

親バカトマト通信

2016

vol.61 2016年12月号

2016.12.06発行 編集:助川農園

SHOP NEWS

直売所 オンラインショップ 発送
年末年始の営業は
12/30~1/4
の期間は休業いたします

お待たせしました。現在直売所、オンラインショップともに販売が始まっています！

大玉トマトもミニトマトも、収穫開始直後なので、大粒のものが多く食べ応えがあります。

(そのため、小さい2Sの箱の販売は年明け以降となりますのでご了承ください)



親バカトマトレシピ

ミネストローネ風 トマトスープ

(見学会の際に作った
トマトスープです)

オリーブオイルとみじん切りのニンニクを敷いた鍋に、サイコロ状に切った玉ねぎ、ジャガイモ、ニンジン、ハム、ウインナーなどお好みの具を炒めた後、湯むきをして細かに切ったトマトと水を加えて30分~1時間くらい煮込みます。味付けはコンソメ、塩コショウ、隠し味として“だし醤油”を加えました。

生のトマトの酸味がやみつきになる一品です！



小学生が見学に！

直売所営業時間
午前9:00~12:00
午後1:30~4:30
定休日:毎週日曜日
及び祝日の午後

〒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



収穫量が増えてきました



現在の親バカトマト
トマトの糖度：★★★★☆
大玉トマト5~6度 ミニトマト6~8度
糖度は春先に比べまだまだですが、実がしっかりしていてコクが深く味がでています。

いわきでもめずらしく11月に雪が降り、庭の木々の紅葉も十分に楽しむ暇もなく、落ち葉になりつつあります。

12月に入ってからは、暖かく晴れの日が続いていて、Bハウスのトマトの収穫も始まり、収穫量が増えてきました。

また収穫の合間に、収穫の始まった段から下の葉を取る作業(摘葉作業)を進めています。

トマトの実が日陰にならないように、風通しをよくして病気になるないように、余分な葉を取ってしまいます。

これから冬の間に晴れの日が多いと、トマトの木が健康的に育ち、春先のトマトが味がのってとても美味しくなるので、このまま晴れの日が続けばいいなと思っています。



農園こぼれ話

11月29日、山田公民館の「しごと塾」という企画の一環で、菊田小学校の3年生が当農園へ見学にきました。



3クラス約80名の児童がクラスごとに各ハウスを見学した後、ミニトマトとトマトスープの試食をしました。

学校でも夏にトマトを育てたそうで、トマトやハウスの施設に興味を持って、沢山の子がどんどん質問してくれたり、試食の時間では、何度もお代わりしたり、生のトマトを食べられない子も、自家製のトマトスープに「おいしい！」と笑顔になる姿を見て、沢山の元気をもらいました。