

果皮がやわらかく、味がのるベストシーズン 大玉トマト & ミニトマト出荷盛ん



西尾市では春を迎え、海岸近くのミネラル豊富な土壌を活かした「大玉トマト」と「ミニトマト」の生産が最盛期を迎えています。



出荷場のJA西三河吉田トマト選果場では、多い日に1日で大玉約3.3ト、ミニトマト約1トを出荷。5月は年間を通じて一番出荷量が増える時期で、この1ヶ月で約62ト(大玉47ト、ミニ15ト)と全体の約2割を出荷します。

市内の大玉トマト・ミニトマト生産者を中心に組織するJA西三河トマト部会では、昨年10月より大玉トマト「桃太郎」、11月より完熟房取りミニトマト「赤美味(あかうま)」の出荷を行い、高糖度のトマトを届けています。



▲収穫風景(ミニトマト)



■取材対応日■

【日時】5月18日(火) 9時集合

【集合】JA西三河 吉田トマト選果場
(西尾市吉良町吉田新浜1-90)

※吉田トマト選果場へ集合後、
収穫を行っている農家のハウスへご案内します

取材先農家：糟谷盛さん(吉良町)

※取材を希望される報道機関の方は、JA西三河企画課
の尾形までご連絡ください。

■今年の作柄 (5月10日現在)

冬場の気温が高かったことから例年に比べて10日ほど前倒し出荷となっており、2月には前年比130%を出荷。なり疲れによる着果負担で4月下旬の出荷量は平年の半分ほどに落ち込んでしまいましたが持ち直しつつあり、現在では順調な出荷が続いています。また4月下旬から5月末にかけては果皮がやわらかく、ミニトマトは糖度12度前後と味がのっているベストシーズンとなっています。



【お問い合わせ・ご連絡先】

JA西三河(西三河農業協同組合)

〒445-0073 愛知県西尾市寄住町下田15 企画室企画課 広報担当: 尾形怜美

TEL: 0563-56-5214 担当者携帯: 070-1414-6818

HP: <http://www.ja-nishimikawa.or.jp/> Eメール: kikaku@ja-nishimikawa.com

※ このニュースリリースは、西尾市の記者室在籍報道機関に発出しています。
また、同内容をJA西三河ホームページの「報道機関向け資料(ニュースリリース)」ページにも掲載しています。

西三河地域
特有の

塩分とミネラル豊富な土壌を活かした トマトづくり



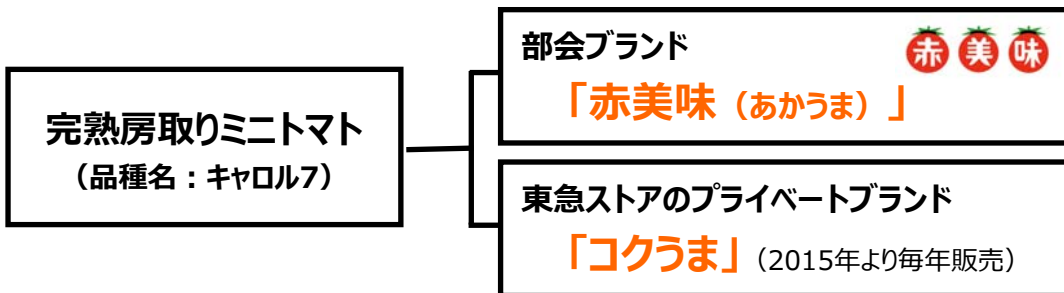
西尾市の吉良地区は海が近いことから、塩分・ミネラル豊富な土壌が特徴。当産地では、その土を活かした『土耕栽培』によって、おいしいトマトを生産しています。


水耕栽培に比べて **「トマト本来の味が濃く、** 取引市場からも高い評価をいただいています。

ミニトマトは2つのブランドがあります

西尾市で生産するミニトマトは **「完熟房取りミニトマト、** といつて、**「房ごと全体を完熟させてから収穫するため、** 『**完熟性**』と『**新鮮感**』が**高い**と消費者から好評です。
(※通常のミニトマトは赤く実ったものから順に収穫します)

糖度は10度以上! 一般的なミニトマトより甘く、深いコクが特徴です。また房付きでパック詰めされているため、**自宅で気軽に収穫気分を味わったり、食農教育として子どもにトマトの実り方を教えてあげることも◎!**



 「赤美味」を原料としたトマトジュースを作り、6次化にも力を入れています!!

【生産者部会情報】

名称：JA西三河トマト部会（鈴木徹部会長）
組合員数：10人（大玉トマト生産7人、ミニトマト生産4人）
耕作面積：約341㍍² 収穫期：10月～7月上旬
品種：大玉「桃太郎」、ミニトマト「キャロル7」
流通先：大玉 … 愛知県、関東方面
ミニトマト … 愛知県、関東方面（※うち4割が東急ストア）、北陸方面など
出荷実績：大玉トマト約250トⁿ、ミニトマト約85トⁿ（2019年度）