

吉良公もびっくいの美味さ！ 西尾のトマト・ミニトマトが出荷最盛期

4月から5月にかけて、西尾市ではトマト・ミニトマトの生産が最盛期を迎えています。

今年のトマト・ミニトマトは、9～10月の日照不足の影響からやや出荷量が落ち込んだものの年明けからは回復傾向。大きさはやや小玉傾向です。

西尾のトマト・ミニトマトは主に吉良地区南部を中心に生産されています。この地域は海に近く、土壌に塩分とミネラルが豊富。この土壌を活かして、糖度の高いトマトを作っています。

ミニトマトは「赤美味（あかうま）」のブランド名で販売しています。房全体を赤く完熟させてから収穫することで、より新鮮で熟したミニトマトに仕上げている、東急ストアのPB商品としても販売される人気商品です。

■選果・出荷風景 取材対応日■

【日時】4月24日（月） 午前8時30分開始

【集合】JA西三河 吉田トマト選果場

（西尾市吉良町吉田 電話：0563-32-3430）

※取材される報道機関の方は、JA西三河企画課の岡田までご連絡ください。



（上）トマト収穫を行う農家

（下）吉田トマト選果場で行われるトマト・ミニトマトの選果・パック詰め作業

【JA西三河トマト部会 概要】

部会員数：12人 のべ生産面積：（大玉・ミニ合計）406㍍

生産量：（大玉）約370㍍ （ミニ）約75㍍

出荷先：（大玉）愛知県内、関東方面

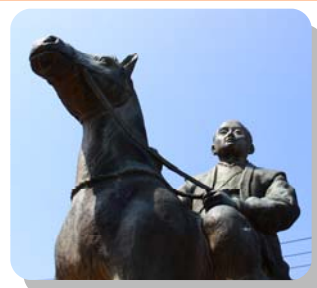
（ミニ）関東方面（うち東急ストア40%）、愛知県、北陸など
品種：（大玉）『桃太郎』、（ミニ）『キャロル7』

■「ウマ」いネーミング！？

西尾のミニトマト「赤美味」の由来

西尾市産のミニトマトのブランド名「赤美味（あかうま）」は、「赤くて美味い」ミニトマトの特長に加えて、かつて西尾市吉良地区を治めていた殿様であり、『忠臣蔵』の悪役・吉良公として有名な吉良上野介義央の愛馬「赤馬」からとられています。

全国的に悪役として有名な吉良公ですが、地元では名君として愛されています。吉良公にちなむ名を冠する「赤美味」は東京・関東方面にも出荷され、吉良邸討ち入りに喝采を送った江戸っ子の子孫にも愛されています。



愛馬・赤馬に乗る吉良公の像
（吉良町・花蔵寺）