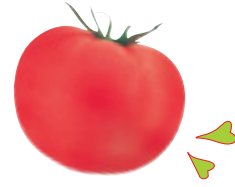


# とちぎD.Eおやこ収穫体験

VOL.5



ごめんなさ~い。  
もう5コも  
食べちゃった



うふ。  
ノンちゃんは  
6コめなの

## とちぎの「トマト」 いっぱい食べちゃった~

みんなはトマトがすきですか? こんど、ぜひ「とちぎのトマト」を食べてみて。栃木県産のトマトは、糖度6以上を目指した、甘くてフレッシュなトマトばかり。今回は、横浜の楠井遥ちゃんと妹の温(のどか)ちゃん、そして加奈子ママが、「とちぎのトマト」のおいしさの秘密を探ってくれました。

収穫体験をさせていただいたのは、栃木県・野木町のトマト農家、大森さんのトマトハウス(17連棟1500坪)。ご主人の大森さんは、「JAおやま」の野木トマト専門部会の会長さん。30年間、トマト一筋に取り組んでいる、とちぎのまじめな農家さんです。



下から段々にトマトが実ります。3月は3段目のトマト



遥「おじさん、このトマトおいしいね」  
おじさん「そうだよ。とちぎのトマトは、ハウスの中でしっかり温度管理して、日中はたっぷり太陽を浴びているから、おいしいんだよ。どれを食べても甘いだよ」

遥「うん、甘~い。もっと食べよう~と」  
ママ「トマトが甘いってどうしてわかるんですか?」

おじさん「私たちとちぎの農家は、糖度6以上のトマトを出荷するよう努力しています。センサーで1コ1コ糖度をはかる機械を、およそ2千万円かけて選果場に導入しました。糖度6以上はみんながおいしいと感じるトマトなんです」

ママ「ハウスも機械も投資が大変! 農薬はどうですか?」  
おばさん「私たちは喉がかわいたらトマトをそのまま食べますよ。ハ~ちゃんやノンちゃんと同じ。ガブッとね。自分たちが食べて安全なモノを、みなさんに売っているんですよ」  
おじさん「トマトの収穫は6月下旬まで。すぐに畑を掘り起こして1カ月間、丹念に土を太陽熱で消毒します。それから土地にあった肥料を調合して土づくり。8月からまた苗づくりです」

ママ「自然の力と、生産者の技術と苦労で、とちぎのおいしいトマトができるのね」



これはビックリ  
なおいしさネ!



トマト丸ごとおでん  
串焼きトマト  
トマトコンソメスープ  
トマト赤みそ汁 (ジュンサ入り)



トマトは焼いて皮をむくのがコツ。最近人気のトマトおでんは、おでんスープで丸ごと煮込むだけ。コンソメと赤みそ汁は、玉葱とベーコンを炒めてから、スープと四つ切りトマトを入れて煮ます。



(社)とちぎ農産物マーケティング協会

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町12-11 JA会館4階 電話028-626-2150 HP「カラダにとちぎ」<http://www.tochigipower.com/>