



きょうのテーマ

みんなの将来

みんな動こう

みんな知りたい

みんな守ろう

みんなトモダチ

おいしいトマトを育てる秘密は？

ニュース



こども記者が取材

今野さん(奥)にトマトの育て方を聞く「こども記者」



宮城県大崎市鹿島台地区は、糖度が高くて甘い「デリシャストマト」の生産地として有名です。

(8面に関連記事)
記者は加藤杏奈さん(10)、佐藤蒼汰さん(11)、星乃蒼さん(10)です。3人は鹿島台木間塚のデリシャスファームを訪れ

地元の鹿島台小5年の「こども記者」3人が栽培の現場を取材し、おいしいトマトの秘密に迫りました。

水を極力与えず味凝縮

デリシャストマトの品種名は「玉光デリシャス」です。常務の今野さおりさん(47)が「大きな特長は、酸味と甘みのバランスがとて面白いことです。甘みを表す糖度は7度以上です」と説明しました。

農林水産省によると、通常のトマトの糖度は3～5度。収穫したトマトを一つ一つ、センサーで糖度を測定し、8・5度以上をスーパーデリシャス、10以上をプレミアムデリシャスとして出荷しています。

「同じ木でも、時期や日当たりの条件で糖度は変わります。毎日見てみると、糖度がどのくらい分かってくるんですよ」と教えてくれました。

トマトの旬は7、8月ですが、デリシャストマトは3～5月です。「冬の間にじっくり育てて、湿度の低い春に収穫します」と今野さん。



ました。

「難しいですか」と質問すると「病気になりやすいので、とても難しいです。ちゃんと太陽に当たっているか、水分はどうかなど一本一本の木に目をかけ、手をかけて育てています」と答えました。

デリシャスファームでは、別の品種も育てています。こども記者は「麗月」を栽培するビニールハウスを見学しました。おいしく育てるポイントが水の管理にあるそう。

今野さんは「デリシャストマトも含め、水をたくさんあげると大きくはなりますが、味は薄くなります。水を極力与えないで育てて、味が凝縮された小ぶりの玉になるようにします」と話しました。

「ここのトマトを食べると幸せになる」というお客さんの言葉が忘れられないそうです。今野さんは「人を幸せにできるトマトを作りたいです」と力を込めました。



この日 何の日

◇19日(日) 女性大臣の日

1960年のこの日、第1次池田勇人内閣の厚生大臣として中山マサ(1891～1976年)が入閣しました。初の女性大臣です。それから65年後の昨年10月、ついに女性の総理大臣が誕生しましたよね。

きょうの紙面

- 2面 世界へんてこ建物ツアー
- 3面 連載「古代のモンスター」
- 4・5面 わが校わがまち スクール通信
- 6面 聞いて話して こども英語
- 7面 投稿特集
- 8面 デリシャスファームを取材