

今が旬! トマト

(ナス科)

旬の時期
2~5月

食べたら とまらないうまさ!!



- 選ぶポイント**
- ①皮がガツシリと締まった固さ、重量感のあるもの
 - ②ヘタがガツシリとして反り返っているもの(収穫後追熟されている)
 - ③表皮に白い斑点がないもの
 - ④皮が裂果寸前のもの(割れそうなほど熟している)
- 排水性もよく、粘土質な石灰土壌(島尻マージ)には、マンゴーのように「完熟モノ」を美味しくする特性があり、トマトもマンゴー同様に美味しいものが出来上がります。
- なるべく熟した状態で収穫された後、店頭でさらに追熟していくため、いつでも食べごろを購入することができます。
- フルーツのように美味しいトマト**
- 果実は「皮と果肉の間に旨味がある」と言われています。皮ごと食べるトマトだから、美味しさが感じられるのです。



まいた 米田 隆己
昭和40年生まれ。秋田県出身。トマトといえば、小学生の頃、出荷用の加工トマトの収穫の手伝いをしたり、自分なりの「おいしい大玉トマト選び」をするのが楽しかった日常を思い出します。

食べてみるべき!!

トマト特集

肉厚で食べ応えがある
高糖度で甘いフルーツトマト

ミニトマト
ラブリーさくら
冷蔵庫に入れず常温で2日ほど追熟すると酸味がほどよく抜け、より甘く感じます。そのまま食べたりサラダにも◎。

柿のような丸型が特徴的
しっかりとした果肉であっさり
大玉トマト
桃太郎ゴールド
丸い形が特徴のオレンジ色トマト。体内に吸収されやすいとされているシス型リコピンを多く含んでいるそう。

トマト本来のうまみと、ほどよい酸味。

ゼリーが少ない、皮は薄く食べやすい
フルティカ
糖度が7~8度と甘いフルーツ感覚のトマト。酸味が控えめで、食感が良く甘味が多いのが特徴。

甘いトマトの目印「おしりの白い線」
トマトのおしりから放射状に現れる白い線(維管束)は水分の通る管。水分が足りない環境で育つと現れ、厳しい環境で生き残るために「糖分」を蓄え、肉厚で皮も厚くなっていきます。トマトは収穫した瞬間に甘さが決まるため、完熟で収穫する島のトマトは格別に美味しい!一方、酸味は収穫後も変化。時間が経ち、赤さが増すと酸味は減っていきます。

わいわいみかこ島新聞

島の駅新聞

2018 4月号 発行・島の駅みやこ

トピックス

- 今が旬! 島の駅みやこ トマト村
- 食べてみるべき!! マンゴー追っかけ隊!
- 島の駅イベント情報

入学祝

オードブル 商品券 承ります

¥500

2月 に行なわれたイベント

芋まつり

場所 島の駅みやこ

「島の食を支えてきてくれた芋に感謝する」ということで2月17・18日に芋まつりを開催しました。さつまいもや紫芋のほか、芋を使った料理やパン、お菓子などが一挙勢ぞろい!またテラスでは島野菜デリジャからんだの小原千嘉子さんを講師にお迎えし、カンダバー(芋の葉)を使った公開クッキングも行われました。

入学祝オードブル

やーでのオードブル (約3~4人分) **3,000円**

がんずーオードブル (約5~7人分) **5,000円**

数に限りがあります。ご注文はお早めに!
TEL 79-5151まで お受け取りは、11時以降となります。

Waan、Edyで お支払いOK!
(チャージ不可、事前にお済ませ下さい)

入学祝いのお返しに

島の駅みやこ商品券

20枚ご購入 頂く毎に **1枚プレゼント**

商品券 ¥500 **5% OFF 相当**

封筒への名入れできます ※封筒への名入れご注文は4月3日(火)まで

YUKI'S BAUM 雪塩ぼうむくーへん 各 **1,350円**

深く年輪を刻む、太い大木に育つ願いを込めて...

10個以上のご注文は 4月3日(火)までにご予約下さい!

