



「一株トマトのお届けが終わってからもおいしいトマトが食べたい!」の**声**に応えて

岐阜県の
加子母より
お届け

加子母トマト

今年で**11**年目!

標高700mの山間部で育てるから**実がぎゅつ**と詰まっている

毎年、おいし〜い!のお**声**がたくさん届いています!

ご予約スタート!

みなさまの**声**が私たちの**励み**になります。

組合員さんの声

しっかりとした果肉で、あっさりしてるので、**暑い時期**にはもってこいのトマトです。
毎年楽しみにしています。
よどがわ市民生協 組合員さん

組合員さんの声

加子母トマトを初めて注文しましたが、**一株トマトと違うおいしさがあり、注文してよかったです。**
よどがわ市民生協 組合員さん

毎週350gずつ (2~5玉) お届けします

大きい / 小さい / ときや ときなどバラつきがあります。

! お届け期間前半は大きめサイズのトマトとなる傾向です。

お届けするバック内にすきまがある場合、写真のようにプラゴミ削減の一環として**紙の緩衝材**を入れています。



加子母トマト生産者の
笠井さんご夫婦



冷蔵 岐阜県 JAひがしみの

トマトの実が詰まる時期、昼夜の寒暖差によって実割れをする場合があります。
ヘタ部分に多少の青みが残る場合もあります。

本体 **328円**
(税込 354円)

予約 加子母トマト 350g2~5玉

トマトの価格を値上げさせていただきます

原油高、円安による農業資材や肥料価格などの高騰により
申し訳ありませんが、今回値上げさせていただくことになりました。
組合員さんにご登録いただくことで、励みになるのはもちろん、
これから先の生産者を守りながら安定的に作ることができます。
これからもご利用いただけるとうれしいです。

よどがわ生協組合員さん用

1201 加子母トマト 6回コース (7月4回~9月1回お届け)

よどがわ生協 7,300点限定

お一人様何点でも可

注文多数の場合は抽選となる場合がございます。
抽選の結果、お届けできない場合があります。

※注文期間分をまとめて抽選させていただきます。(先着順ではありません)
7/8(月)~12(金)配布のチラシで抽選の結果をお知らせします。

限定の理由: 生産量に限りがあるため

2点以上ご利用の方へ

利用者ごとに抽選
(例: 2点注文で当選の場合は2点お届け、落選の場合は0点)

7月4回より **毎週** 届きます

ご注文は			
一度ご注文いただくと下記のカレンダーのサイクルで 毎週350g(2~5玉)を 自動的にお届けします			
7月4回	7月22日(月)~	26日(金)	
7月5回	7月29日(月)~8月	2日(金)	
8月1回	8月 5日(月)~	9日(金)	
8月2回	8月12日(月)~	16日(金)	—
! 配送がお休みのためお届けはありません			
8月3回	8月19日(月)~	23日(金)	
8月4回	8月26日(月)~	30日(金)	
9月1回	9月 2日(月)~	6日(金)	

※農作物のため天候(生育状況)により、お届けの週と量を変更する場合がありますことをご了承ください。

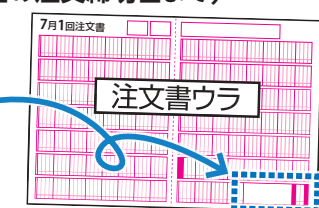
ご注文期間は

2024年7月1回~7月2回注文書
(提出日 7月2回の注文締切日まで)

注文欄ウラ面右下に
**必要な数量を
ご記入ください**

※よどがわ生協のみの
受け付けです。

ご注文書ウラ



ご請求は

お届け週ごとに代金をご請求いたします

! ほかの商品の配達がない週もトマトのお届けはあります。

! 個人宅配の組合員さんにはトマトだけのお届け時も配達手数料が請求されます。

数量変更をされる場合

※7月2回までの注文書に限りです。

**最終必要数量を注文書に
記入してください。**

あとで記入した
数で届きます

※注文取り消しは「0」を記入。
eフレックスでお申し込みの方は配送担当者もしくはコールセンターに
お申し付けください。

産地への取材内容はウラ面へ

おしえて!

加子母トマトってどんなトマト?

