1つの苗木からだいたい800粒のミニトマトが獲れる

ビニールハウス内に30センチ間隔で定植する。 ための小型の容器)で丁寧に生育させる。高さ 2月上旬あたりからは苗ポット(苗を育てる 量がある。 日で150キログラム、およそ1万粒もの収 込める。収穫の最盛期である6月下旬には、 収穫は5月 郷さんはミニトマトを生産している。 夏作のミニトマトは、1月下旬に種をまき、 宝地の センチほどになり、 街 地 から吉野台地へ車で10 下旬からで、8月末まで収穫が 角にあるビニールハウスで、 最初の花芽が出たら、 分。吉

見

か³ 40

さが150センチくらいになるまでは水をあ ることができるようだ。 することで、土の中の栄養をしっかりと吸収す まり与えず、地中深くまで根をはわせる。こう いこと。南米高地のアンデス地方が原産 その後は追肥を行うが、 生 乾燥気味がちょうどいいそうだ。特に、 一産する上で大切なのは、水を与えすぎな 、水やり ú 1 週 間 なの か

かごし

彩ってみてはいかがでしょう 鹿児島の旬のめぐみで あなたの食卓を、 生産者おすすめレシピをご紹 大地のめぐみ、海のめぐみと

生産農家

救仁郷

0

住

市

野

地

域

かる。

正さん・順子さん (吉野町)

取れたて新鮮、

、安心な市内産の

おいしい旬のめぐみがいっぱ

市内各地には



0)

「ミニトマトのコンポートゼリー寄せ」



1. 材料(4人分) ミニトマト 12個 白ワイン 20cc 水 80cc 45g グラニュー糖 ゼラチン 5g レモンの絞り汁 大さじ1 ミントの葉 適量

水を与えすぎると実の味が薄まったり、

葉

ら10日に1

回程度で、土を湿らすほどで十

分。 ば

手軽で おいしい

おすすめ

- ①ミニトマトはへたを取り、湯むきする。 ②鍋に湯むきしたミニトマト、水、白ワイン、グラニュー糖、分 量の水でふやかしたゼラチンを入れ、火にかけ30分ほど蒸し煮(沸騰させないように)する。 ③火を止めレモン汁を加え、器に盛り、ミントを添えて、冷蔵

さん。愛情を込めて生産していることがよく分 だけいいものができる」と話してくれた救仁郷 る作業も出てくるが、「手入れをすれば、それ 間には枝や葉を落とすなどの、手間 近年は、ミニトマトの中でも、 、見た目からも元気をもらえそう。 小さい もの のか か

暑い夏を乗り切るお供にいかが。 ニトマトは、 養補給としてもおすすめ。真っ赤に色づいたミ 彩りなどに使えるのも魅力のひとつ。ビタミン 好まれるそうだ。子どものおやつやお弁当 やカロテンが豊富なので、夏場の手軽な栄

なかったから、 かりが茂ったりしてしまうそうだ。 今年の出来具合を尋ねると、「今年は、 病気もあまり出なかっ 雨が

量も期待できる」とのうれしい答え。収穫まで