



千葉県の生産者が育てた
自慢の野菜を紹介!

春から甘みがぐんぐん増す

今が旬のミニトマト



食べて 未来へつなごう

お弁当に、おやつに、料理の飾り付けにと、冷蔵庫に一年中ある
“ミニトマト”。春から夏にかけて一番甘みがのってくる旬を迎えます。

協力:(農)長生産直
詳しくはこちらから▶



(農)和郷園
詳しくはこちらから▶



和郷園からはレシピを紹介します。

青々とした葉の間から、真っ赤なミニトマトの実があちらこちらに見えるハウスの、(農)長生産直の生産者の鵜澤 一正さんと菅谷 信弘さんを訪ね、お話を伺いました。



枝の下の方から実が成って上へ上へと伸びて行きます。



手間と愛情をかけてます

「ミニトマトは8月の定植に始まり、10月中旬から翌年の6月までずっと収穫が続きます」と鵜澤さん。「甘い実がたくさん成るよう、時期や気候にあわせて、ハウス内の温度や換気の調節、肥料や水やりの管理などをこまめにしています。そして、すくすくと育った赤い実を一つ一つ丁寧に手作業で収穫して袋詰めします。手間もかかり大変ですが、ミニトマトづくりに情熱を注ぐ仲間とともにおいしいミニトマトを作るために情報交換をしながら頑張っています」と話してくれました。



鵜澤 一正さん

ミニトマトは今が旬です

親から農業を引き継ぎ、ミニトマトの栽培を始め20年近くになるという菅谷さんは、「ずっとミニトマトだけを育てています。昔に比べるとミニトマトは本当に甘くなり食べやすくなってきましたが、よりおいしいミニトマトを皆さんにお届けするために新しい品種の試作をし、仲間と日々勉強しています。ミニトマトの旬は3月中旬くらいから5~6月頃にかけてです。糖度も8~10度くらいとなり甘みがのってくるので、これからどんどんおいしくなっていくですよ」と言います。



菅谷 信弘さん

組合員の皆さんの「おいしい」を励みに

和気あいあいとミニトマトについて語る2人は「コープが主催する産地と組合員との交流会で、ミニトマトを笑顔で食べて『おいしい!』と言ってくれる姿を見ると、また頑張ろうと励みになるんです」と口をそろえて言います。また「この時期おすすめなのは『長生産直のたっぷりミニトマト』です。私たち生産者の愛情がたっぷり、そして量もたっぷり詰まっていますのでぜひ食べてみてください」と話していただきました。

(農)和郷園の おすすめ レシピ

甘とまととクリームチーズのおかがあえ

和郷園でこの時期おすすめなのは酸味と甘さのバランスが良く、濃い甘さが特徴の『甘とまと』です。



【作り方(2人分)】

- ① 甘とまと10個を半分にする。
- ② クリームチーズ2ピースを6~8等分する。
- ③ 材料を全て合わせ、かつお節約2gとポン酢小さじ2である。

トマポテチー



【作り方(2人分)】

- ① ジャガイモ小2個を5mm程の薄切りにし、グラタン皿に並べる。ラップをして600wの電子レンジで3分加熱する。
- ② 火が通ったら軽く塩、コショウし、ベーコン2枚を短冊切りにしたらジャガイモの上に乗せる。
- ③ その上に半分に切ったミニトマトをのせ、チーズ30gをかけてトースターで5分程度、チーズに焼き色がつくまで焼く。

肉巻きトマト



【作り方(2人分)】

- ① 豚バラ肉のスライス6枚をまな板に広げ、塩、コショウする。
- ② ミニトマト6個に豚バラを巻いて、串にさす。
- ③ 軽く塩、コショウをして、フライパンに並べ豚バラ肉にしっかり火が通るまで焼く。

トマトと卵のふわふわスープ



【作り方(2人分)】

- ① 鍋にスライスした玉ネギ1/4個、水300cc、コンソメ1個を入れて加熱する。
- ② 玉ネギが透き通ったら、乾燥わかめふたつまみとミニトマト8個を入れる。
- ③ わかめが広がったら、沸騰した状態で溶き卵(卵1個)を入れる。



◀「ちばベジレポート」バックナンバーはこちら

ハピ・デリ取り扱い週

長生産直のたっぷりミニトマト 6月2回まで
甘とまと 7月2回まで ※ミニトマト(千葉県産)は通年

「ちばインフォメーション」についてあなたの感想を聞かせてください!
いただいた感想は今後の記事づくりに活かしていきます。[感想は、3月31日(日)までにお寄せください]

右の二次元コードを読み取って送信してね!



問い合わせ コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL 0120-925-036 9時~17時(土・日・祝日休み)