

原料産地を訪ねて～（手作りトマトケチャップ体験）～

この度、開発検討中の原材料になる加工用トマトの農場（愛知県南知多町）を7月24日（水）に訪ねました。

当日は、あいにくの雨でしたが、雨に負けずバケツがいっぱいになるまで加工用トマトを収穫しました。加工用トマトは、「赤系トマト」と言って真っ赤な色をしており、収穫する時にヘタがとれる品種（らくゆたか）でした。また、生食用トマトのように支柱を立てて茎を上には伸ばさず、露地で夏の太陽をいっぱい浴びられるよう、^{じほ}地這いで栽培されていました。種まきから収穫までに約半年かかるそうです。

収穫後は、トマトケチャップ作りに挑戦しました。火加減や香辛料の量・入れるタイミングによって味が異なりました。実際に収穫し、それを調理することで、食への意識向上に繋がる体験となりました。

また、トマトでも、品種によって色・栽培方法・収穫方法・時期・使用方法・流通が異なることが分かり、品種への興味をもつ良い研修となりました。（物資開発検討委員会事務局）



生食用トマト 加工用トマト



露地栽培の加工用トマト



トマトケチャップ作り完成