

親バカトマト通信

2025

Vol.147 2025年2月号
2025.02.12発行 編集:助川農園



現在の糖度
★★★★☆☆

トマト4~6度
ミニトマト5~9度

ミニトマトは小さめの粒が多いです。
ミニトマトの中でもフラガールやフラガールオレンジが糖度が高めです。
トマトは実の締まった硬めのトマトが糖度が高いです。

暦の上では立春を迎えましたが、この冬一番の最強寒波の影響で、太平洋側のいわきでも雪雲が阿武隈山地を越えてきて、時折雪が舞う寒さが続きました。

それでも、昼間の時間が冬至の頃よりも約1時間のびたことと、日差しが少しずつ強くなってきたので、味の濃いトマト特有のスターマークがついたトマトも少しずつ増えてきました。

これから親バカトマトの旬の季節の春に向けて、日に日に美味しさがアップしていく時期になります。

まだまだ寒い時期はトマトに病気が出やすい時期なので、気を抜かずに管理して行きたいと思っております。

農園こぼれ話...

今年も小さなお客様が見学に♪

毎年恒例となっておりますが、2月11日に地元の錦屋こども園の年少さんのおともだちが、トマトハウスの見学とお買い物体験に来てくれました。



お買い物体験では、大きいトマト、小さいトマト、ミニトマトの中から好きなものを選んで「これください!」と一人ひとりお買い物をしました。
中には「トマトがにがて」と言っている子もいましたが、うちのトマトを食べて「おいしい!」「たべられた!」とトマト好きになってくれる子が一人でも増えればなと思いました。



第2回 高校生発!
Iwakiならではの
グルメをつくろう
実食キャンペーン
開催!

いわき市の高校生が、地元の農林産物を使ったレシピを考案し、地元の飲食店と新メニューを商品化する「高校生発! iwakiならではのグルメをつくろう」の表彰式が2月8日に開催され、トマト生産者として参加しました。

トマト、ネギ、米、きのこの各部門と、総合部門の5部門のメニューはどれも美味しそうで、2月25日までは実食キャンペーンが開催されております!

トマト部門で受賞した「マリノアピッツァ」のメニューは四倉のワンダーファーム内にあるイタリアンレストラン CROSS WONDER DINING(<https://www.cross-wonder-dining.com/>)にて実食ができるそうです。

※詳細はいわき農林事務所のページをご参照ください
<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36270a/iwaki-02naragourmet-cp.html>



SHOP NEWS

OYABAKA TOMATOES
WILL SOON BE IN SEASON.

SPRING GIFT

もうすぐ旬の季節を迎える親バカトマトの春ギフト承ります!



只今直売所やオンラインショップでは、ご贈答用の春ギフトのご注文や発送を承っております。

のしやラッピングなどお付けできます。(オンラインショップではカート画面にてご指定ください)

ご注文はこちらへ



オンラインショップ Yahoo!店
(Yahoo!店は送料込みの価格です)



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
※2/11と2/24の祝日は
午前中のみ営業となります



農事組合法人 菊田の郷 助川農園

農園TEL:090-1407-2118
福島県いわき市錦町馬場163
<https://suketoma.com/>



助川農園web

親バカトマト通信 2025

Vol.146 2025年新春号
2025.01.20発行 編集:助川農園



本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます



旧年中はたくさんの方にご愛顧いただき誠にありがとうございました。本年も皆様に美味しいトマトをお届けできるよう励んで行きたいと思っております。変わらぬお引き立てと一層のご愛顧の程、よろしくお願ひ申し上げます。

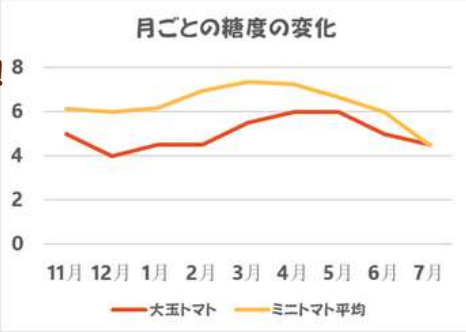
2025

現在の親バカトマト

助川農園のある太平洋に面したいわき市でも、1月3日には珍しく雪が積もり、本格的な冬の寒さの季節となりました。トマトハウスの中は、日中太陽光が差し込むと気温が上がり、25度以上になるのであたたかですが、夕方日が沈むと気温が一気に下がり、暖房機が稼働します。トマトは寒さに弱いので、夜間外気が氷点下でもトマトハウスの中は暖房機をフル稼働して気温を保っています。



糖度は1月が一番低めで、これから春先にかけて上がって行く予定です!



