

7月～
11月

04

トマト

広島県神石高原町

産地として50年。
味のバランスがよく、
重量感のある
神石高原まる豊トマト。



軸を地面から持ち上げる「軸上げ」手法で、土の中
にいる害虫からトマトを守る



実が大きくなるにつれ、枝が重さで折れるのを防ぐ
ために施す「房吊り」

土づくりにかける思い。 「凝縮された旨みと甘みを味わってほしい」

夏でも冷涼な標高500mの高原で栽培されるトマト。現在は、栽培面積10ヘクタール以上、40数戸のトマト農家で年間1,000トン以上の生産量を誇る。味のバランスがよく、重量感があるトマトは「神石高原まる豊トマト」として人気を呼び、広島県内で出荷量の約80%を消費している。栽培面積約47アールのビニールハウスを所有し、両親と一緒にトマトを栽培する小田千寿香さんは「連作を嫌うトマトで、産地として50年以上も続いているのは全国的にも珍しい」と話す。その理由は、高原野菜の栽培に適した気候と、熱心な土づくりにある。「今後、安定供給できるように栽培面積をさらに増やしていくのが生産者としての使命」と目を輝かせる。

おすすめレシピ

まるごとトマトスープ レシピ考案：料理研究家HIROMI



材料 (2人分)

トマト …… 2個 黒こしょう … 適量
水 …… 500cc
コンソメ …… 1個
ベーコン …… 2枚
粉チーズ …… 適量
塩こしょう …… 適量

作り方

- ① トマトはヘタをとり十字に切り目を入れ、ベーコンは1cmに切る。
- ② 鍋に①と水、コンソメを入れて煮る。一度煮立ったら弱火にし、フタをして20分ほど煮る。
- ③ 火を止め、皮をむき、器に盛り、粉チーズ、塩こしょうで味を調える。好みで黒こしょうを。

生産者はコチラ



小田 忠四郎さん
千寿香さん・てる子さん