

組合員さんと生産者の方が  
交流を積み上げてきたことで  
よりおいしい一株トマトが育ち

今年で  
**39年目!**

From  
紀ノ川  
農協

# 産直 一株トマト

**ご予約スタート!**

組合員さんから返ってくる  
お声(カード)がうれしいです!



一株トマトに取り組んで  
30年以上、2人で栽培しています。  
皆さんから「おいしかったよ」って  
カードが返ってくるのいいね!  
食べてくれたんやな〜って  
実感できます。 石橋さんご夫妻



長年作ってくださっている生産者さんにインタビューしたよ!

一株トマトに取り組んで19年です。  
よかったと思える瞬間は、返ってきた  
カードに「おいしかった」、「また食べたい」  
と書かれているのを見た時です。  
栽培への努力に繋がり、それが味や  
達成感にも繋がりました。 岩本さん



一株トマトに取り組んで24年です。  
一緒に栽培している仲間もいて、困ったときは  
お互い手伝いしながらやってこれたので、  
長く作り続けることができ、やりがいにも  
繋がっていると思います。 熊井さん

トマト一筋約40年。一株トマトに  
取り組んで28年です。私が考えるトマト  
作りは土作り。「土がトマトを作る」  
この一言に尽きます。これからもおいしい  
トマトを作っていきます。 仲谷さん



冷蔵 紀ノ川農協  
(和歌山県・奈良県)



## 産直 一株トマト

パルよどがわの任意表示  
(農薬3割減、化学肥料3割減)

週によって1回の **お届け量** が変わります!

シーズン始めと終盤は450g。  
収穫量が増える中頃は700gのお届けです。  
※お届け期間前半は大きめサイズのトマトになる傾向です。

お届けの目安!

**450g**  
(約2~5玉)



お届けの目安!

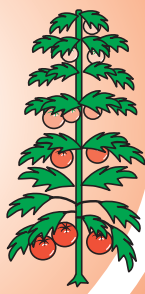
**700g**  
(約3~8玉)



“一株”って  
どういう意味?

一株分のトマトを  
赤く熟した順に  
お届けします

だから「一株トマト」と  
呼んでいます。  
しっかり熟してから  
収穫するのでおいしい  
ですよ。



選べる**2つのコース**で  
7月半ばまで **毎週** 届きます

ご注文は

下記からコースをお選びください

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 自動的にお届けします。		よどがわ生協組合員さん用	
6週コース	8週コース	1198	1199
6月1回	5月30日(月)~6月3日(金)	6月1回~7月1回 お届け	6月1回~7月3回 お届け
6月2回	6月6日(月)~10日(金)	450g	450g
6月3回	6月13日(月)~17日(金)	700g	700g
6月4回	6月20日(月)~24日(金)	700g	700g
6月5回	6月27日(月)~7月1日(金)	700g	700g
7月1回	7月4日(月)~8日(金)	450g	450g
7月2回	7月11日(月)~15日(金)	---	450g
7月3回	7月18日(月)~22日(金)	---	450g

※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

2022年4月1回~5月4回注文書  
(提出日 2022年3月28日(月)~5月20日(金)の8週間)

注文欄ウラ面に  
必要な数量を  
ご記入ください



※よどがわ生協のみの  
受付けです。

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。

追加注文、数量・コース変更をされる場合

※5月4日までの注文書に限りです。

変更したい商品のみ  
必要数量(最終ご入用数)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。  
※コース変更の場合、取り消すコースの数量を「0」、  
必要なコースの必要数量を記入してください。  
eフレンズでお申し込みの方は配送担当者もしくは組合員サービスセンターに  
お申し付けください。



一株トマトってどんなトマト? 詳しくは裏面へ

今年で39年目を迎える  
**産直 一株トマト** 小さなトマトです

トマトをいっぱい食べるので、**シーズンの最後のお届けの時は毎年さみしいです。**



子どものころ、トマトやネギ、葉物作りを手伝っていたのを思い出し、懐かしいような気持ちで**利用し始めました。**湯むきをしたものにはウスターソースをつけて食べるのがお気に入りです。  
 パルコープ 組合員さん