現在の糖度 トマト4~5度
★★☆☆☆ ミニトマト5~8度

冬至の頃より太陽の沈む時間が遅くなってきましたが、まだまだ日照時間が少なく気温が低い時期なので、春先のトマトより糖度は低めでさっぱりめの味になっています。ミニトマトは小粒のものが増えてきました。

トマトの糖度は1月が一番低くなります。「親バカトマト通信」を発行するタイミングで、毎月トマトとミニトマトの糖度を計っているのですが、今回過去3年分の統計をまとめてたところ、ミニトマトは3月に、トマトは4月~5月に糖度が一番高くなる傾向があることが(感覚ではわかってたものの)わかりました。今年もあと1ヶ月たつと段々美味しさが増してくると思われます。年々地球温暖化の影響でトマトの管理も大変ですが、去年よりも美味しいものを目指し、日々のトマトの管理を頑張っています。

“ささみキッチン”さんとのコラボ企画 第二弾ができました!

いわき市産トマトのPRのため、いわき市と料理系人気YouTuber「ささみキッチン」さんとのコラボ動画の第二弾ができました。親バカトマトを使っていた「親バカトマトの麻婆豆腐」のレシピも公開されています!



先月公開されたタイアップ動画はこちら
<https://www.youtube.com/watch?v=URdvKFiV0ZA>



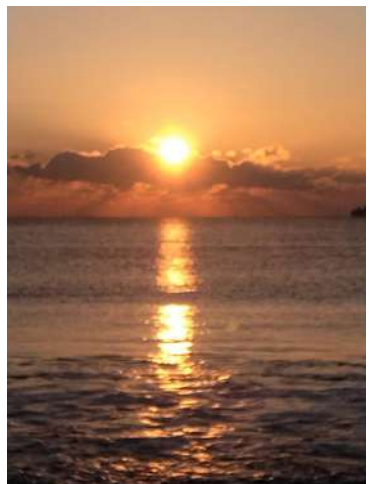
第一弾はこちら→
「親バカトマト入りの牛丼」を作っていました!
<https://www.youtube.com/watch?v=7AzRkPUsY&themeRefresh=1>

なんじゃコリヤ...また【福島】からめっちゃトマト : 送られてきた件について。

SHOP NEWS 直売所では野菜も販売中!



助川農園直売所ではトマト、ミニトマトの他にも季節の野菜を販売しているのですが、最近は野菜価格の高騰を受け、トマトだけでなく野菜をお求めにいらっしゃるお客様も増えてきました。去年の猛暑の影響を受け、白菜やキャベツ、大根などは収穫量が少ないですが、アスパラ菜などの葉物野菜やレタス、きゅうり、スナップエンドウ、ネギなどが現在売れ筋となっております。



2025年元旦の初日の出

今年も農園近くの勿来海岸にて初日の出を見ました。今年も水平線のすぐ上に雲が少しかかっていました。今年一年良い年でありますようにと祈願いたしました! また、1月10日には湯本の金毘羅神社の例大祭「初こんびら」に縁起物の熊手を求めに参りに行きました。仕事終わりの夕方でしたが、大勢の人で賑わっていました。



農園こぼれ話...

ご注文はこちらへ



オンラインショップ Yahoo!店 (Yahoo!店は送料込みの価格です)

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 ※1/13の成人の日は午前中のみ営業となります



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



助川農園web

親バカトマトのミニトマト 全10品種の特徴

●tomato passion
とにかく甘い!
フラガール

やさしい甘さ
**フラガール
オレンジ**

肉厚/酸味少なめ
**イエロー
アイコ**

安定の美味しさ
肉厚/日持ち◎
アイコ

酸味が苦手な方
におすすめ◎

雑誌掲載情報

**中玉トマト
フルディカ**

みどりちゃん トスカーナ プレミアム
バイオレット ルビー

硬めだけ
ど甘い!

甘酸っぱい!
ポリフェノール◎

ジューシー
お弁当用◎

Sukegawa Farm

薄皮
ぷよ
ぷよ
食感
プチぷよ

甘酸っぱい
お弁当用◎

SHOP NEWS

親バカトマトの等級

等級
(格付け)

A品 贈答用
形が良く
キズなども無い
最高級品

**B品 少々訳あり
ご家庭用**
形が少し悪いものや
少々キズ有り品

※C品(訳あり規格外品)とD品(加工用)
は助川農園直売所限定にて販売

**C品 訳あり
規格外品**
変形果や
大きなキズ有り

D品 加工用
割れがひどいもの
柔らかすぎるもの