

トマト育苗の記録と情報誌

第7号

編集

トマト生産部

2025.11.30



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

10月に入り寒くなってきました。

両サイドのハウス内のトマトは、玉の無くなった枝から、回収を始めました。そのため、ハウスの中は何も植わっていない発泡スチロールが目立ってきました。

来年に向けた片付けと準備が行われています。真ん中のハウスは、青いトマトがたくさんなっています。量は取れませんが、食堂・レストランで使ってもらっています。

一部は、温泉売店にも置かせて持っていました。

編集 てるりん



トマトマメ知識

トマトジュースを飲むなら朝or夜どっち？

トマトジュースを飲むおすすめのタイミングは「朝」です！朝飲むことでトマトに多く含まれる健康成分「リコピン」を効率よく体内に吸収することができます。なぜ朝飲むと吸収率が高まるのでしょうか？それには絶食時間が関係していると言われています。一般的に夕食から朝食までは就寝時間を挟むため最も絶食時間が長くなります。リコピンを摂取するまでの絶食時間が長くなるほど血中リコピン濃度の上昇が大きくなることが研究によって示されています。

10月10日

10月に入ってから、ハウスで取れたトマトを、温泉売店で安く提供しました。

傷や割れの入ったトマトを捨てるのではなく食べてもらいました。

売店に並べるのは、不定期でしたが皆様に買って戴ありがとうございました。



10月12日

今日農産物加工センターの施設で、傷物トマトを使った、ドレッシング試供品を旭川の食品工場へ提供のために、トマトジュースをトマトハウススタッフ数名で作りました。トマトジュースの味は・・・最高に美味しくできあがりました。このジュースを冷凍にして、旭川の食品工場で、バジルとトマトジュースを使い美味しいドレッシングが出来ると言われたので、お試し品を無償で作ってくれることになりました。



赤ずきんちゃんに弟が出来るかも・・・（笑）

出来た野菜は、温泉レストランの食材として活用してもらおうつもりです。

もしかしたら、温泉売店に並ぶかもしれませんが、ハウスの手前半分のスペースに2回に分けて移植します。取れても大量には取れませんが、あくまでも試験栽培が目的です。

結果は、次回報告します。



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、ご了承願います。

てるりん

10月8日

9月26日に工場出荷を終わりました。

たくさんのトマトを出荷することが出来ました。

はじめにも書きましたが、現在も収穫されています。ひび割れや黒いところも多くみられますが、悪い所は取り除いてつかってもらっています。

多く余った時は自分でもジュース作りに挑戦してみました。（赤ずきんほど美味しく出来ませんが毎朝飲んでます。）

トマトハウス内でのつまみ食い朝のトマトジュースのおかげで、肝臓も元気で健康的に痩せることが出来たと思います。

皆様も、トマトジュースを飲んで健康を維持しましょう！（トマトマメ知識参照願います。）

10月6日

1番ハウス(東側)内のトマトが無くなりました。

トマトが無くなりましたが、新たな挑戦を始めようと思っています。



これは、短期間の試験栽培です。

暖房を入れずに収穫できるのか行ってみます。

種から苗を育てました。

作るのは、レタスとチンゲン菜の2種類です。

