


ちさんちしょう 地産地消だより

としあけ さいしょ ちさんちしょう とく く こばやしちく そだ きょう ひき
年明け最初の地産地消の取り組みとして、小林地区で育てられた「アイコトマト」を京いもに引き
つづ き、こばやし ちさんちしょうすいしんきょうぎかい ていきょう
続き、小林市地産地消推進協議会から提供していただきました。

アイコトマトの特徴は、とくちょう さんみ すく あま つよ かん ていきょう こばやしち
く おがわのうえん そだ
区の小川農園さんが育てているトマトです。

アイコトマトの豆知識

ゆらい ひかくてき
由来・・・「アイコ」は比較的
あたらし ひんしゆ ゆいしやう
新しい品種でその名称の
ゆらい てんのうへいか まなむすめ
由来は天皇陛下の愛娘の
あいこ
愛子さまにちなんでいるそう
です。



「アイコトマト」について

ほんらい なつ しゆん
本来、夏が旬のミニトマトで
すが、その多くはハウス栽培さ
れておるため、1年を通じて
ねん つう
収穫ができるようになっていま
す。
ほか
他のトマトとくらべてアイコ
トマトは、こうさんかぶつしつ
抗酸化物質であるリ
コピンを多く含みます。リコピ
ンはおお ぶく さいばい
んはがん予防効果が高いとされ
ており、とまとのなかでも優秀な
えいようそ も い
栄養素を持ったトマトと言えま
す。




せいさんしゃ おがわ こばやしちく
生産者の小川さん(小林地区)



生産者さんに聞きました！

Q. 育てていることで大変なことは？

A. 苗を8月の暑い時期に植えて、それを翌年の6月までずっと育てます。
その間、休みなくお世話するのが大変です。

Q. アイコトマトのおすすめの食べ方を教えてください。

A. サラダはもちろんですが、おすすめは、「トマトのおでん」です。作り方は、ミニトマトを丸ごとおでんの具として入れるだけです。トマトからいいダシが出ますよ。

野尻地区の子どもたちへメッセージをお願いします！

私たちの作ったトマトを食べて、トマトが好きな人はもっと好きになって、苦手な人は少しでも食べられるようになってくれたら、私たちはハッピーです。

