

親バカトマト通信

2014

vol.31 2014年01月号
2014.01.08発行 編集:助川農園

現在の親バカトマト

現在の糖度★★☆☆☆ まだまだ寒いので4~6度位です

年末年始寒波が来てぐっと冷え込む日が多くなりました。

気温が低い分、色づきは遅いように見られますが、その分頑張って実を大きくしているようです。

寒暖の差がトマトを美味しくさせるので、日中太陽が出て、ハウスの気温が上がると、トマトにとって理想の環境が出来ます。

この季節に実をつけ寒さに耐えたトマトは、春先にとっても味ののったトマトになるのです。



いわき市の農業生産者との
出逢い等を目的とした

「第2回農縁結び」を

2月16(土)・17日(日)に
1泊2日にて開催されます。

(農業青年クラブのメンバーと一緒に、お手伝いしています)

収穫体験など様々なイベントが盛り沢山なので、興味のある方のご参加をお待ちしています!



詳しくは(株)福島イン
フォメーションリサーチ
& マネジメント
<https://www.facebook.com/FirmIwaki> をご覧ください

がんばる情報
いわき



今年からは、成光が助川農園の代表者として、これからの農業政策に合致した組織作りとしての「法人化」も視野に、気持ちを引き締め「自慢の「トマト」作り」に励んでいく所存です。



(今まで通り毎日ハウスに来て仕事は続けています)



新年明けましておめでとございます
二十歳の頃から約四十五年間トマト作りをしてきた、父正克ですが、昨年十一月の誕生日で六五歳になり、一区切りとして、息子成光に経営譲渡をしました。

SHOP NEWS

お正月で余ったお餅のリメイクレシピ! ★お餅のトマトチーズ焼き★

軽くレンジで柔らかくした切り餅に、薄くスライスしたトマトと、とろけるチーズをのせ、塩コショウやパセリなどをふりかけます。オーブントースターで約3分、チーズがとろけたら完成です。



とろ〜りチーズにトマトのさっぱり感がいいです。出来上がりまで約5分と簡単に出来、余ったお餅の消費にもなるのでオススメです!

- 冬のこの時期、北海道などの寒冷地にお送りする場合、トマトが凍るおそれがありますので、クール便にての発送をお勧めします。
- (ご注文画面にて配送方法指定の項目にてご選択ください)
- 助川農園では朝どり新鮮完熟トマトを産地直送しております! 定休日の日曜日以外は毎日発送しております。
- ご注文は直売所または、オンラインショップ↓にて!
<http://shop.suketoma.com/>



農園こぼれ話...

最近いわきでも凧揚げをする子供の姿はなかなか見れません。

外遊びが減っているせいでしょうか。



元日に子どもたちと凧揚げをしたのですが、寒いけれど夢中になって走り回っていて、とても楽しそうでした。

親バカトマトは放射能分析を定期的に検査し、安全性が確認されております。今年度は2013年10月31日に測定し、検出限界値(1.0Bq/kg)以下でした。詳細は下記サイトをご覧ください。

<http://suketoma.com/link/sv.html>

携帯サイトです→

〒974-8232 福島県いわき市錦町荒谷72
農園TEL090-1407-2118 自宅TEL・FAX 0246-63-5315
URL <http://suketoma.com> mail shop@suketoma.com