島の駅みやこ

宮古島市平良字久貝870-1 Tel:79-5151
営:9:00~19:00
HP <http://www.simanoeki-miyako.com>
Facebook 島の駅

島の駅みやこ※1	9:00 ~ 19:00
ちょうじ屋(そば)	10:00 ~ 16:00
島のカフェ	10:00 ~ 17:00
おみずやさん島の駅店	9:00 ~ 19:00

※1 Edy、Waan、各種クレジットOK

私達と一緒に楽しくお仕事しませんか??

沖縄大好き、島はもっと大好きな方、大募集!!未経験者もOK!
まずは気軽にお問い合わせください。

バウムクーヘン製造(正社員/体力に自信のある方)

【仕事内容】バウムクーヘンの焼成、箱詰め
【給 与】正社員月給/177,300円~ ※試用期間3ヶ月・交通費支給有
【勤 務 地】菓子工場(上野の元蝶々園)
【時 間】8:30~17:00(7.5H)/休日・月8日(日曜定休)
【待 遇】社保完備・通勤手当・昇給年1回・賞与年1回、誕生日手当・社内制度の充実

塩屋 宮古店(パートナー)

【仕事内容】店頭販売・接客、塩スイーツ販売
【給 与】パートナー時給820円~ ※別途交通費支給有
【勤 務 地】塩屋宮古店(西里通り・琉銀となり)
【時 間】10:30~21:30(時間帯・日数 応相談)
例)1日5時間程度、週2~5日など
【待 遇】通勤手当・誕生日手当、正社員登用制度あり

料理好きな方大歓迎!

【応募方法】事前の電話連絡のうえ、応募書類を下記住所へ郵送して下さい。書類選考のうえ、ご連絡いたします。

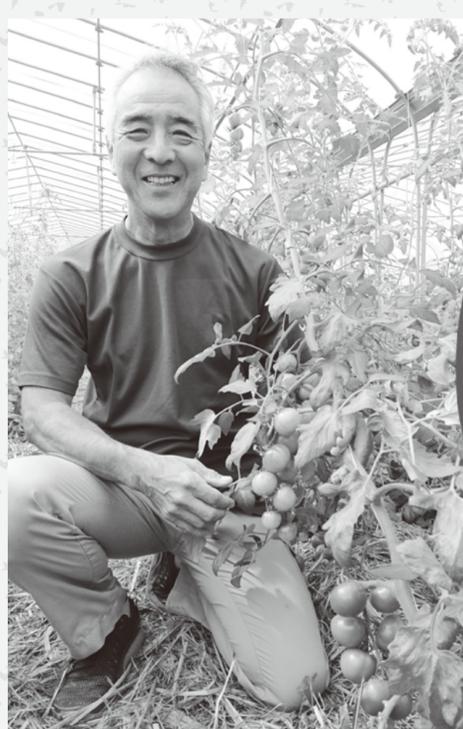
株式会社 パラダイスプラン 〒906-0015 沖縄県宮古島市平良字久貝870-1 (TEL) 0980-73-4140
管理本部総務人事課まで URL: <http://www.paradise-plan.co.jp/>



「トマトを栽培して良かった事? うーん: まず、自分がすぐ食べられる(笑)。おやつ感覚で、いつでも食べられる事!」と笑顔で話す島尻さん。

トマト生産を始めたのは3年ほど前。フルーツのような甘いトマト「フルティカ」で

娘さんがトマト嫌いを克服。これまでトマトを食べなかった娘が食べてくれて、それを見て孫も喜んで食べるようになったのが、びーっくり! とっても嬉しかったよ!」と島尻さん。



合同会社 クリエイトイブ
島尻 博之さん(57)
栽培品種:フルティカ
農業のほか牛・畜・宮古馬保存協会・民泊などバイタリティ溢れる行動家。3人目の孫を楽しみにしている。



砂川 寛希さん(36)
栽培品種:ミニトマト「ラブリーさくら」
大玉トマト「みそら」
トマト栽培歴は約3年。昨年から独立し、自分のハウスを持つ。気になる生き物はニセハナマオウ(カマキリ)。



