

みえの安心食材

ミニトマト

●取材先

川村 雅英さま
鈴鹿市

●食材説明文 (約 140 文字)

野菜くずを利用した堆肥や肥料を使い、ハウス内の温度・湿度の管理に気を配ることで、農薬や化学肥料を最大限減らしている。三重産ミニトマトには、生産者の想いと取り組みが、ぎっしりつまっている。

鮮やかな赤色、じゅうぶんな甘みとコクを残しつつも、すっきりとした味わいは、日々の努力の結晶といえるだろう。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



鈴鹿市の広大なハウス内で、
2 種類のミニトマトが栽培されている。

2



種植から収穫までは、約 3 ヶ月かかる。
1 年中販売するため、ハウスを半分に分けて栽培。

3



ハウス内の温度は 20℃前後に保つ。
夏の作物なので、低温は大敵。

4



湿度を管理し、カビの発生を抑え、
消毒を減らしている。

5



ミニトマトを傷つけないよう、
ひとつひとつ手作業で収穫する。

6



収穫量は1日平均100～200kg。
サイズ・色で収穫の日を決める。

7



キャベツ・ほうれん草・水菜などの野菜くずを
発酵させた堆肥を使っている。

8



野菜くずから抽出した肥料を使うことで、
エグ味をなくし、すっきりした味わいに。

9



花の中心部の膨らみが、
すべてミニトマトになる。

10



自然に近い状態で…との思いから、
受粉はクロマルハナバチの力を借りる。

11



しっかり光合成をさせることで、
糖度が増し、甘くなる。

12



糖度のチェックも欠かさない。
平均以上の糖度で出荷している。

13



品種「サンチェリースマイル」。
丸い形と、コクのある味わいが特徴。

14



品種「あいこ」。特徴的な細長い形。
酸味が極めて少ないので、子供にも人気だ。

15



化学肥料を使わないことで、
ミニトマトの自然な赤色を出している。

16



お客様からの「おいしい」という言葉が、
なによりの励みになる。

●食材写真コメント (約 30 文字)

17



18



横バージョン

そのままでも、料理にアレンジしても。
さまざまな用途で活躍する。

19



アップバージョン

20



●調理盛付例コメント(約 30 文字)

21



ミニトマトのサラダ。
甘み・酸味・コクのバランスが絶妙。

22



横バージョン