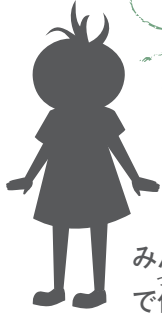


ジャン・ミノコの

The agricultural lecture
by Jan Minoco



にしみの 農業ドリル



みんな元気? 海津市では、10月から冬春トマト「美濃のかいづっ子」の出荷が始まっているよ。今回は、どんなところで作られているのか調べるために、トマトが作られているハウスに行ってきたよ!

潜入! 「美濃のかいづっ子」はどんなところで作られているの?

どんなところで 作られているの?

●「美濃のかいづっ子」はすべてハウスで作られているんだ。ちなみに、近藤さんは80坪のハウスでトマトを作っているよ。



赤くなったら収穫のサイン。ちょっと私に似てるかな?



おし教えてくれるのは…

海津トマト部会 近藤康弘 さん

私たちの部会では、65人の部会員が約23坪のハウスで作っているよ。「美濃のかいづっ子」は海津市で作るトマトの愛称で、「CF桃太郎」と「麗容」という品種のトマトを作っているんだ。

受粉はマルハナバチにおまかせ!

●ここでは、マルハナバチを使って受粉させているんだ。ハチを利用することで、作業の効率が上がり、よりおいしいトマトができるんだって。



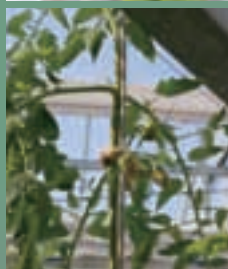
温度管理も大切!

●ハウスの中は、トマトが育ちやすい温度が保たれているんだ。昼は24℃、夜は10℃以下にならないように、換気を行ったり、暖房機を使用しているよ。



トマト栽培の基本! 「すり下げ」

●トマトの樹は、8月末の苗植えから翌年7月初めの出荷終了まで、一度も切らないんだって。「すり下げ」は、どんどん上に伸びるトマトの樹を、作業しやすい高さまで下げることなんだ。出荷が終わったころには、トマトの樹は6メートル~7メートルにもなるんだって。



トマトって、本当は暑い夏が旬の野菜なんだって。温度管理がしっかりしているハウスの中で育てられているから、寒い時期でもおいしいトマトが食べられるんだね。