

とちぎのEおやこ収穫体験

VOL.11

(栃木県鹿沼市)



とちぎの「トマト」 おいしい!

これ、
3コ目の
トマト



今回栃木県のトマト農家に出かけたのは「とちぎ農産物クチコミ隊」(*)の1期会員で、府中市の幼稚園に通うお兄ちゃん山本慧(けい)くんと弟の大(ひろ)くん、紀子ママ、昭範パパの4人です。山本家族はとちぎのクチコミ隊会員になって3年め。これまでも、栃木県での農業体験にたくさん参加しているので、お手伝いもとっても上手にできましたよ。

※毎年あんふぁん読者から希望者を募り約400組の会員で組織されています



栃木県は「土づくり・減化学肥料・減農薬」という環境に配慮した農法で、エコファーマー認証を受けた生産者が全国4位の、優秀な農業県です。その中でも栃木県のトマトは全国6位。自慢の農産物の一つなんです。特に栃木県鹿沼地区の「JAかみつが」は、トマトの履歴をすべて記録・公開する「全農安心システム」を取り入れています。今回おじゃましたのは、そんな鹿沼地区でトマトを36年間作り続けている佐藤栄さんのトマトハウス。妻の美智子さん息子の大介さんの3人で、大きなハウス3棟で高品質なトマトを作っています。

ほら、この段に花が咲いてる！ハチがバタバタして実ができるんだ。20日たつと赤くなるんだって



こんなに収穫したよ

「うちのトマトは越冬栽培で生産は11月から6月まで。収穫の終わる6月に苗を片づけたら、畑に水を入れてビニールを掛け、60~70℃の太陽消毒してから土づくり。8月から苗を植えて育てます。丸一年間ずっとトマトと付き合っているんですよ(栄さん)」「剪定した枝の切り口から菌が入ることもあるんですよ。消費者に安心して食べてもらえるように、細心の管理をして、肥料や薬などは必要最低限に抑えています(大介さん)」



トマトの上にチーズをのせて焼いたの。ポクが作ったんだよ!

トマトが苦手なお友達もぜひ試してみてください!



こんにちは



湿度を押しさえるため5時頃から朝まで暖房を入れるんだため

一つのハウスにマルハナバチ 50匹を放して受粉させています。ハチは年2回入れ替えます

「トマトは1段に約4コ実ります。30cm上にまた1段。その間の枝をすべて落としていくんですよ(美智子さん)」

「湿度が高くなると、病気が発生しやすくなるんですよ。夜温が10℃以下なら暖房を入れます。灯油が高いので大変です(大介さん)」

このファイルに詳細に記録が残されています

★★鹿沼地区のトマトは、「JAかみつが」の選果場へ毎日運ばれます★★

ポクも並べちゃった!

ポクが詰めたこのトマト、どこのスーパーに並ぶのかな

「生産者一人ひとりが、どんな肥料や薬をいつどこでどれだけ使ったかすべて選果場で管理され、外部審査も受けます。消費者には安心して食べて欲しいですからね(JAかみつが・鈴木弘之さん)」



農家さんが持ってきたトマトを機械の皿に1コ1コのせませす



皿にのったトマトはセンサーの中を通過して、大きさ・着色・形状を計測され、分類されたテーブルへと進んで...



ホコッと皿が傾いて自動選別されます。そのトマトを目で再度チェックして箱詰めします



(社)とちぎ農産物マーケティング協会

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町12-11 JA会館4階 1028-626-2150
HP「カラダにとちぎ」<http://www.tochigipower.com/>