

かまとまちゃん 通信

(第3号)

令和7年8月8日発行
(毎月1回・不定期発行)
発行担当者
釜石市水産農林課 鈴木真由美
電話 0193-27-8426

かまとまちゃん通信は、かまとまちゃん(加熱調理用品種「すずこま」)を生産する農家、栽培に取り組む市民、活用を予定する事業者等の交流や普及啓発を目的として発行します。

かまとまちゃんの出荷がはじまりました

7月25日頃から出荷が始まりました。例年は7月12日頃からの出荷ですので、約2週間遅い出荷となりました。

現在、市内産直などで販売されています。今後、市内の飲食店、学校給食などで、かまとまちゃんを使用したメニュー・献立が提供される予定です。今年の暑い夏は、トマトを食べて乗り切りましょう！
(メニューや献立は、本通信の9月号以降で紹介予定です)。



店頭ではこのシール
が目印です！



収穫時期の栽培管理について

今年の気象条件は、トマトの定植時期以降の5～6月上旬は比較的低温でしたが、6月下旬からは厳しい暑さで、降雨も少ない状況です。土壌水分が少ないことから、養分の吸収が少なく、尻腐れ(=トマトのお尻の方が黒くなる整理障害)の症状が出ているようです。裂果に注意しながら水の散布量を増やす、カルシウム剤の施用する、ということも有効です。また、高温による影響で7月中旬以降は、オタバコガなどの害虫の発生も多く見られています。家庭菜園の方は、見つけ次第、生産者は適切な薬剤散布を組み合わせ、収穫時期の株を健全に保ちましょう！

市内からのおたより ~その3~

講師と一緒に！かまいしこども園 も栽培に取り組んでいます！

かまいしこども園(天神町)では、元・地域おこし協力隊の三科宏輔さんと一緒にかまとまちゃん栽培に取り組んでいます。講師の三科さんは、みんなで観察しながら一緒に育てていこう、とサポートしています。先生方も「トマトの日々の様子を観察しながら、子どもたちが野菜を育てる楽しさを知って、美味しく食べてほしい」と一緒に育てています。収穫が楽しみです！



市内からのおたより ~その4~

市食生活改善推進員

レシピ開発で野菜摂取促進を

市食生活改善推進員は、8月4日に青葉ビルでかまとまちゃんを活用したレシピ開発の取組を行いました。当日は、『かまとまちゃん』で作る♪なんでも野菜のミネストローネ』を調理しました。

会員からは、トマトの酸味と味がしっかりしていて塩分少なめでも十分美味しい、とのコメントがありました。レシピは、減塩や健康維持のためには、カリウムが豊富な野菜の摂取が重要として市民に配布する予定です。



※「かまとまちゃん」に関する情報提供などありましたら、ぜひ担当までご連絡ください。