

みえの安心食材

トマト

●取材先

有竹政史さま
四日市市貝家町

●食材説明文 (約 140 文字)

役目を終えた葉や茎を土にかえして肥料とし、日々とり続けたデータをもとに、温度や湿度を管理して病気や害虫を防ぐ。

「安全で、おいしいものを提供したい」という思いが、トマト栽培に最適な環境を作り出している。

甘さと酸味のバランスがとれた、手にずっしりと重い三重トマトは、生産者の日々の努力が詰まっている。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



9月はじめに苗を植え、11月頃から収穫を始める。

2



トマトが次々と成長し、
赤くなったものから収穫する。

3



トマトの日当たりを良くするため、
余分な葉は摘みとってしまう。

4



ハウス内は昼と夜、
寒暖差をつけて温度管理を行う。

5



薬品を使わず、クロマルハナバチの力を借りて、
受粉をする。

6



花が散ってから60日程で収穫が
できるまで成長する。

7



トマトの味のよさと収穫量は、
与える水分量で変わる。

8



横バージョン

9



有機肥料を使い、土に栄養をつけることで、
トマトがしっかりと根を伸ばす。

10



枯れて地面に落ちた
トマトの葉や茎も肥料となる。

11



温度や湿度、消毒回数などの詳細な
データをこまめに記録している。

12



収穫量を増やすため、成長したつるを切らずに、
上から下へと輪を作るようにして誘導する。

13



「自然で安心なトマトと知ってもらえると嬉しい」
と語る生産者。

14



横バージョン

15



ほどよい酸味で食べてもらうため、
収穫時期にも気をつかう。

16



暖かい時期は収穫後も色が濃くなるので、
収穫を少し早める。

17



育ち過ぎて割れてしまわないように、
毎日の観察は欠かせない。

18



トマトを傷つけないように、
丁寧にヘタを切る。

19



日の光をたくさん浴びたトマトは、
甘さと酸味のバランスがとれている。

20



形を崩さないため、
へたを下に向けて置く。

●食材写真コメント (約 30 文字)

21



品種名「みそら」
収穫後4日程が酸味が、ほどよく抜けて食べごろ。

22



縦バージョン

23



アップバージョン

24



縦バージョン

●調理盛付例コメント (約 30 文字)

25



「みずみずしいトマトのカプレーゼ」
フレッシュなトマトの甘みとチーズの風味が良く合い、
シンプルに味わえる。

26



縦バージョン

27



アップバージョン

28



縦バージョン