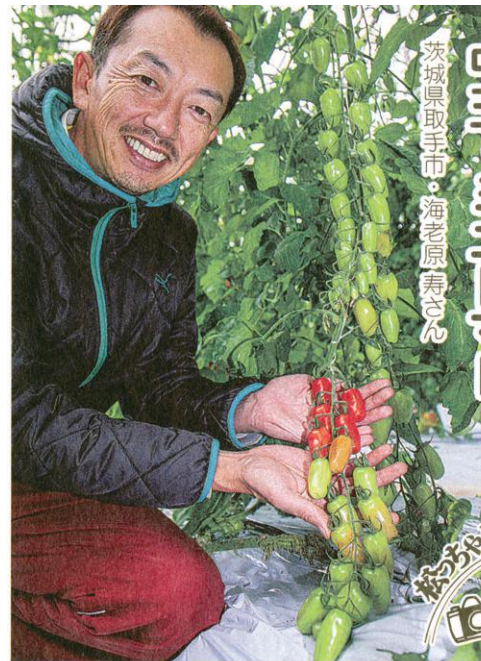




コレットロング。恐ろしいほどの花数。1段で40～50個の実がつきそう。不安に思い、種苗メーカーに問い合わせたら、「摘果しないで、そのままらせてください」と言われた

コレットロングの断面。ゼリーが少なく肉厚なので、小さくても食べごたえがある。グミのような食感。「従来のミニトマトの概念を覆す品種です」



茨城県取手市・海老原寿さん

料理人をうならせる、フルイにかけた中玉・ミニトマト



海老原寿さんと、今いち押しのミニトマト「コレットロング」。トマトは10品種ほど栽培し、自宅の直売所「新鮮野菜工房」や地元の直売所で販売するほか、レストランなどで使ってもらう

シェフに 新メニュー提案できる品種



中玉の華小町。一般受けするおいしさ。実をたくさんらせても大丈夫

自然な暮らしを村に町に

現代農業

今さら聞けないタネと品種の話

2018年品種選び大特集

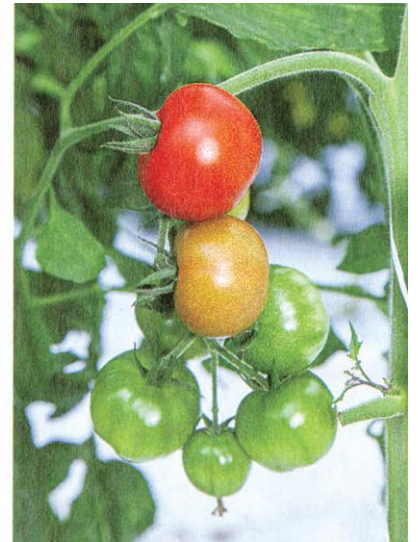


●直売所で、どんな花を売ろうかな ●夏秋トマトの最新品種動向
●品種で挑む石灰欠乏 ●シェフに新メニュー提案できる品種
●やってみた、単為結果品種 ●タネ採りは農民の権利

有効期限が切れたタネ、どう扱わない？
タネ袋に書いてある「●●●入り」って、何ですか？

彩り品種で元気に長生き
今年はカラフルで二倍き
おまけインスタグラム
のタネ採り

2018年 2月号



中玉の華おとめ。高級感のあるおいしさ。摘果して、ならせすぎないようにする。葉っぱがスカスカしているが、その分、光がよく入り、光合成も盛んで、生育が速い

手前がテンサンのオーナー、天野さん。
海老原さんは
週に1回トマトを届ける



テンサンでは海老原さんのトマトを売っている。500円で仕入れて500円で販売。お互い、いい宣伝になる。お客さんはトマト料理を食べて、トマトを買って帰る。

海老原さんのトマトを使った「季節野菜のごはんやさん テンサン」のメニュー。手前はコレットロングのグリル。奥のピザは、イエローミミのトマトソースが塗ってあり、イエローミミとシュガーブラムがのっている。「トマトを食べてもらいたい」ので、チーズはほんの少し。この他、トマトソースの Pasta など、トマトづくしのコースを提供している