7月後半からが旬の夏秋トマトです!
酸味と甘みのバランスがよくておいしいと好評なんです♪

7月

一株トマト

8月

加子母トマト

9月

冬春トマト: 11月~ 7月ころまで
一株トマト・嘉穂のトマトなどはコチラ!
特徴: 涼しい・寒い時期に育つから、甘みがあって皮がやわらかい。

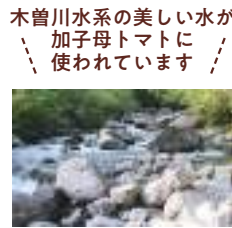
夏秋トマト: 7月~ 11月ころまで
加子母トマトはコチラ!
特徴: 暑い夏にはさっぱり酸味がきいた味に。気温が下がるころにはまた甘くなるんです。

冬春トマト・夏秋トマトについて産地で教えていただきました

トマトってすごい!



標高が高い岐阜県の加子母で育てられています



木曽川水系の美しい水が加子母トマトに使われています

標高約700mの山間部で育てているため夏場は昼夜の寒暖差が大きく、少し酸味のある、ぎゅっと実が詰まったトマトになります。

空気もおいしいところ!



産地の主なこだわり

1 飛騨牛の生産者と連携した土づくり



地元飛騨牛の牛糞・木のくず・寒天のしぼりかす・大豆かすなどを混ぜて作った「加子母ばかし」を土に使っています。地元由来の素材を使用することでより持続可能な商品と生産の形を実現しています。

2 高温対策



夏場の高温と強い日射量、また昼夜の温度差からトマトを守るため、ハウスの屋根に遮光資材を張るなど対策をすることも。

3 品質向上につながる肥料管理

生育状況を細かく観察し、状況に応じ、肥料を調整・使い分けることにより、できるだけ品質を安定させられるようにしています。

品種は「麗月」です

「固めだったけど、何日が置いていたらおいしくいただきました!」の声をたくさんいただいています!

樹で熟してから収穫するので、お届けした時が食べ頃なのよ

食味・かたさ	酸味があり、しっかりとしたトマト
収穫時の色目	赤くなってから収穫
日持ち	長い
割れ	割れにくい
サイズ	M~2L (①お届け期間前半は、大きめサイズのトマトとなる傾向です)

なんで最初は大きいサイズのトマトになるの?



答えはこちらの動画をチェック!



トマトづくりを始めて4年目!
生産者の笠井さんご夫婦にインタビューしました!



Q 加子母で就農された理由は?

岐阜県のいろいろなところを見てまわり、景色が良いこと・トマトづくりの規模が大きすぎず狭すぎないこと・移住してトマトづくりをされている先輩がほかにいらっしやること・数年後の自分たちの姿がイメージできたこと、これらが決め手となって、加子母に住むことを決めました。

Q おいしいトマトを作る工夫を教えてください!

寒暖差があり、夏でも夜は涼しい加子母地域で育ったトマトは、すごく味がのっておりおいしくなっていると思います。毎朝トマトの状態を見て夫婦で相談をしながら与える肥料を決めています。風や温度、水の管理が大変ですが、試行錯誤しながら育てるのが楽しいですね。

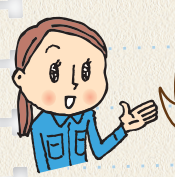


Q トマト作りをやっていてよかったことは?

気候の影響を受けるので、毎年同じように作れないのが大変ですが、組合員さんに食べていただいて「おいしい!」の声をいただくことが何よりの励みになります。これからもよろしくお願いします。



インタビューの全貌はコチラ!



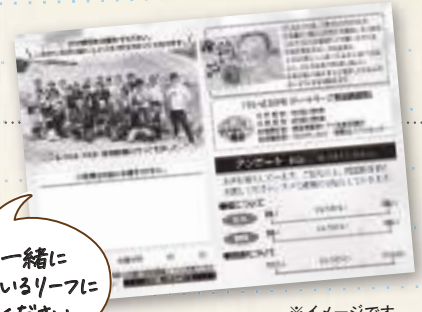
今回お話をあうかがいする中で、笠井さんご夫婦が力を合わせて一生懸命にトマト作りをされていることがよく伝わってきました。これからも、おいしいトマトをお届けしていただけるのを楽しみにしています!



来年もさらにおいしいトマトをつくるために、

組合員さんの感想をぜひ、お聞かせください!

商品と一緒に届けているリーフにご記入ください



※イメージです。