



千葉県の生産者が育てた自慢の野菜を紹介!

今が旬

甘さと酸味のバランスが絶妙、
うま味がぎゅっ!!

産直
コープの星

12 つくる責任
つかう責任

17 パートナシップで
目標を達成しよう

甘とまと

協力: (農) 和郷園



中玉トマトを一口サイズにすることでうま味が凝縮

「甘とまと」の特徴は、皮が口に残らずなめらかな食感で、甘みと適度な酸味のバランスが整って、うま味も豊富に含まれています。

伊原さんは、トマトに与える水分量を少なくするなどの調整をしてストレスを与え、生きようとする力を最大限に引き出し、より高い糖度のトマトづくりを目指しています。

また、木を太くせずに実に栄養を集中させ、一口サイズに育て、うま味が凝縮するようにしています。そのために日々の温度や湿度を調べ科学的なデータ収集して分析をしています。と同時に、トマトの花や葉、根の調子を目視でも観察し、今まで培ってきた自分自身の感覚も大切にしています。



天井まで育っているトマトの木。シートを敷き詰め、水や栄養はチューブからとり入れる栽培方法。シートを敷くことで、作物と土が直接接触せず菌もつきにくくなり、病気にかかりにくくなります。

糖度の高いトマトの時期は3月～6月

1月～3月は最低気温が低いです。晴れた日はビニールハウスの中はポカポカになります。日に日に強くなっていく太陽の光を浴び、トマトの実もじゅくりと時間をかけて熟成するため、糖度が上がって味が濃くておいしくなる時期です。3月が一番おいしいですが、5～6月までもおいしさが持続していきます。



豆知識

～おいしいトマトの見極め方法～

赤くなる前の緑色の状態の時、へたから実の中央に向かって濃い緑色の線があるものが甘くなります。そのトマトは赤くなってからも、うっすらと緑の線が見えます。こういうトマトを見つけたらぜひ味わってください。

組合員さんから「おいしい」の一言をいただくのが私の目標! ぜひこの「甘とまと」を生で食べて、ぎゅっと詰まったおいしさを味わってください!

和郷園の生産者
伊原 努さん



大学の就職活動中に和郷園と出会い就職。入った当初は根菜を取り扱う仕事をしていましたが、半年後和郷園でトマト栽培を始めることとなり担当に。偶然にも大学の卒業論文も「トマトを甘くする」研究でした。

ホタテと甘とまとのカルパッチョ

【作り方】2人分

- ① ベビーリーフは洗って、水気をしっかり切っておく。
- ② ホタテ貝柱8個は半分の厚さに切る。
- ③ 甘とまと8個はヘタを取って1/4に切る。
- ④ 器に②と③とベビーリーフを載せて、オリーブオイル、レモン果汁、塩・コショウをかけて出来上がり。



トマトのブルスケッタ

【作り方】

- ① トマトは小さく切って水気を切り、バジルは手で食べやすい大きさにちぎり(無くても可)、オリーブオイルと塩・粗びき黒コショウをふって味をなじませる(お好みでアボカドやチーズなどの具材を1cm角に切って合わせても可)。
- ② パン(バゲット)を約1.5cm幅に切り、オリーブオイルを塗りこんがりトーストする。
- ③ トーストしたパンに、ニンニクをこすりつけ、さらにその上に①をのせたら出来上がり。



ハピ・デリ! 取り扱い週

7月2回まで毎週