

# 親バカトマト通信

2017

vol.63 2017年2月号

2017.02.06発行 編集:助川農園



トマトの糖度: ★★★★★

大玉トマト 平均5度 ミニトマト 6~10度  
1ヶ月前より全体的に、糖度が平均1度上が  
ってきています。



糖度が上がってきました

2月に入り、まだまだ寒い日が続きますが、ビニールハウ  
スの中に差し込む太陽光線が、だんだん強くなってきたの  
を感じます。

12月から1月の日照量が少ない時期は、トマトの木も守  
りに入っていますが、立春を過ぎると芯(生長点)の勢いが  
強くなると言われています。

トマトの実も冬の頃に比べ  
て糖度が上がってきました。

日照量が増えるにつれて更に  
栄養が蓄積され、これから先は  
おいしいトマトがどんどん収穫  
できることと思います。



## SHOP NEWS



親バカトマトの  
一番小さな2Sサイズ  
販売再開しました!

お待たせしました!小さいトマトもだんだ  
ん糖度がのってきたので、2月より箱売りで  
一番小さなサイズの2Sサイズのトマトの販  
売を再開いたします。

- ★4kg箱 32個入り 2300円(税込)  
(<http://shop.suketoma.com/?pid=31057331>)
- ★2kg箱 15個入り 1100円(税込)  
(<http://shop.suketoma.com/?pid=98201638>)



アイコとイエローアイコ  
の詰め合わせ2kg箱  
できました!

酸味が少なく肉厚な長卵型のアイコとイエロー  
アイコは、生でも、加熱してもおいしいです!

- ★アイコとイエローアイコのミックス2kg箱  
1600円(税込) <http://shop.suketoma.com/?pid=111871374>
- ★アイコとイエローアイコと大玉トマトの詰め合わせ2kg箱  
1500円(税込) <http://shop.suketoma.com/?pid=111871915>

## 親バカトマトレシピ



あったか  
トマト  
おでん

2Sサイズなどの小さいトマトやミニ  
トマトを丸ごと入れた、寒い日のあった  
かトマトメニュー!

大根やこんにゃく、さつま揚げなど通  
常のおでんに入れる具材を煮込んだ後、  
最後にヘタをとったトマトを丸ごと入れ  
て5~10分煮込んで出来上がりです。  
完熟のトマトを入れると甘みが増し、  
おでんのダシと相性バグンです!

## 農園こぼれ話



先日所用で東京に行った際、  
時間があったので、福島県の  
アンテナショップ「福島県  
八重洲観光交流館」

<http://www.tif.ne.jp/jp/sp/yaesu/> に寄らせてもら  
いました。

今期も1月より当農園の親バカトマトを置かせてもら  
っています。この日もちょうど朝届いたという、親バカト  
マトが福島の産地直送の農水産物や特産物の中に並んで  
いました。

東京ではこの八重洲の他にも、  
日本橋ふくしま館「MIDETTE」  
<http://midette.com/> でも「親バ  
カトマト」が購入できます。

お近くにお越しの折は、ぜひ  
お立ち寄りください。



★ご注文は親バカトマト  
オンラインショップへ!  
<http://shop.suketoma.com/>

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



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)