

トマト育苗の記録と情報誌

新春1号
編集
トマト生産部
2026/1/16



秩父別町のトマトジュースは、朝もぎの完熟トマトで作られています。一口飲むとトマトを丸かじりしたような、自然な甘みが口いっぱいに広がります。完熟トマトの美味しさをぜひご賞味ください。

はじめに

あけましておめでとうございます。
本年もよろしくお願いします。
12月中旬は雨が降っており、雪が少ない状況でした。
年末年始は、ハウス周りの除雪をしていました。ハウス内にジェットヒーターを設置し、ハウス内を暖め雪を落としながら除雪しています。除雪は、二人体制で実施しています。
今年も頑張ります。応援をお願いします。



11月12日

先日から雪が降り、ハウス周りも積もりました。
雪でハウスが潰れないように、除雪機で除雪をしていきます。
また、試験栽培していたレタス・チンゲン菜も元気に育ちました。
温泉の厨房で活用してもらい、12月初旬にすべて提供しました。



11月13日

13馬力の除雪機が仲間入りしました。
太陽光パネルの除雪に使用します。
トマトハウスの間は、40馬力の除雪機を使用しハウス1棟を越えるように飛ばして除雪します。
最初のうちは、使い慣れていないため大変でしたが、今は少しずつ慣れてきました。

最後まで読んでいただきありがとうございます。

今後も、情報誌は続きますが不定期発行となりますので、ご了承ください。 てるりん

トマトマメ知識

加工用トマトは中まで真っ赤な「赤系トマト」

「生食用トマト」は比較的トマト臭が少ないピンク系トマトであるのに対し、「加工用トマト」は中まで真っ赤な赤系トマト。

店頭で販売しているピンク色のトマトを見慣れているせいか、真っ赤なケチャップやトマトジュースには着色料が含まれている！なんて思っている人も多いのでは？答えはNO。

なぜ、生食用と加工品では、あれほど色が違うのでしょうか？

それは、品種が違うからです。「加工用トマト」は専用に改良された品種で皮が硬く、真っ赤な色が特徴です。また、リコピン濃度は一般的な生食用トマトの約2～3倍高いと言われています。

秩父別町のトマトジュースは、「生食用」を使用しています！



赤系トマト (加工用)

ピンク系トマト (生食用)

12月7日

加工センターくるとで、トマトジュースの販売会を実施しました。

大勢の町民が来られました。

また、皆さまに「情報誌を読んでいます」と言ってもらえたり、「トマト作りご苦労様でした」と労いの言葉をいただきました。

とてもうれしかったですし、また来年も頑張ろうと思いました。



今回予定した数量は完売しました。
ありがとうございました！