

## 【特集】シリーズ「そうだ、谷保に行こう」

### Vol. 8 今が旬！地元トマトにかぶりつく

採れたてトマトの美味しさを知っていますか？生でサラダに、お弁当の彩りに、加熱してスープやピザに。1年じゅう大活躍のトマト。でも、地元くにたちで採れたてのトマトの美味しさを知ったら、もっともっとトマトが好きになること間違いナシ！



一番おいしいトマトの食べ方は、採れたてのトマトを氷水で冷やして、かぶりつく！口いっぱいに広がる甘さとお日さまの香り...まさに夏の至福。地元くにたちで元気いっぱい育ったトマトならこの贅沢が味わえます。

#### ハウスのトマトは温室ぞだち？いいえ、スパルタ育ちのトマトです。

国立市随一のハウストマト農家の佐伯誠三さん。12月下旬の苗植えからトマト作りが始まります。ハウスへの植え付けが2月。それから収穫の5月末～6月末までに、水をやるのはなんと2回だけなんだそうです。トマトの育て方は農家さんごとにこだわりがあります。「トマトは水をやりすぎると甘く育ちません。牡蠣殻や魚粉などのカルシウムたっぷりの肥料で土作りをし、葉の様子を見ながら水をやるタイミングをはかります。」



1200本の桃太郎トマトの木が植えられている専用ハウス。気温が5℃以下になると暖房が入ります。今年は気温が高いためトマトの育ちが良く、ハウストマトは6月末には出荷が終わる見込みだそうです。佐伯誠三さんのトマトは、国立市内の学校給食に使われているほか、しゅんかしゅんか(直売MAP 16)、とれたの(直売MAP 13)、たましん国立支店駐車場前の直売所(直売MAP 17)、みのーれ立川で販売されています。



たくさんの実をつけるトマトの木と佐伯誠三さん。受粉作業もひとつひとつ手作業で。4月半ばから出荷が始まります。「お店から家買って帰った時に一番美味しくなるようなタイミングで収穫します。冷蔵庫に入れず常温で保存して、食べる直前に冷やして食べてみてください」

#### 露地のトマトは太陽の恵みたっぷりに育ちます

中央自動車道近くで露地トマトを栽培する佐伯和弘さん。牛糞などの肥料で土づくりをして、苗を植えるのは4月中旬。ハウストマトに比べると降雨があるとはいえ、やはり水を与えるのは苗の時だけ。太陽の光をたっぷり浴びたトマトが大きく育っていました。



400本の桃太郎トマトが植えられています。6月上旬から7月中旬まで毎日収穫しているそうです。太陽の光をたっぷり浴びたトマトが大きく育っていました。



佐伯和弘さん。「このトマトは矢川駅北口近くの直売所(直売MAP 5)と湯楽の里(東京都国立市谷保3143-1「フレスポ国立南」内/直売MAP 18)で販売しています。収穫したてのトマトをどうぞ味わってください」

#### トマトってどんなふうにつくの？

10cmぐらいの苗を育てるところからトマト作りがスタート。育苗期間は1か月半ほどです。最初の花がついたころ、畑に植えます。写真のようにトマトの木は成長しながら下から実をならせていきます。枝が分かれるところにかたまると実がなっていくんですね。実がなるところを下から1段、2段と数えるそうです。着花してからの「積算温度」(毎日の平均温度を足していった数字)が900℃になると収穫を迎えるそうです。最初の実の収穫は畑に植えてから2ヶ月後ぐらいから。今年は暖かいのでハウスも露地も例年より早めだそうです。1本のトマトの木から4～5kgのトマトが収穫できるんですって。



梅雨の晴れ間の高気温で、ぐんぐん育つトマトたち。赤くなるのももうすぐです。



トマトはこんな風に垂なって大きくなるんですね。茎についている白ひげのようなところで、空気中の水分をとりこんでいるので、乾燥した土の方が甘くなります。この白ひげの部分を土に挿すと根が出てくるんだそうです。(あずまきこ)

くにたち  
あぐりッポ

Kunitachi Agrippa

(Kunitachi Tokyo)  
あぐりッポ写真館  
農のある風景



マタタビ科マタタビ風

- [トップページ](#)
- [特集 - 「そうだ、谷保に行こう」](#)
- [くにたち野菜とは](#)
- [くにたち野菜図鑑](#)
- [農家プロフィール](#)
- [イベント情報](#)
- [買う - 直売所マップ](#)
- [食べる - くにたちグルメガイド](#)
- [つくる - くにたち野菜レシピ](#)
- [育てる - 市民農園情報](#)
- [スタッフブログ](#)
- [ト国立日誌 \(スタッフブログ\)](#)
- [くにたち農業の今](#)
- [農業関係リンク](#)
- [農業推進事業及びこのサイトについて](#)