

岐阜県の加子母よりお届け 加子母トマト

ご予約スタート!

今年も加子母トマトのシーズンがやってまいりました。

「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」との声がきっかけではじまった加子母トマトは今年で9年目を迎えます。毎年ご利用いただいた組合員さんからの声を生産者の方が受け止め、生産することにより、「おいしかった」の声が年々増えてきています。産地では順調にトマトが育ってきています。夏から秋口にかけて味わう加子母トマトを今年も楽しみにお待ちしております。

毎年「おいしい!」のお声をたくさんいただいています!

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。**
大阪よどがわ市民生協 組合員さん

組合員さんの声
一株トマトもおいしかったけど、加子母トマトはまた、**味も違って酸味が少しあるのもよいです。**
大阪よどがわ市民生協 組合員さん

みなさまの声が私たちの励みになります。



こんなに好評な理由はウラへ!

毎週350g前後ずつ(2~5玉)お届けします。
大きい/小さい/天候によって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。

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。

冷蔵 岐阜県 JAひがしみの

予約 **加子母トマト** 350g前後2~5玉 本体 **278円** (税込 300円)

よどがわ生協組合員さん用

1201 加子母トマト 5回コース (7月4回~8月5回お届け)

よどがわ生協 6,000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) 7/11(月)~15(金)配布のチラシで抽選の結果をお知らせします。

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)

限定の理由:生産量に限りがあるため

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前後(2~5玉)** 自動的にお届けします

7月4回	7月25日(月)~ 29日(金)	
8月1回	8月 1日(月)~ 5日(金)	
8月2回	8月 8日(月)~ 10日(水)	 ! 木・金曜日の組合員さんは配送がお休みのためお届けがありません 月・火・水のみ
8月3回	8月18日(木)~ 19日(金)	 ! 月・火・水曜日の組合員さんは配送がお休みのためお届けがありません 木・金のみ
8月4回	8月22日(月)~ 26日(金)	
8月5回	8月29日(月)~9月 2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

2022年6月5回~7月1回注文書
(提出日 2022年6月20日(月)~7月1日(金)の2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け付けです。

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。

数量変更をされる場合

※7月1回までの注文書に限ります。

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フレンド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。

◎加子母トマトってなあに?

A 7月後半からが旬のトマトです

7月	8月	9月
一株トマト	加子母トマト	加子母トマト

一株トマトから
加子母トマトへ
バトンタッチ!

収穫できる時期によって味や特徴などが違います

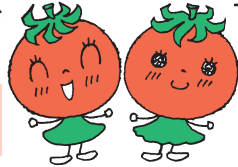
冬春トマト 11月～6月まで

甘みがあり皮が
やわらかい
一株トマト・
嘉穂のトマトなど



夏秋トマト 7月～11月まで

酸味があり皮が
しっかり
加子母トマト・
平取トマトなど



加子母トマトは
朝晩の温度差で
実のぎゅっと詰まった
しっかりしたトマトになるので
一株トマトとはまた違う
おいしさがあります。

産地のおはなし

飛騨牛の生産者と連携した土づくり



地元飛騨牛の牛糞と天然由来のミネラル豊富な海藻粉末や米ぬかなどを混ぜて発酵させたものを「加子母ぼかし」といい、加子母ぼかしを使って

土づくりを行っています。加子母ぼかしをすることにより持続可能な消費と生産の形を実現しています。

標高約700mの山間部で育てています

標高が高く昼夜の寒暖差も大きいので少し酸味のある実のぎゅっと詰まったトマトになります。



木曾川水系の美しい水が
加子母トマトに使われています!



高温対策

夏場の高温と強い日射量がトマトの表皮を極端に老化させます。また9月になると夜の気温が極端に下がり、この昼夜の温度差がありすぎると実割れにつながるため日中の高温対策が必要です。生産者さんによってはハウスの屋根に遮光資材を張るなどの対策をしています。



日照不足を補う葉面散布剤の活用

光合成に必要なものは日照です。日照が少なく、トマトの生育に大きな影響を与える場合、葉に養分を与え色々な面で生育を促します。人間でいえば点滴のようなものです。

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・使い分けすることにより、できるだけ品質を安定させられるようにしています。

学習会の実施

品質のばらつきをなくすように月1回の学習会(栽培研修会)を継続実施しています。



品種のおはなし

品種は「麗月」です



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

酸味も甘みもバランスがよく、「おいしい!」の**声**をたくさんいただいています



食味	甘み・酸味・うま味のバランスがよい
収穫時の色目	赤くなってから収穫
かたさ	しっかり
日持ち	長い
割れ	割れにくい
サイズ	M~2L (! 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)

上手な保存方法

冷蔵庫で

- ①ヘタを下にしてポリ袋に入れ、口を閉じます。
- ②冷蔵庫へ入れます。冷やしすぎると味が落ちるので、必ず野菜室へ。
※重ねるとつぶれやすくなるので、野菜の一番上にのせてください。

冷凍庫で

トマトは生のまま(青めの時は赤くなってから)冷凍してOK。

使う時は

水にくぐらせて簡単に皮がむけます。煮込み料理などには凍ったまま使えます。

お届けするパ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。

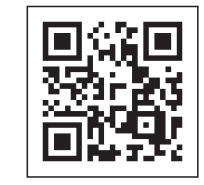
みなさまの**声**がおいしいトマトの秘訣です

組合員さんの**声**に応じてトマトの品種を変えて以来、「おいしい」と年々評価があがってきています

昨年、いただいた声の8割ほどがおいしいと評価していただいたのでわたしたち生産者にとって励みになっており、トマトづくりをするうえで力になっています。**トマトへのご意見・ご感想をぜひ、お聞かせください!**

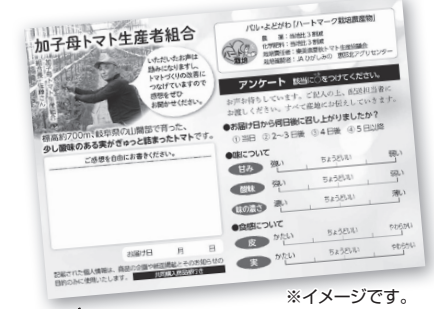


コメントのすべては動画をみてね



※別途通信料がかかります。

さらにおいしいマトを作るために
組合員さんの感想がヒントになります!



商品と一緒にリーフをお届けしています!