赤いぶどうが実るかのように、鮮やかなトマトの実り

寛希さんが育てるもう一つの品種「みそら」は肉厚丸かじりして。

フルーツの甘さ
ミニディラム(中玉)トマト
フルティカ

2018年イチオシ品種
ミニトマト
ラブリーさくら

「お客様の美味しかったよ!」の声と、笑顔が励みです(笑)」
常に謙虚に、をモットーに今日もトマトを育てています。

「なるべく農薬を使わない減農薬栽培を心がけています」
手の掛かる品種ですが、味にこだわり、あえて選んだそう。手の細かい寛希さんだからこそ、栽培できる品種かもしれない。美味しいトマトを作るための繊細な気配りと作業は誰にも負けない。

「お客様の美味しかったよ!」の声と、笑顔が励みです(笑)」
常に謙虚に、をモットーに今日もトマトを育てています。

ミニトマトなのに、トマト本来のうまみとほどよい酸味「ラブリーさくら」を栽培しているのは両親ともにトマト農家の砂川寛希さん。
高糖度トマト・シユガープラムの生産者であり母親の砂川和子さんもライバル視する美味しさ!

「*トマトの生命力を引き出す栽培」
トマトの糖度を上げるため、あえてトマトのノドを乾かす。するとトマト自ら、限られた水分を地中や、空気中から取り込もうと必死になるそう。極力散水を抑え、ハウスは堆肥マルチ(マルチ根を覆う事)と敷草で表面施用。地中の水分を蒸散させる環境も作っています。
土壌は自然と変わらないよう気を配り、栽培後半まで地力を落とさない工夫。
「なるべく農薬を使わない減農薬栽培を心がけています」
手の掛かる品種ですが、味にこだわり、あえて選んだそう。手の細かい寛希さんだからこそ、栽培できる品種かもしれない。美味しいトマトを作るための繊細な気配りと作業は誰にも負けない。

「*目指すは糖度10度の甘さ!」
これまでトマトの糖度を上げるため糖蜜などを葉面散布するなど挑戦してきた島尻さん。
幻の味「ソルティカ」は2年前、宮古島の塩(ソルト)を活用したフルティカの栽培に挑戦。
すると、トマトの糖度が上昇。その甘さが口コミで人気に。
フルーツトマトの糖度は平均8度前後。この「1度」を上げる為に各農家こだわりがあります。
塩の散布は、塩害による枯れなど生育障害が心配されるため、普通は取り組まない栽培。
収穫できる量も少なくなるため、ソルティカは貴重なトマト。
昨年は、残念な事に生育障害で十分な収穫に至らず、今年は再挑戦中!
トマトファンには注目の情報です。入荷情報はFBで!

次回は「摘果作業」! どれ位の大きさに育っているかな?

受粉した花は実をつけ始めるので、果実の重みで枝が下がらないよう花を吊り上げておく必要があるそうです。1本の木に80~100本も花吊りの作業を手際よく行ないます。「肩が上がるかな?」と農家さん。



1つの枝に何十というマンゴーの花が咲きますが、全ての花を、実らせるわけではありません。上の方だけを残り、残りの花は間引かれます。

この粒が花に成長
実をつけたところ
それ以外は、花を落とす

花吊りの作業
冬の寒暖差を感じてマンゴーの花が目覚めます。

マンゴー追っかけ隊!
2月20日「花吊り」の巻
今年もあと数カ月でマンゴーの季節です。農家さんのハウスへお邪魔し、「マンゴーが実るまで」を追っかけ隊が追いかけてました!



島の駅みやこスタッフの

食べてみるべき!!

特産品加工所たらま花(多良間村)
たらまんぼ(150g)
380円(税込)

お酒の席で出された時に食べたあの味がわすれられません...!あの食感、ゴマの風味...なんか知らないけど、おいしいんですよ!地元の方にも根強いファンがたくさんいます!たらまんぼ一最高!

狩俣 裕紀
(島の駅歴:1年・島まっちゃん)
出身地:平良
ひとこと:島の駅ではいろいろな面白いイベントを行なっていますので、みなさまぜひFB、店頭をチェックして遊びに来て下さい!写真はクリスマスイベント時のものです。スタッフも楽しんでますよ!

