

甘みが強く

味が濃いフルーツトマト



糖度は10度以上、トマトではなかなか出せない甘さです。

フルーツトマトの栽培を始めて15年ほどになりますが、最初の数年はフルーツトマトになりませんでした。普通のトマトよりもちょっと甘いね、というくらいで・・・。

それから土の質や水の量など、試行錯誤を繰り返して、当農園自慢の『こだわりフルーツトマト』が完成しました。

私たちのトマトは、堆肥を入れることで、山の土のような、自然に近い土壌で育ちます。

山の土には落ち葉や微生物が堆積し養分が豊富ですが、その状態に近づけることで、トマト本来の味と香りが出るのです。

それと、糖度の高いフルーツトマトの木にするには、育苗管理が欠かせません。中でも水分量の調整がとて大切です。

清水農園では年間1万本の苗を育てていますが、1本ごとに土の状態を確認し、水の量を調整しながら水やりをしています。

それだけで半日終わってしまうほど手間のかかる作業です。

一言で言うなら『生かさず、殺さず』の水加減。

極力水を減らして育てるので、完熟してもグズグズにならない、歯ごたえのよいトマトが実ります。

季節限定

初夏の味覚 壮瞥町清水農園産
フルーツトマトと3種の塩



おひとつ **450**円 (税込**486**円)

甘みが強く、味が濃い清水農園のフルーツトマト

皿上の塩 左：ぬちまーす 中：ゲランド 右：岩塩

【原産：沖縄 / 名称：ぬちまーす】

海水を細かい霧にして水分だけを蒸発させ、
空中で瞬間的に海洋成分を結晶化させてい
ます。

【原産：フランス / 名称：ゲランド】

粘土の地層にある塩田で、太陽と風の力を活
かす、機械をほとんど使わない伝統的製法で
9世紀から生産。

【原産：ヒマラヤ / 名称：岩塩】

3億5千年前、地殻変動によりヒマラヤ山脈
に閉じ込められた海水の塩です。パキスタン
の岩塩鉱山から採掘。