親バカトマト通信

vol.56 2016年6月号
2016.06.12発行
編集:助川農園

現在の親バカトマト

【現在の糖度】
★★★★☆
大玉トマト 平均６度
ミニトマト ７～８度

★大玉は２Ｓ以下の小さいトマトが沢山収穫できるようになってきました。
★ミニは新たに植え足した苗が育ち、大粒のものが収穫されています。

親バカトマト Shop 助川農園
今期の販売終了日のお知らせ

オンラインショップ 最終発送日 7月9日 SAT
直売所 箱のご注文はお早めに 7月20日 WED

8,9,１０月はお休みです。
来期の収穫・販売再開は11月～です。

アジサイの花の色がつき始め、田んぼの稲の苗も緑が濃くなってきました。
６月に入り湿気が多くなったせいもあり、真夏のようなビニールハウスの中で作業をしていると汗がふきだしてきます。（まるでサウナの中にいるようです）

今シーズンのトマトの収穫もあと１カ月と少しとなりました。
トマトは花が咲いてから、冬場は２カ月、夏場は１カ月半で実が赤くなるので、毎年のことですが、これ以上実をつかなくするために、現在収穫の合間にトマトの芯（成長点）を止める作業をしています。

去年１２月よりの長期の収穫で、トマトの根っこも私たちもだいぶ疲れがでていますが、ラストスパートにむけて、引き続きいいトマトを　作っていきたいと思っております。

SHOP NEWS

朝どり新鮮完熟トマトを産地直送しております！
オンラインショップ
http://shop.suketoma.com/

只今父の日（今年は６月１９日）やお中元のご注文を承っております。
【父の日】ラッピングおよびメッセージカード等をお付けします。
【お中元】簡易包装にてのしをお付けします。
→ご注文画面にてそれぞれ「父の日」「お中元」とご指定ください）

農園こぼれ話…

親バカトマトソース完成しました!

親バカトマトを使ったトマトソースを、いわき市内郷の「Hagiフランス料理店」萩 春朋シェフの加工所で作っていただきました。

トマト・にんにく・塩・オリーブオイルのみを使用し“国産トマトの自然な酸味と甘味”のある“トマトのうまみを存分に味わえる”トマトソースで、パスタやピザなどにそのままかけていただけます!

※萩シェフのブログに、トマトソース作りの記事が掲載されております。
http://blog.livedoor.jp/bellecour/archives/54645501.html
こちらのトマトソースは萩さんのお店や当農園直売所などで販売しております。

直売所営業時間
午前9:00～12:00
午後1:30～5:30
定休日:毎週日曜日及び祝日の午後

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馬場98
農園TEL 090-1407-2118 自宅TEL・FAX 0246-63-5315
URL http://suketoma.com mail shop@suketoma.com