

いわくに 地産地消だより

～由宇トマト～

岩国学校給食センター
H27.5 発行 NO.2



5月に「由宇トマト」を使った給食を2回実施します。4月21日に、由宇トマトの生産者、藤本さんのビニールハウスを訪問しました。

由宇トマトは、たい肥や有機質肥料を使用し、農薬の回数が少ない環境に優しい栽培をしています。由宇町では、9軒の農家がトマト作りに取り組んでいて、生産者全員がエコファーマーです。

栽培面積は約2ha（岩国市民球場約1個分）、品種は桃太郎です。

太陽の恵みを受け、真っ赤に熟した由宇トマトは糖度が高く、甘みたっぷりです。



10月に種をまき、1月に定植し、3月下旬から収穫します。

特に、温度と水の管理に気をつけています。

温度をこまめに確認し、寒い時には暖房を入れ、最低10℃は保つようにしています。水やりは最小限にとどめることで、甘みが増します。

太陽の恵みである日光で育つので、収穫量は天候に左右されます。

給食では、由宇トマトを
13日（水）豚肉のトマト煮
18日（月）ミネストローネ
で使用します。



太陽の恵みを受けて作り、完熟で収穫した由宇トマトは、新鮮でとても甘くておいしいです。

家庭でぜひ、生で食べてみてください。

35年位前から、おいしさを求めてトマトを作り続けています。

まだまだこれからも、研究開発していきます。

