

今年で39年目を迎える 産直 一株トマト こんなトマトです

～組合員さんの一株トマトの思い出～

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
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。

パルコプ 組合員さん

昨年好評のレシピ
今年は毎週
付けてきます♪

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
こしょう・黒胡椒 タマリンドペースト 少々
【作り方】
1. トマトを洗い、ヘタを取り、4等分に切る。ナスは輪切りにする。
2. 深めのフライパンにオリーブオイルを大さじ2とにんにくを入れて熱く
きり出し、ナスを入れ、中火でナスから水が出てくるまでじっくり焼く。
3. フライパンにトマトとナスを入れ、時々鍋底からきき出し、
好みの水分量になるまで煮詰める。
4. 煮詰まったら、コショウを好み、タマリンドペーストを加えて煮詰め、
お好みでベーコンやソーセージ、唐切り肉を入れてもいいです。

「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



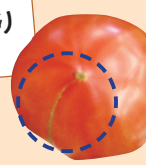
大きいトマトは
お料理に。
小さいトマトは
おやつに♪

味の違いはありません

すこし
変形



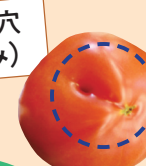
ちょっぴり
スジ



ヘタの部分
の割れ



小さな穴
(くぼみ)



昨年シーズン終盤の
気温の影響で、
組合員さんのお手元へ
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

- 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がっていきます。
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がっています。



見玉さん

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



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
おいしかったのにな...

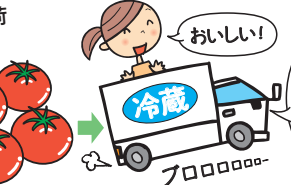
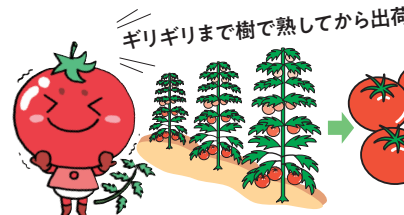


当時から
一般的に流通
されている
トマトは

市場→店頭への流通のため
青い状態で
収穫するトマトが
ほとんど...

完熟で収穫する方がおいしい
のですが、流通につぶれたり、
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



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!

予約制だからみんなにうれしい

農家

- 作る量が決まっていて安定生産
- 若い生産者も挑戦しやすい

組合員さん

- 相場変動の不安がなく価格も安定
- まっ赤でおいしいトマトを食べられる



組合員さんの声を産地に届け、
産地の想いを組合員さんに届ける橋渡しの役割