親バカトマト通信

Vol.135 2024年新春号
2024.01.09発行　編集:助川農園

本年もどうぞよろしくお願いいたします

新年のご挨拶を申し上げると共に、
年始の災害により被害を受けられた地域の皆様に
謹んでお見舞い申し上げます。

旧年中は格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。本年も美味しいトマトを皆様にお届けできるよう一同精進いたします。変わらぬお引き立てのほどよろしくお願いいたします

現在の親バカトマト

現在の糖度★★☆☆☆
トマト平均4度 ミニトマト5～8度

お正月明けの初仕事は1月3日より出荷用のトマト収穫があり、4日より直売所が再開しました。トマトもミニトマトも12月より格段に収穫量が増えました。

朝晩は冷え込むものの、1月とは思えない暖かい日もあり、トマトハウスの中は20度を超え汗ばむ程です。

湿度がこもりすぎるとトマトの木に病気が出やすくなるので、できるだけ換気をしこまめに手入れをしています。

まだまだ日照時間が短いのでトマトの糖度は低めですが、この時期ならではの美味しさを味わってください!

お待たせいたしました! 農園オンラインショップとyahoo!店にて、今期のトマト・ミニトマト販売が始まりました。

年明け1月4日より、ほぼすべてのトマト、ミニトマト、詰め合わせの商品で販売を再開しました。只今お待たせすることなく、お届けできます!

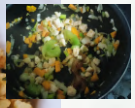
Yahoo!店限定

2024.01.10～02.09期間限定・数量限定

ふくしまプライド。体感キャンペーン

親バカトマト助川農園Yahoo!店で使える
お得なクーポン配布中!

tomato recipe



みどりちゃんのチャーハン

ミニトマトミックスの中でも残りがちな「みどりちゃん」は酸味が少ないので加熱調理に最適です!

①フライパンに油を敷き、細かく切ったササミ、サラダケール(他の葉物野菜でも大丈夫です)を炒める。
②ササミに火が通ったら湯むきして角切りにしたミニトマトのみどりちゃんを入れさらに炒める。
③鶏ガラスープの元を入れて、塩コショウ、解いた卵を温めたご飯と混ぜ合わせ強火でさっと炒めて出来上がり!

ミニトマト10品種 色々な特徴

直売所のお客様によく聞かれる項目をまとめてみました!

品種によって固定ファンがいて、それぞれ好みが別れるのですが、自分に合ったミニトマトを見つけてみてください!

- とにかく甘い→フラガール
- 薄皮柔らか食感→プチぷよ
- しっかりした食感・日持ち→アイコ,イエローアイコ
- 酸味が強め→トスカーナバイオレット、ラブリーさくら
- 酸味が少なめ→フルティカ(中玉)、みどりちゃん、フラガールオランジェ
- 加熱調理におすすめ→みどりちゃん、フラガール
- お弁当に→ラブリーさくら、イエローミミ

農園こぼれ話… 2024初日の出

今年の元旦の初日の出は東の空に雲が少しかかっていて、水平線から出る初日の出は拝めませんでしたが、予定時刻より10分ほど過ぎて雲の隙間から出てきました。

今年の元旦は思ったよりも寒くなく、勿来の海岸では例年より人出が多くにぎわっていました。

元旦から能登で大地震があり、12年前の東日本大震災を経験している身としては他人事とは思えず、心を傷めております。一日も早い復興を祈っております。

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
※1/8,2/12,2/23の祝日は午前中のみ営業します

助川農園web

オンラインショップ　Yahoo!店
(↗Yahoo!店は送料込みの価格です)

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/