



## あゆみさんのミニトマト



元肥の施肥、苗の植え付け、管理、収穫、袋詰めなどの出荷作業などを中心となって頑張っています



美味しい理由は、土作りが出来た畑、原産地を考えた育て方、そして真っ赤に完熟してから収穫するためです

### ★夏野菜の定番、真っ赤なミニトマト

畑では夏の野菜の出荷が続々と始まっていますね。その中でも誰もが大好きなのがミニトマトです。ミニトマトは高柳家で長年作っている野菜の1つ。特に今の時期は高柳場長は無農薬田んぼの草取りを始め他の仕事で忙しいため、畑仕事は娘さんのあゆみさんが中心を担っています。

あゆみさんは、お父さんの高柳場長の意見も聞きながら、畑作りから収穫までこなしています。また育て方の特徴は「原産地のことを考える」こと。トマトの原産地の南米のアンデス高地は雨が少なく比較的乾燥しています。そのため、トマトは自分で根を張って水を求める力が強く、本当に必要な時は空気中の水分も茎の毛からも吸い取ると言う人もいます。そのため苗を植え付ける時に水をあげた後は、水は一切与えずスパルタで育てます。そんな環境だからこそ根を張り、実がぎゅっと詰まったミニトマトが出来るとですね。

ちなみにあゆみさんは、ミニトマトは1玉1玉、味が違うと言います。「同じ枝に実ったものでも、味が違うんですよ。そこも味わって見て下さい」

今年は苗床を温めて苗を育てたため、苗の生育が例年より早く、出荷も少し早めに始まったミニトマト。ツヤツヤ真っ赤に完熟してから収穫するので、甘くて美味しいんですね。夏の食卓に、お弁当に、またおやつ代わりにしても、あゆみさんのミニトマトを是非どうぞ♪

おかげさま農場は、「食は命」をテーマにしています。化学合成農薬や化学肥料を使わないことを基本としています。

### 【産地情報】

◎トウモロコシは7日(木)で終了予定です。

◎モロヘイヤが始まりました。また、ゴボウは注文量次第で下旬を待たず終了となります。