

▶▶16ページより続く

生産者さん おじゃまして〜す

～ 岐阜県・JAひがしみの ～

特集①

健康な作物は健康な土から、健康な作物を食べれば人も健康に。



50年の歴史を持つ加子母^{かしも}トマト。そんな歴史あるトマトが育てられている加子母地域は、岐阜県中津川市、標高約600mの山間地にあります。この地域は真夏でも涼しく、日中と夜の寒暖差が大きいので、ゆっくりじ〜っくり育つので、うまみのぎっしり詰まったトマトができるのです。また、近くを流れる加子母川の清流もトマトをおいしくさせる秘訣の1つ。そんな自然の豊かさがたっぷり詰まった加子母トマトを、今年の夏は食べてみませんか??

『加子母^{かしも}トマト』ってこんなトマト!!

● 栽培品種

夏場のトマトは全国各地にあります。品種はさまざまです。しかし、加子母トマトは中でも食味の良い“桃太郎”を導入しています。

● 品質を一定にするために生産者を5グループに分け、月1回各自のトマトハウスを見回ったり、意見交換をしたりと学習会などを行い、技術統一と技術向上につなげています。

1つ1つ愛情を持って丹精込めて育てています。塩も付けずに生でそのまま食べるのが1番!!

JAひがしみの 生産者の中島さん



● 土づくりへのこだわり

生産者全員が畑の土の精密土壌診断を毎年行い、その結果に基づき、足りない養分は補い、余分なものは減らすなど、健康な土づくりを大切にしています。

● どんな生産者がいるの? 生産者の6割が60歳くらいのベテランの方です。中には、大阪から来られた新人の方もいらっしゃいます。

● 検品・出荷

集荷場に運ばれたトマトは人の目で検品した後、機械で色目・形状・大きさをチェック。人手も時間もかかりますが、安定した品質のトマトをお届けしたいから検品にもこだわっています。

加子母トマト(桃太郎)

350g前後(2~5玉)



注文は予約制です

6月2回・3回・4回の注文書にてご予約ください

(50,000点限定)

お届け週と1回あたりの価格は

7月5回~9月1回

本体278円(税込300円)

期間中、毎週お届けがあります

加子母トマトをおいしく食べるには...♡

加子母トマトは追熟型のトマトだよ



☆家に届いてからどのように保管するのがいいの? 外気温が高いと熟度が進むため、冷蔵庫で保管しておくのがおすすめです。

☆色が薄いトマトを赤くするにはどうすればいいの?

常温で1、2日置いてください。(追熟しない場合は担当者、組合員サービスセンターにお申し付けください)

パル子ちゃんブログ

「加子母地域は自然がいっぱい!!」の巻

ブログにこぼれ話を載せています。見てね♪♪

<http://www.palcoop.or.jp/blog/palko/>

「旅するパル子ちゃん人形」は随時募集中! くわしくはホームページ http://www.palcoop.or.jp/pal_news/information/palko.html

