

トマト育苗の記録と情報誌

第5号

編集

トマト生産部

2025.08.31



秩父別町のトマトジュースは、朝もぎの完熟したトマトで、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、自然な美味しさが口の中いっぱいに広がります。完熟トマトのあの美味しさを、ぜひご賞味ください。

はじめに

トマトの出荷も始まりました。

順調なすべり出しに安心しています。

7月15日を予定していた出荷日でしたが、9日の出荷になりました。

トマト部会の皆さんや、私たちのハウス内のトマトも色が付き収穫を待っていました。

受け入れを早めての受け入れになりました。

初出荷の量ですが、今回720kgでした。

7月11日に加工用トマト部会の皆さまと美瑛町に視察研修に行ってきましたので、報告します。

編集 てるりん



7月11日

加工用トマト部会視察研修に振興公社から4人が参加しました。

東神楽町の(株)サカタのタネ北海道研究農場と美瑛の本山農場を見学してきました。

(株)サカタのタネ北海道研究農場では、色んな品種のトマトを植えて、生育状況の調査を行っています。



本山農場見学



経営者から詳しい説明を受けました。

トマトマメ知識

トマト（大玉）とミニトマトの栄養価

トマト（大玉）とミニトマトを比べると、その大きさからトマトの方が栄養価が高いと思われるがちですが、実はミニトマトの方が栄養価は高いのです。具体的にはトマト（大玉）に対するミニトマトの栄養価はリコピンが約3倍、ビタミンCが約3倍、βカロテンが約1.7倍、食物繊維が約1.4倍含まれています。

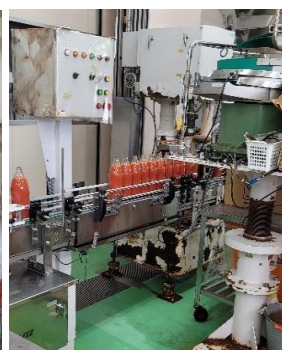
7月15日

トマトジュースの製造が開始されました。

午後からの製造で、459本作りました。

16日からは、フル回転で作っています。

お盆頃まで大びん用のジュースの作成で、その小賢の製造が始まります。一般販売は9月中旬頃と思



7月18日

7月9日からトマトの持ち込みを月・水・金の3回持って行っています。

今日も持っていった後は、一段目の実が収穫されましたので、下の葉を取る作業が行われています。とても手間がかかる作業です。

今日の午後から雨で、トマトに薬散布することも出来ません。収穫24時間は薬の散布も禁止のため、予定ど通りに作業が進まないこともあります。

7月23日

トマトの下葉を取って、通気性を良くしました。



次回第6号の発行は、未定です。