



【すてきなお店、自慢の逸品を発見!】～夏にさっぱりトマト編～

今月号の「すてきなお店、自慢の逸品を発見!」は夏を代表する野菜「トマト」です。
実は五所川原市は県内有数のトマト産地です。ビタミンCやβカロテンなどの栄養素を多く含み、爽やかな酸味でさっぱり食べられるトマトは夏におすすめの食材!五所川原市産のトマトを食べて、夏を乗り切りましょう。



和田さんご夫婦

～ 新規就農4年目の夫婦が育てる ～

No.034 プチぷよ (ぷにょぷにょ)

ご夫婦でミニトマトの栽培に取り組んでいる和田さんは、プチぷよ(ぷにょぷにょ)、ひなりんご、ほれまる等、なんと12種類以上のミニトマトを育てています。
ミニトマトのおいしさを保つため、毎日欠かさずミニトマトの状態を観察し、手間暇かけて栽培しているそうです。
中でも、人気がある品種は「プチぷよ(ぷにょぷにょ)」。
ほかのミニトマトに比べると、酸味がひかえめで、分厚い果肉のジューシーさが特長です。また、皮が薄く食べやすいため、リピーターも多く、一度に10パックほど購入していく熱狂的なファンも。
実をそのまま食べるのが、ミニトマトのうま味をダイレクトに感じられるおすすめの食べ方です。



直売所(昨年の様子)

提供者…ワダトマトケンキュウジョ
提供店…市内直売所(2カ所)
場 所…松野木字裏掛40-62
石岡字藤巻(Seria(セリア)裏の民家)
電 話…090-9037-3591(営業時間9:00頃～16:00頃まで) ▲Instagram



～ しっかりした果肉が魅力 ～

No.035 桃太郎トマト

市浦地域の特産品「桃太郎トマト」をご存じでしょうか?
実は、かつて品質が日本国内1位に選ばれたことのある高品質なトマトなんです!
ほどよい固さがあり、食べごたえのある桃太郎トマトは、夏の定番冷やし中華のトッピングや、シンプルなサラダとしてもおいしく召し上がれます。
大部分は関東圏に出荷されるため、地元で見つけた際にはぜひお買い求めください!

提供店…「道の駅」十三湖高原
場 所…相内実取287-1058
電 話…62-3556

