

# もっと知りたい！商品のこと 産直レポート

vol.18:「久保田とまと（JAさが佐城地区四銃士トマト部会）」の巻

今回のレポート担当は、「神埼エリアくみかつスタッフ」です



訪問日

2024年2月20日（火）

久保田町でとまとのハウス栽培されている原田さんと産直交流を行いました。地球にも体にも安全安心にこだわって栽培されていて、品種の「プリマドンナ」は硬めの肉質により完熟で収穫しても型崩れが少なく日持ちがするのが特徴です。



1列に150株植えられています

毎年、9月2週目（南側）10月1週目（北側）（気温によって変動）に定植を行い冬～春にかけて出荷されます。夏場は、土にビニールを張り太陽熱で消毒し土づくりをされるそうです。（収穫を終えたトマトの茎や葉は大事な栄養分となり土に帰ります）

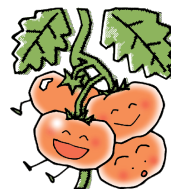


ハウスの中では蜂が飛んでいて受粉をしていました



【おいしいトマトの見分け方】  
ヘタがピンッ！としていて  
おしりにある放射線の筋がきれいなもの

トマトは、常温保存で食べる前に冷やすとおいしいです。お好み焼きの上に薄くスライスしたトマトを乗せソースをかけて食べるとトマトの程よい酸味でおすすめです。



生産者の原田さんと中野さん