

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、

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900〜1000℃。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<sup>ルー</sup>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<sup>メートル</sup>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、土壌の水素イオン濃度(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

環境を整えることに努めます。

北広島町からの依頼を受け、新規就農者への指導もこなす松尾さんは若い担い手となる生産者の指導に当たりながら、彼らに就農した当時の自分も重ねます。

トマトは連作を嫌うため徹底した土作りから、植え付け、支柱立て、わき芽摘み、整枝と誘引、摘心、追肥と気の休まる時はありませんが、松尾さんはそれらを淡々とこなし、1株あたり10段で4<sup>キ</sup>という平均を超える15段を目指し「波のないしっかりとした生産力で安定供給に努めたい」と産地のけん引役となっています。

しっかりとした肉質ととろける食感、高糖度な芸北トマトをしょうゆで味付け、食欲も誘う、さっぱりとしたごま和えを紹介します。

## 芸北トマトのごま和え

トマトとしょうゆは相性よし

### 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:イーファム)

農産物でつくる

# れしぴれしぴ

Special Kitchen

