

# 親バカトマト通信

2015

vol.52 2016年2月号  
2016.02.09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 4~6度  
ミニトマト 平均7度



2月4日の立春を経て、日の入りが遅くなり、日照時間が大分長くなってきました。日差しもだんだん強くなっているのがビニールハウスの中にいると感じます。

でもハウスから一步外に出ると、山の方から雪雲が流れてきて、雪がちらちらと舞ったりする日もあり、まだまだ寒い日が続いています。

## Bハウス収穫開始

トマトは後から植えたBハウスのトマトがやっと色づき始め、2月6日に初収穫しました。これから収穫範囲が広がるので、忙しくなります。

また、灰色カビなどの病気に気をつけなければならない時期なので、これから出来るトマトのために、手入れを怠らず細心の注意をはらって作業をしていきたいと思っています。



## がんばり情報

今度の2月14日は「第7回いわきサンシャインマラソン」が開催されます。

当農園からも、給水所にてランナーの方にお配りする「ミニトマト」をご用意する予定です。

ランナーのみなさん、ボランティアや応援のみなさん、がんばってください!

※詳しい内容等はいわきサンシャインマラソンのサイトへ <http://www.iwaki-marathon.jp/>



2kg箱の2Sサイズ登場!  
一番小さな大玉トマトです

15個入り  
税込1100円

## SHOP NEWS

大玉トマトの中では一番小さなサイズの「2Sサイズ」のトマトですが、今までは4kg箱の提供しかありませんでしたが、今回2kg箱の販売も開始しました。

2kg箱は15個入って定価が税込1100円となります。

これから春にかけては、小さめでも茶玉の実のしまったものも出てくるので、小さなトマトがお好みの方はぜひ!

★親バカトマト 2kg箱 2Sサイズのご注文は↓へ

<http://shop.suketoma.com/?pid=98201638>

## 農園こぼれ話



2月5日(金)に母が所属する「いわきグリーンハート倶楽部(女性農業者のサークル)」の研修会がありました。

今回は母と私が参加し、いわき市平の家庭料理のお店「里の味 深(たに)」にて、講師をお招きした研修と、持ち寄った農産物を使った料理の試食会をしました。

うちのトマトを使ってトマトのレモン煮、シーチキン詰めなどの料理が出て、他にも“なめこ”や“マコモダケ”を使った料理もあり、普段食べたことのないものばかりでとても美味しかったです。

## トマトのシーチキン詰め

(「里の味 深」さんから掲載許可をいただきました)

1. トマトはへたの部分切り落としスプーンで中をくり抜く
2. ツナ缶・玉葱のみじん切り (水にさらす)
3. 白胡麻をマヨネーズで和える
4. 2と3をトマトの中に入れ、上にとろけるチーズを乗せオーブンで焼く



※トマト・玉葱は水分を切ってください(特に玉葱は強く絞って)

※トマトの先を少し切ると安定します

親バカトマトレシピ

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馬場98  
農園Tel.090-1407-2118 自宅Tel・FAX 0246-63-5315  
URL <http://suketoma.com> mail [shop@suketoma.com](mailto:shop@suketoma.com)