

じ ぼ さんぶつ

地場産物だより

～トマト～



毎月19日は
食育の日 19

メイドインみやこプロジェクト 2024年7月 No2 みやこ町学校給食小委員会

みやこ町では、学校給食で地産地消（地域でできたものを地域で食べる）に取り組んでいます。生産者の工夫や思いなども地場産物だよりで紹介していきます。みやこ町でできている野菜などを知り、味わって食べてください。

めいじん こが なおたか トマト名人 古賀 直孝 さん



多い時で1日に

240～300 kg

収穫します。



トマトの花



古賀さんのトマト畑はどこ？
みやこ町勝山宮原です。

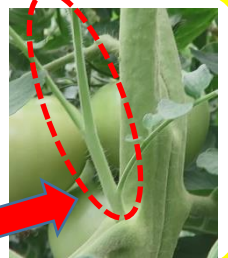


おいしいトマト作りのコツについて

「摘果」がとても大切です。形の悪い実などを取り除いて、1段に4個の実を残します。選んだ実に栄養を集中させることができ、おいしいトマトになります。

トマト作りの大変なこと

節からわき芽がどんどん伸びてきます。そのままにしておくと、枝葉がこみあい、成長が悪くなってしまうので、わき芽を一つ一つ手で摘み取ります。とても根気のいる作業です。



ヘタがピンと
しているのは
新鮮な証です。

おいしいトマトの特徴について（見分け方）

赤く色づき、ツヤとハリがあり、ずっしりと重いトマト。



古賀さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

天候不順や資材の高騰などにより年々栽培が難しい状況にありますが、工夫しながら頑張っています。みなさんもトマトを食べて暑い夏をのりきってくださいね！