

親バカトマト通信

2015

vol.44 2015年3月号
2015.3.21発行 編集:助川農園

現在の親バカトマト

現在の糖度
約5~7度

★★★★☆



早咲きの河津桜が咲き、ソメイヨシノのつぼみも膨らんできて、春の足音がきこえてきました。

トマトのビニールハウスの中では、午前中は換気窓を開けるタイミングを、25℃に温度設定し加温しているため、晴れの日は一足先に夏が来たような暑さです。

日照時間が増え、日格差（最高気温と最低気温の差）も大きくなるこれから4月にかけては「親バカトマト」が一番味がのって美味しくなる季節です！

果肉の詰まったずっしり重いトマトの、甘味と酸味のバランスの中に、ほどよい「うまみ」が加わった、とれたての新鮮な風味をぜひ味わってください。



SHOP NEWS

只今直売所・オンラインショップでは、入学祝など春の贈答用のご注文を承っております。

熨斗（のし）が必要な場合はお申し付けください。簡易包装の上、のしをお付けし発送いたします。

朝どり新鮮完熟トマトを産地直送しております！

ご注文は★ <http://shop.suketoma.com/> ★

春
親バカトマトが
一番美味しいこの季節！
ギフト
承っております！

農園こぼれ話



2月末に今年も地元の錦星幼稚園の年中さんが見学に来てくれました。

トマトの受粉をしてくれる、ミツバチよりも少し大きくて丸っこいマルハナバチにびっくりして泣いてしまう子や、色々な質問をしてくる子など、賑やかな笑い声がトマトのハウスの中に響きました。

いわき6次化協議会

6次化とは？ 1次産業（生産）×2次産業（加工）×3次産業（販売等）=6次産業

トマトでたとえると、畑でとれたトマトをそのまま市場に出す（1次）だけではなく、更にジュースやソースなどに加工（2次）し、それを活用し農家レストランでピザや pasta などのランチを提供する（3次）といった、多角的に農園を経営していく形態です。

これからの農業経営は6次化を進め、農産物に付加価値を付けることで、地域農業を活性化していくことが必須だといわれています。



いわきでも若手を中心に「いわき6次化協議会」が発足し、先日キリングループの支援を受け、6次化商品開発を進める『いわき食Laboプロジェクト』が動き出しました。

地元の農産物や水産物を使っていわきをPRできるような加工品作りに、協力していきたいと思っています。

がばい情報



親バカトマトは放射能分析を定期的に検査し、安全性が確認されております。



農事組合法人
菊田の郷

助川農園

〒974-8232 福島県いわき市錦町荒谷72

農園Tel.090-1407-2118 自宅Tel・FAX 0246-63-5315

URL <http://suketoma.com> mail shop@suketoma.com