初めて注文しましたが、実家で母と話をしていると、**子どものころ学校から帰っておやつ代わりにかぶりついてきたのが一株トマト**だったということが分かり、懐かしい感じがしました。  
 パルコープ 組合員さん

付いていたレシピを見て作ったところ、**とてもおいしくて家族も大喜びでわが家の定番料理になりました。**これからもレシピを入れてもらえると嬉しいです。  
 パルコープ 組合員さん

昨年好評のレシピ今年も毎週付いてきます♪

一株トマト 紀ノ川農協おすすめレシピ◎  
 【ナスのトマト煮】  
 【材料】(2人分)  
 ・トマト 600g・ナス 3本・にんにく 1片・オリーブオイル 大さじ3・塩 少々・黒胡椒 少々・イタリアンパセリ 少々  
 【作り方】  
 1. トマトを洗い、ヘタを取り、ナスは輪切りにします。  
 2. 深めのフライパンにオリーブオイルを大さじ2とニンニクを入れて熱させて香りを出し、ナスを入れ、中火でナスから水分が出てくるまでじっくり焼きます。  
 3. フライパンにしんなび切ったトマトと塩を入れ、時々鍋底からかき回して、好みの水分量になるまで加熱します。  
 4. 鍋に蓋を、ゴショウをふり、イタリアンパセリを添えれば出来上がり。  
 お好みでペーコンやチーズ、薄切り肉を入れてもおいしくいただけます。

「見た目」より「中身(味)」を大事にしています

お届け期間前半は、冬からじっくり育ったトマト! 大きめサイズになる傾向です

キレイなトマトも届きますが、一部、以下のような個性的なトマトも届きます

サイズはいろいろ

味に違いはありません!!

すこし変形 ちょっぴりスジ 小さな穴(くぼみ) へたの部分の割れ

大きいトマトはお料理に。小さいトマトはおやつに♪

昨年シーズン終盤の気温の影響で、組合員さんのお手元にお届けするまでに熟度が進まず、「青いトマトが届いた」のお声をいただきました。申し訳ございませんでした。今年はいちより熟度管理を強化していくようにします。

紀ノ川農協さんのおすすめレシピですよ

産直だからこそ 直接組合員さんの声をお届けできます

一株トマトはこうして生まれました

昭和50年代

小さい頃、家の裏庭になっていたトマトは**真っ赤でもっとおいしかった**のに…

当時から一般的に流通されているトマトは **市場→店頭**の流通のため、**青い状態**で収穫するトマトがほとんど…

そこで

完熟で収穫する方がおいしいのですが、**流通中につぶれたり、受注数によっては廃棄ロス**となってしまう。



2カ月連続してお届けする**予約制**にすることで注文数が安定。しっかり熟したトマトをお届けできるようになりました

ギリギリまで樹で熟してから出荷

おい!!

しかも**冷蔵**管理でのお届けだから**熟しすぎや傷みも防げます**

ご予約された組合員さんに冷蔵管理で鮮度を保ってお届け!

- トマトお届け時に同封している生産者カードを使って組合員さんの声を生産者の方へ届けることができます。
- 生産者カードについている2次元バーコードからでも、お声を送ることができます。(※別途通信料がかかります。)

組合員さんの感想でやりがいを感じ、さらなる工夫にもつなげていきます。食べてくれる組合員さんのことを想って生産意識の向上にもつなげています。

見玉さん

和歌山県 紀ノ川農協 トマト生産者カード

【和歌山県】熊井 千代子

産地トマトのこだわり、ご意見やご希望などを記入の上、送料にお返しください。

「ハート栽培農産物」

化学合成農薬：当地比3割減

化学肥料：当地比3割減

こちらからもアンケートに回答しやすく、ご回答は、1枚につき1回限りです。よろしくお願いします。

商品名 紀ノ川農協 産直トマト

〈栽培責任者〉 熊井 千代子

紀ノ川農協 協同組合

和歌山県紀ノ川市平野927

http://www.kinokawa.or.jp

産地直送ではなく「産地直結」です!!

**産直**とは

- ①生産者が明確
- ②栽培・肥育方法が明確
- ③生産者と交流できる

生産者と消費者がお互いに理解を深めることで、よりよい商品作りを行います