

Farm products

農産物

管内の 農産物

北広島町の芸北トマト



芸北高原の涼しさを利用して、
夏季にいちばんおいしい果菜類
芸北トマトを紹介します

収穫の目安は積算温度9000～10000℃。
細やかな管理で色回りを逃さず、適期の収穫
を目指す。

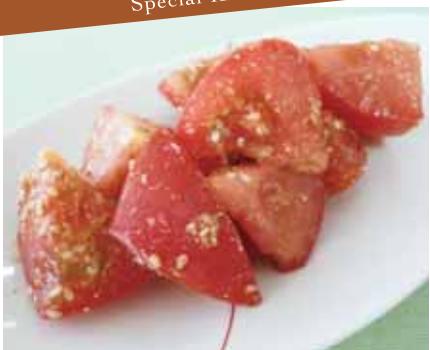
就農したのが20歳という松尾さんは現
在野菜部会およびトマト部会の部会長を
兼任し、芸北トマトの栽培においてすでに
18年のキャリアを積み重ねています。10棟
35ルートのハウスで大玉トマト「りんか409」
5,600本を栽培、7月中旬から始まる
出荷は11月の初旬まで続きます。

夏季の一番暑い時期に標高800メートルと
いう高原の涼しさを利用して、たくさんの
おいしいトマトが届けられるよう、松尾さん
は温度、湿度、照度、土壤の水素イオン濃
度(pH)や電気伝導度(EC)など10項目
を超える記録をとり、トマトが育ちやす
い



（食材提供者）
北広島町荒神原 松尾 良平さん

農産物でつくる
れいひれいひ
Special Kitchen



トマトとしょうゆは
相性良し

芸北トマトのごま和え

材料 (2人前)

- トマト……………1個
- ・すりごま……………大さじ1
- ・砂糖……………小さじ2
- ・しょうゆ……………小さじ2

作り方

- ①トマトはへたを取り、食べやすい大きさの乱切りにする。
- ②ボウルにごま、砂糖、しょうゆを合わせる。
- ③食べる直前に、②のボウルに①のトマトを加えて和える。

※和えてから時間をおくと水っぽくなるので要注意。

(制作:イーフーム)