトの ものがたり



石戸トマトの ものがたり

北本トマトカレーやトマト大福、

イベント会場では着ぐるみをとまちゃん、

初夏には市内のあちこちでトマトが真っ赤に色づきます。

北本市とトマト——。

なぜ北本市は「トマト」なのでしょう？

北本市とトマトに、どのようなつながりがあるのか、

トマトにまつわる歴史をご紹介します。



写真① トマト畑(昭和2年頃)



荒川での種取り作業(大正14年頃)

石戸村に トマト工場が あつた。

北本市は、昭和18年に中丸村と石戸村が合併してできた北本宿村が母体です。その石戸村には昔、最新式の機械を備えたトマト工場がありました。話は今から90年ほど前、大正末期の石戸村へさかのぼります。



釜から流れ出るトマトクリーム(昭和2年頃)

トマトの種取りからトマト工場へ

当時の北本では、まだトマトを食べる習慣がありませんでした。それではなぜ、石戸村にトマト工場ができたのでしょうか。

大正末期の石戸村でトマト栽培を始めたのは、トマトの種を取って売ったためでした(写真①)。ところが思うように種は

取れず、それまで捨てていた果肉を生かす方法として加工場を建てることにしたのです。

昭和2年、石戸村の人々は「有限責任石戸トマトクリーム販売組合」を設立し、村で採れたトマトの加工販売に挑戦したのです。



写真④ トマトを包む薄紙

此ノトマトハ日光ノ直射スル青々トシタ広イ圃場ニ於テ
緑滴ル葉ノマニ紅玉ノ如ク真赤ニ熟シタモノナレバウエタ
ミン含有量並ニトマト自然ノ香気他産ラ壓シ味亦頗ル優秀デ
冷シテ用ユレバ一層美味デアル

〇印 トマトクリーム及ビ
〇トマトソースハミナ此ノトマトノ皮ヤ種子ヲ去リ真
空低温ニテ濃縮シマジハ生果ノ如ク料理用ノミナラ
ズ牛乳及ビ砂糖湯ニイレ香味高ク栄養豊富デアル

新 完 熟 鮮
石 〇 石 戸 トマト

(薄紙に記されている文章)



