親バカトマト通信 2023

Vol.125 2023.2月号
2022.02.06発行 編集:助川農園

立春を迎え糖度が上がってきました!

現在の糖度★★★☆☆
トマト 平均4～7度 ミニトマト6～9度

2月になり立春を迎え、庭の梅の花がちらほらと咲き始め、日差しも少しずつ強くなってきました。
だんだんと日も延びてきて、トマトの糖度も上昇中です。最近は実が締まってスターマークがしっかりついたトマトも増えてきました。
日照時間の長さと昼と夜の温度差がトマトを美味しくすると言われており、これから5月頃にかけて親バカトマトの味が一段と濃くなります。

美味しいトマトの基準は人それぞれかとは思われますが、（親バカトマトの特徴でもありますが）甘みも酸味も濃厚で食べごたえのあるトマトは少し固めになります。皮が気になる方は湯剥きをして召し上がってください。

ミニトマトは寒さで一時的に実が小さめになっており、フルティカなど品種によっては収穫量が減っているものもありますが、冬至の頃よりも糖度が1～2度上がってきました。

いわき市産トマトのPR動画できました

地産地消を学ぼう‼おいしい♪
いわきの農産物で学校給食
～太陽あびて栄養満点！トマト編～
おいしいトマトの秘密だニャ

1月24～30日の全国学校給食週間に合わせていわき産トマトを使用した「トマにゃんキムチ丼」が市内の小中学校の学校給食に出たそうです。
またそれに合わせていわき市製作のいわき産トマトのPR動画が出来ました。(↑QRコードから動画を見ることができます!)

いわきの学校給食では地産地消の促進のために、いわきの農産物を積極的に取り入れており、給食の献立表を見るとトマトも月に何回も使ってもらっています。給食を通していわきの子どもたちがどんどんトマト好きになってくれるといいですね♪

農園こぼれ話…

大寒波の影響と子どもたちの雪遊び

1月下旬に例年にない大寒波が襲来し、めったに雪が降らないいわき南部のこの辺でも雪が降り、トマトハウスの管理棟の水道が凍ってしまいました。
トマトハウス内は10度以下になると暖房機が回るのですが、大寒波が襲来した日はほぼ一日中暖房機が稼働していて、寒さに弱いトマトも頑張って寒さに耐えていました。

1月28日の夜に降った雪はこの冬初めての冠雪で5センチほど積もり、翌朝土曜日で学校が休みだった子どもたちは朝から雪遊びに大はしゃぎ! 大人たちは雪かき等で大変でしたが子どもたちにとっては楽しい雪でした。

SHOP NEWS 箱詰めミニトマトの紹介

約7種ミックス

赤2～4種、黄2種、紫、緑、オレンジ各1種の約7種ミックス。
色々な色のミニトマトが楽しめます。
いろどり重視の方はこちらがおすすめ!

1.6kgと1.1kg入りの箱があり、大玉トマトとの詰め合わせの箱もあります。お好みのミニトマトを見つけてください!

フラガールミックス

赤とオレンジのフラガール親バカトマトのミニトマトのラインナップの中で一番糖度が高いのがフラガールです。

プチぷよ

プチぷよは900g入りです。
薄皮でさくらんぼのような柔らか食感のミニトマトです。

ミニトマト250g×6袋

品種ごとに小袋に入ったミニトマトの詰め合わせです。
オンラインショップでご注文の方は、おまかせでアイコやフラガールなど6袋のミニトマトが入ります。

アイコミックス

長卵型のアイコとイエローアイコは肉厚で食べごたえがあり日持ちします。

さくらミックス

まん丸のラブリーさくらとイエローミミはジューシーで甘味と酸味が濃厚です。

アイコとさくら

アイコとさくらの赤色2種のタイプが違うミニトマトが味わえます。

【親バカトマトレシピ】 カブときゅうりとレタスのトマトサラダ

レタスを一口大にちぎり、きゅうりと白と赤の2色のカブを拍子切り。（冬のカブは生で食べるととても甘くて美味しいです）
トマトとミニトマトを食べやすい大きさに切り、皿に盛り付けお好みのドレッシングをかけてお召し上がりください♪

【コロナ感染症対策について】 助川農園直売所ではマスク着用・レジにビニールの仕切り、定期的な換気や除菌清掃を行い、お客様に安心してお買い物ができるよう、感染症対策の徹底をしております。

農事組合法人 菊田の郷 助川農園
福島県いわき市錦町馬場163
農園TEL:090-1407-2118
web https://suketoma.com/

オンラインショップ Yahoo!店
トマトのご注文はこちらへ!
Yahoo!店は送料込みの価格です→
https://suketoma.com/shop/

直売所営業時間
午前9:00～12:00
午後1:30～ 4:30
毎週日曜日は定休日です
2月23日の天皇誕生日は午前中のみ営業です