

SHOP NEWS

現在の親バカトマト

トマトの糖度：★★★★☆
 大玉トマト 平均6度
 ミニトマト 7度~9度
 夏仕様の酸味の効いたトマトの味になってきました。



今期のトマト販売終了日のお知らせ

オンラインショップ 7月10日(月)

(最終発送日) 直売所 7月22日(土)

8.9.10月はお休みです。販売再開は11月からです!



6月になり日差しが夏めいてきました。

梅雨間近のひんやりとした海風が入ってくるので、気温が20度前後とあまり上がらず、比較的過ごしやすい陽気が続いています。

7月末のトマトの収穫終了に合わせて、残りの果房に栄養が行くよう、トマトの木の芯(生長点)を止める作業(摘芯)を急いで終わらせました。

今の時期、ビニールハウスのサイドのビニールや天井部分の換気窓を全開にしているので風通しはいいのですが、晴れた日はさすがに30度以上と、自然と汗がふきだしてきてしまいます。

そんな中でもトマトは木や葉っぱから出る樹液で、触った所が黄色から徐々に黒くなってしまうので、私たち作業者は、日焼け対策も兼ねて、

長袖・手差し・手袋は必須です。
 長年やっている、ビニールハウスの中の暑い環境にも慣れてくるのですが、それでもバテないよう、水分をこまめに取るよう心がけています。



親バカトマトレシピ



- 1.パスタをゆでる(スパゲッティ、マカロニ等)
- 2.ゆであがったパスタをオリーブオイル、ニンニク、塩コショウで軽く炒め、火を止める直前にサイコロ状に切ったトマトを入れ、混ぜ合わせる。
(余熱でトマトに軽く火が通るくらいで大丈夫)
- 3.皿によそって、ちぎったレタスや玉ねぎやラディッシュのスライスを散らして、お好みでドレッシングや粉チーズをかけて出来上がり!

生のトマトより、軽く火を通したトマトの方が甘みがでて、味がまるやかになることを最近発見しました。夏バテで食欲がない時でも、さっぱりサラダ感覚でいただけます!



ただいま父の日やお中元用の箱のトマトのご注文を受け付けております。
【父の日】父の日専用のラッピング及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「お中元」の“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
 ※ご注文はオンラインショップへ!
<http://shop.suketoma.com/>

農園こぼれ話...



6月4日(日)小名浜のアクアマリンパークの美食ホテル・潮目交流館にて、JAとふくしまFMが開催する、いわきトマトのPRイベントがありました。

トマトの販売やトマトを使ったメニューが食べられるコーナーがあったり、特別ゲストのタレントのなすびさんや、アンパンマンショー、いわきトマトのマスコットキャラクター「とまにゃん」が、会場をにぎわせていました。

その中で、いわきのトマトを使用した小中学校の給食メニューのカレーやミネストローネをお昼にいただきました。

一緒に行った小学生の長男が「うん、この味!」とトマトカレーをパクパク食べている姿を見て、私たちの作ったトマトが給食を通して、地域の子もたちに受け入れられているのだなと感じ、嬉しく思いました。

「いわきトマトFes!!」