トマトケチャップのラベル

視察団続々と

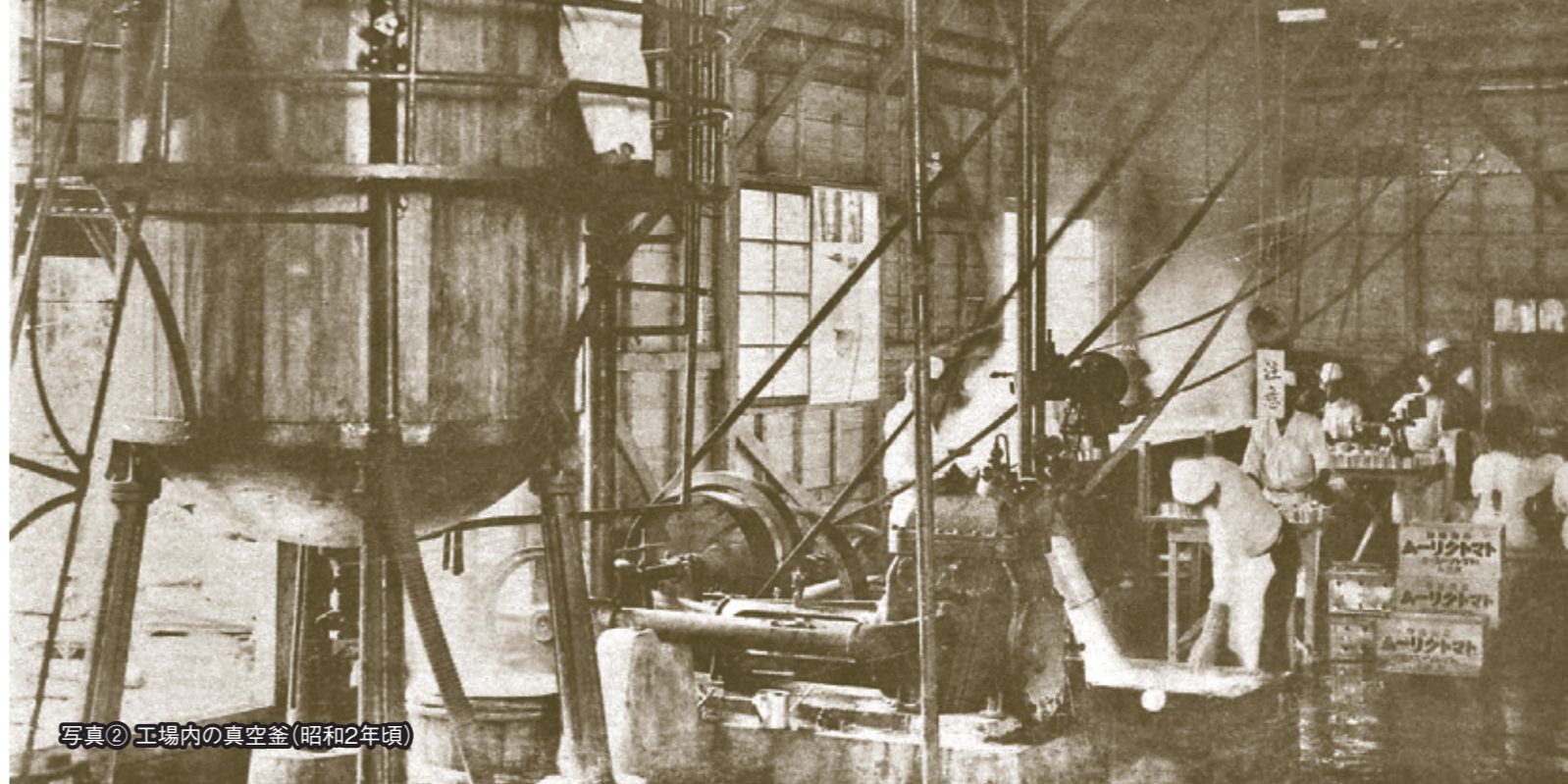
工場では、地元の人や小学生を積極的に招いて工場見学会を開催しました。県知事をはじめ、県内外から多くの視察がありました。中でも注目されるのは「尾張トマト加工組合役員」の一行です。トマト加工の先進地である愛知県から、日本初の真空釜を導入した工場を視察に来たのです。メンバーには、後にカゴメとなる会社の役員も加わっていました。



カゴメの初期ラベル



写真③ 積み上げられた出荷箱(昭和2年頃)



写真② 工場内の真空釜(昭和2年頃)

華々しく報じられた石戸トマト

石戸トマトはたびたび新聞にも取り上げられ、注目度は高いものでした。昭和3年の東京日日新聞では「石戸村のトマト製品は陸軍省用達となり各方面に販路を拡張。英独仏諸国へ見本を送り好評。知事が視察し県は大々的に奨励する方針」とあります。また昭和5年、同新聞では、「日本橋白木屋で開かれている展覧会にトマトピッケル、トマトケチャップ、トマトクリームを出品。品質極めて良好、外国品のハインズに比して

勝るとも劣らぬほどで農林省より推薦されての出品である」と報道されています。このほか、昭和天皇の即位を祝う博覧会で優良国産賞、副業共進会一等入賞、那須御用邸へ献上、帝国農会からの表彰、満州博覧会へ出品などの記録が残っています。都会ではトマトの生食が進んでいたようで、状態の良いトマトは1個ずつ薄紙で包装し、木箱に詰めて荷車で東京の帝国ホテルや万惣、千疋屋などへ運びました(写真③④)。

記憶の中のトマト工場

人々に工場を印象付けたのは、そびえ立つ真っ黒な煙突でした。東松山の岩殿山からも見えたといえます。また、工場を覗きにきた子どもたちは、プールのような水槽に浮かぶトマトをもらって食べるのが楽しみでした。小学校の先生が「トマト小唄」を作るほど、トマト工場は村人の期待を背負っていたのです。



工場でのトマトの洗浄の様子(昭和2年頃)

