

じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~ トマト ~

メイドイン みやこ プロジェクト

2015年6月 NO.2 みやこ町学校給食小委員会



メイドインみやこプロジェクト

このプロジェクトは、みやこ町内で作られたおいしい野菜をみなさんに食べてもらおうとする取組です。



古賀さんの作るトマトは色が鮮やかで、ツヤとハリがあり、丸みがあり、ずっしりとした重さがあります。とても新鮮なため、ヘタの緑も鮮やかです。

なつ かん しゅん あじ 夏を感じる旬の味

太陽の光をたっぷりあびて育った夏の「トマト」はビタミンCがいっぱい。西洋には、「トマトが赤くなれば、医者が青くなる」ということわざがあります。なによりも健康に育った「トマト」をおいしく食べるのがいちばん！

6月に給食用の「トマト」を届けていただく生産者の古賀さんにお話をうかがってきました。

ハウスの中はとてとても暑いです。
朝一番から2時間程度収穫します。
6月～8月上旬は大忙しです。



生産者：勝山宮原の古賀直孝さん

実はトマトが少し苦手な古賀さん。おすすめの食べ方は、「生のトマトをスライスして、その上に砂糖をかける」と酸味がおさえられ、おいしく食べられるそうです。



穴があいたり、しわがよっている実はとりのぞいて一段に4個残します。しっかりした実だけに栄養を集中させるとおいしいトマトができるそうです。

トマトを育てるのに欠かせないことのひとつがわき芽をとることです。わき芽は節からどっどんのびてきます。わき芽をとることで、その分の栄養がトマトにいきます。また、枝や葉がこみあうことを防ぎ、トマトが大きく育つそうです。

農協の畑中さんのお話によると、古賀さんのトマトがおいしい理由は、「徹底した畑の管理」だそうです。畑がいつもきれいで、わき芽をこまめにとったり、常に水の調整をしたりするなど手間をおまらず育てているからです。

