

「ジューシー！甘みも強くて酸味もちょうどいいわねえ」(さとちゃん)



栽培のアドバイスや品質のチェックなど、橋本さんと一緒に美味しい豊栄とまと作りに励む山崎さん。



収穫してすぐのものは青みがかっていますが翌日には赤色に。赤く熟すと甘くなる、ではなく酸味が抜けまろやかになるそうです。



「手塩にかけて育てています。毎日2、3個は食べてるからか、元気で健康です(笑)」(橋本さん)



山崎さんも橋本さんも「丸かじりが一番ですよ」とのこと。斎藤アナウンサーからは「濃いっ!」の一言が。



採れたばかりの豊栄とまとを計測。「今年は大玉傾向なので、食べ応えがありますよ」(山崎さん)



暑い日はビニールハウスの中が40度オーバーの時も。そのため、収穫は朝5時から始まります。

農から食へ。 FROM AGRICULTURE, TO FOOD

おいしい新潟産のある食卓

まさに今がおいしい、旬の食材を探して新潟県内をめぐる。TeNY「夕方ワイド 新潟一番」とKomachi Kitchenの連動企画シリーズ第3弾です！

味の特徴

甘さの中にも程よい酸味があるのが「豊栄とまと」の特徴です。しっかりとした果肉の食感も楽しめます。

おいしい選び方

おしりの部分から放射状に伸びている筋がハッキリと見えるものが、節水管理で育てた濃い味の証です。

注目の栄養成分

トマトの赤色を作るリコピンは抗酸化作用が非常に強く、メラニンの抑制やがん予防に効果的と言われています。

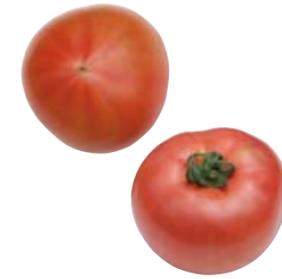
保存方法

冷蔵庫に入れがちですが、実は風通しが良く涼しい所での常温保存が鉄則。冷蔵庫には食べる直前に入れましょう。

今月の食材

豊栄とまと

現場から「豊栄とまと」のおいしさレポート
知るほどに食べたくなる、豊栄とまとの豆知識。



ガブリと丸かじりすると、ギョツと引き締まった果肉の食感。爽やかな酸味の後に、ジューシーな甘みが口いっぱいに広がる豊栄とまと。「甘いだけじゃないんです。糖度と酸度の絶妙なバランスが、豊栄とまとの特徴です」。そう教えてくれたのはJA新潟市の山崎俊文さん。栽培方法からおいしい食べ方まで、豊栄とまとを知り尽くした通称「トマト王子」。山崎さんと訪れたのは、親子三代で豊栄とまとの栽培に携わるハシモト農園です。
取材に応じてくれた二代目の橋本嘉人さんは、就農して20年のベテラン農家。「このエリアは砂地のため、水はけが良く、おいしいトマトが育つんです。水の与え方も重要です。同じハウスの中でも水はけや苗の状態など条件が異なるので、それぞれに合わせて水の与え方を変えています。今年も出来がいいですよ。濃い味わいの豊栄とまとを楽しんでいただけるはずですよ」。

今年の出荷は7月半ばまで。今がおいしい旬の豊栄とまとを毎日食べて、元気に夏を過ごしましょう。

今月の案内人

JA新潟市 山崎俊文さん

農家さんのサポートから広報活動まで行う山崎さん。「豊栄ハウス園芸協会の生産者90名で、勉強会などを積極的に行っています。生産者さんが一生懸命育てた豊栄とまとを、おいしく味わってください」。

ハシモト農園 橋本嘉人さん

現在は、今年の4月に就農したばかりのお嬢様・果奈さんも加わり、橋本さんのお父様と親子三代で農業に従事しています。橋本さんが育てた豊栄とまとは、豊栄エリアにあるスーパーのインショップや直売所で購入できます。

農家さん直伝の簡単アレンジレシピ

豊栄とまとの魅力を知った橋本さんに、ひと味違ったとっておきのレシピを教えてくださいました。



豊栄とまとの春巻き

春巻きの皮に、ベーコン、溶けるタイプのチーズ、棒状に切った豊栄とまと、ゆでたアスパラガスの順にのせる。スイートチリソースを少量かけて包み、オリーブ油で揚げ焼きに。パジルを飾るとより鮮やかに仕上がります。



豊栄とまとのオレンジマリネ

くし型に切ったトマトと、皮から外して果肉だけにした清見オレンジを、オリーブ油、ワインビネガー、塩・コショウ、オレンジの果汁でマリネした一品。デザートにもぴったりです。

北區自慢の豊栄とまとが今年もおいしく実りました!

