

トマト育苗の記録と情報誌

第8号

編集

トマト生産部

2025.12.31



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

ここ最近、一雨ごとに寒くなっています。
今回は10月9日からの記載しています。
現在3棟のハウスの中で両サイドのトマトは全て無くなっています。真ん中のハウスだけが残っています。
温泉フロントにて、低料金で販売しています。
東側ハウスにて、実験的にレタスとチンゲン菜を作っています。
その報告もします。



編集 てるりん

トマトマメ知識

「リコピン」を上手にとるには

リコピンをはじめとするカロテノイドの吸収性ですが、生野菜からは非常に低く、同じ量を摂取したとしても、生のトマトより加工品の方が2～3倍もリコピンを吸収しやすいことが明らかにされています。また、油を使った料理でも比較的熱に強い性質を持っているリコピンの吸収性は高まるのです。リコピンを効率的かつ十分にとるには生のトマトだけに頼らず、トマト加工品を利用するのが賢い方法

10月9日

トマトの無くなったハウス内で、実験栽培を始めました。レタスとチンゲン菜を移植しました。
ハウスの中にハウスを作りました。
熱を加えないで、いつまで作ることが出来るのかを試しています。



10月20日

移植してから10日が過ぎようとしています、順調

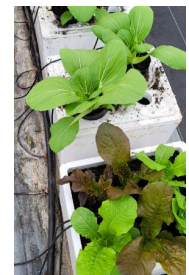


10月30日

トマトハウス内で栽培中のレタスとチンゲン菜ですが、ホテル厨房に出すことが出来ました。
この後宴会で使うと言ってくれました。

10月31日

今日最後のトマト収穫です。
今回も温泉売店にて販売しました。
10月から売店にて販売個数は550個を販売することが出来ました。
有難うございました。



11月4日

ハウス内のトマトもすべて無くなりました。
この後は、次年度に向けた片付けと準備を行います。
雪が積もっても潰れないように補強用の柱を立てます。
発泡スチロールの箱を横にずらして、ビニールシートを病気予防のために取り替えます。
今年中に出来ることは終わらせます。
この後は、ソーラー発電所とハウス周りの除雪が主な仕事になります。



12月7日 最近雪が降っては溶けるを繰り返しています。

今年を振り返って

私事ですが、今年3月末迄道職員で岩見沢で単身勤務をしていましたが、2月に市内のイベントに帰った際に3月末に秩父別に帰ってきますって、宴会の席で話したのがきっかけで、町内で務めることができました。
トマトハウスの管理をするとは思っていませんでしたがとても良い経験をする事が出来ました。

温泉の厨房と食堂のはまなすで食材として利用してもらいました。もしかしたら、食べる人もいるかもしれません！

トマトハウスで収穫したレタスとチンゲン菜をお食べ下さい。12月1日に全ての菜が無くなりました。
有難うございました。

皆さまから、ご指導と助言をいただき、良質なトマトを作ることが出来ました。皆様に感謝します。

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