

トマト育苗の記録と情報誌

新春1号

編集

トマト生産部

2026.1.15



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

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いたします。

12月中頃まで雨が降ったり、雪が降ったりでしたが、その後は、雪が連日降っていました。

年末も元旦も除雪の日々でした。ハウスに積もった雪をジェットヒーターで、ハウス内を温め雪を落としながら除雪をしています。

除雪は、二人で協力をして行っています。今年も頑張ります。応援お願いします。

編集 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”。

店頭で売られ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いるのでは？答えはもちろんNO。ではなぜ生と加工品では、あれほど色が違うのでしょうか？

それは、第一に品種がちがうから。「加工用トマト」は専用に改良された品種で、皮がかたく、真っ赤な色が特長です。また、リコピン濃度は一般的な生食用トマトの約2～3倍高いといわれています。（品種や収穫時期などによって異なります）

秩父別のトマト

ジュースは、生食用トマトを使っています



赤系トマト（加工用）



ピンク系トマト（生食用）

#####

先日から雪が降り、ハウスの周りに積もりましこの後も、何度か溶けながら積もっていくと思います。

今年、トマトハウスと、発電所の除雪の為に除雪機が入りました。

ハウスが、雪でつぶされないように、管理していきます。



レタスとチンゲン菜も元気に育っています。

ホテル厨房

で、使ってもらっています。12月1日に全ての菜が無くなりました。

11月13日

13馬力のミニロータリーが仲間入りしました。

発電所の管理棟の除雪に使います。

トマトハウスの間については、40馬力のロータリーを使って、ハウス1棟を越えるように飛ばしながら除雪をしています。使う機械は「ちっくる」で使っている機械を共同で使います。

最初のうちは使い慣れていないため、大変でした今は、少し慣れてきました。



ご購入は、お一人様「2箱」までとさせていただきます。
※お一人様、1号2箱、180ml2箱まで
お買い求めいただけます。

予定数量は、先着順それぞれ「100箱」までです。
なくなり次第、イベント終了させていただきます。

今回予定していた本数は、ほぼ完売しました。

ありがとうございました。

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、ご了承願います。

てるりん