

トマト育苗の記録と情報誌

第6号

編集

トマト生産部

2025.10.15



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

前回最後に記載したのが、7月23日でした。情報が1カ月空いてしまいました。

この間収穫と脇芽取りや連日の作業に追われていました。

トマトジュース加工工場のトマト受け入れも、9月末と言われているため、出荷も9月末までと考えて、作業をおこなってきていました。

今日は、9月18日で残りわずかになりました。

現在の出荷量と1本の苗からの平均量を報告します。

編集 てるりん



9月18日

久しぶりの報告で、皆さんもあの後どうなったのか、心配されているかとおられると思います。中には、心配されて見学に来られた方もいました。

トマトは、7月の9日から出荷が始まりました。順調にトマトが赤くなり週に3回出荷をしました。

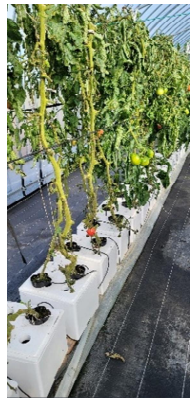
多いときで、1000kg以上の出荷もありました。

5人で収穫して、1時間以上かかりました。

最近では、100kg～60kgになってきました。収穫量が減ってきました。

ハウスの中には、青くて大きな実のトマトが、たくさんあります。しかし、9月末までに赤くなるか不です。

下に、現在の写真を付けますが微妙です。



葉も枯れた物が目に付くようになりました。茎に実のないものは、根から切っています。実の無い茎の容器が増えてきました。



右の写真は、茎に包帯をした写真です。

人間と同じで、怪我をしたら、処置をしたら、元気になります。



トマトマメ知識

糖尿病の食事管理にトマトジュース！

トマトジュースは、リコピンやビタミンCなどの成分が血糖値の安定化や抗酸化作用を促進し、糖尿病の症状緩和を助ける飲み物です。トマトジュースに含まれるリコピンには、血糖値を低下させる効果があります。さらにトマトジュースの食物繊維は、糖の吸収を穏やかにし、血糖値の急上昇の抑制が可能です。上手く食事に取り入れると、食事後の血糖値の急激な変動を抑えられます。朝食の30分前に飲むと、リコピンの吸収率が高まり、血糖値の上昇を抑制が期待できるでしょう。トマトジュースを上手に取り入れ、糖尿病の症状管理に役立てましょう。

9月26日

今日は出荷日最後の日です。

さて、今日は何キロ在ったでしょう？

今年のトマトジュース出荷量は？

今年1本の苗から、平均何キロになったでしょう？

(工場に出荷数量で計算します。)

今後は、工場には出荷しませんが、食堂等で利用出来る範囲で作っていきます。(中央ハウス)

まだまだ元気なので・・・あと少しの間収穫して行きます。

今日は・・・・・・ 62.95kg

今年の出荷量・・・・ 9605.975kg

1本の苗から平均・・・・ 4.80kg

今年は初めての生産で、とても不安な収穫でした。

どれだけ収穫したら成功なのか解らないまま始めました。専門の方に聞いたところ、1本の苗から4kg以上が成功と聞きました。

今年初めてのトマト作りば、成功したことにします。(笑)

10月からのトマトは～？

さて、10月以降トマトハウス内のトマトを次年度のために片付け作業が始まります。

幹を切り、土を捨てハウス内を片付けます。

両サイドのハウスの苗は回収しますが、中央のハウスのトマトは・・・まだ、収穫します。

収穫したトマトは、温泉施設内の食堂で、食材として利用を考えています。

10月中過ぎまで、収穫を考えています。



お知らせ

10月1日からトマトジュースの販売が開始されました。

お買い求めは、道の駅・秩父別温泉売店・町内の商店にて、お買い求め願います。

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。