工場ができた当初は、トマトクリームとトマトピクル(ス)のみを製造していました。ケチャップで有名なカゴメが刊行した『カゴメ100年史』には、「石戸のトマトクリームはわが国初の無着色ピュールであった」と書かれています。この一文で、どのような製品であったのか想像することができます。



当時のパンフレット

またトマトピクル(ス)は、未熟なトマトで製造されました。昭和3年のパンフレットには福神漬けと説明されています。

ユニークな出資方法

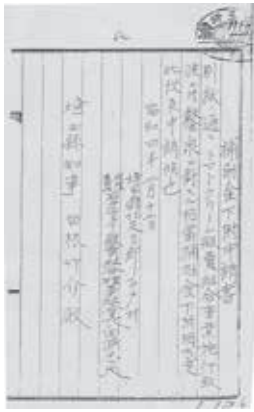
工場の建設には出資金を募り、産業組合を組織することにしました。出資金は一口20円で目標額は2万円。出資方法は、①現金、②トマトの生果、③工場作業の賃金の三つから選ぶという、だれもが出資できるように工夫した方法でした。



トマトクリームとトマトピクルスをつくる

事業に着手した当初は、農事試験場の指導を受けました。尾久(現東京都北区)の工場を借りてトマトクリームを試作したところ、大変よい製品ができたといえます。そこで近隣の人々に出資を募り、工場を建てることにしたのです。工場の設計、機械の据え付けと操作もすべて村人が行い、工場の中には直径2メートルの真空釜、3つの殺菌釜、蒸気エンジンと電動機が据え付けられました(写真②)。





補助金申請書



写真⑤ 工場内の水槽(昭和2年頃)

村人が誇る石戸トマト

昭和8年に石戸村教育会が発行した『郷土読本』を読むと、村人がトマト工場をどれほど誇らしく思っていたのかを知ることができます。

村のリーダーたちが工場を造ろうとする熱意に、

石戸トマトの時代背景

トマト工場を造った当時は、金融恐慌、関東大震災、軍事費の膨張などで日本経済はとも悪化していました。国は、この状況を打開するために、さまざまな副業を奨励しています。その中にはトマト加工もあり、トマトを煮詰めて瓶に詰める工程は家庭の台所でも可能なため、全国

石戸トマトの終焉

「日本の石戸のトマト」と讃えられ、全盛を誇った石戸トマト組合でしたが、戦争等の影響によりトマ

村民の7割までが資金を提供してこたえたといまです。「各人は万人の為に、万人は一人の為に」がトマト組合の精神でした。大変な苦勞と努力の末に工場が完成し、農家にも現金収入の道がひらけたのです。

で行われたようです。

そのような中、石戸トマトが注目されたのは、村民が組合と工場を造り、自分たちの手で加工して成果を出したこと、最新式の機械を導入したことかからです。工場には視察者が多く、パンフレットや5枚組の絵葉書(表紙・写真①③⑤)が配られました。

ト工場の生産は中止となり、昭和19年には、正式に解散してその幕を下ろすこととなったのです。

「北本トマト」から広がるまちおこし

トマト工場の閉鎖から約50年、石戸トマトの華々しい歴史にちなんで、「北本トマト」をまちおこしに役立てようと、多くの市民、生産者、商工業者が共に活動を始めました。平成9年、北本トマトを使った特産品、トマト大福が考案され、続いてトマトまんじゅう、トマト羊羹、トマトジュース等が次々と商品化されていきました。

そして平成23年、北本のご当地グルメを開発するコンテストで「北本トマトカレー」が優勝し、平成26年の全国ご当地カレリーグランプリでは見事日本一を果たしました。石戸トマトが昭和3年に昭和天皇の即位を祝う博覧会で日本一に輝いてから86年、再び日本一の称号を獲得したので

す。こうして、北本の誇りである「北本トマト」によるまちおこしは、先人のチャレンジ精神を継承し、多くの市民の手で広がり続けているのです。

1997 トマト大福

1998 トマトまんじゅう

2007 とまちゃん誕生

2008 トマトジュース

2011 北本トマトカレー

2014 北本トマトカレー(レトルト)

2015 北本トマトカレー(フレークタイプ)

2016 ランチパック

※トマト関連商品についてのお問い合わせは北本市観光協会(☎591-1473)へ。