



第64話 プチとミニのあまい話

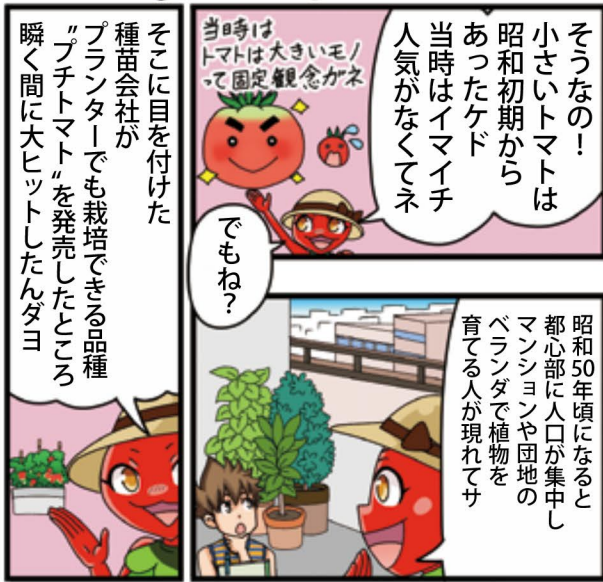
主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について、勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん！今月はトマトビメが登場。樹で成熟させたからとっても甘いミニトマト。彩りにもメインにも大活躍だね！みんなはどんな食べ方が一番好き？



あつ
飛行機だよ！
今日の機内食は何だろネ
ミニトマトは出てるかな？

機内食へのミニトマト初導入は
80年代頃だったよね！

トマトビメ



そうなの！
小さいトマトは
昭和初期から
あったけど
当時はイマイチ
人気がなくてネ

当時は大きいモノ
で固定観念がネ
でもね？

そこに目を付けた
種苗会社が
プランターでも栽培できる品種
"プチトマト"を発売したところ
瞬く間に大ヒットしたんだヨ

昭和50年頃になると
都市部に人口が集中し
マンションや団地の
ベランダで植物を
育てる人が現れてサ



"プチトマト"のヒット以降は
農家でもいろいろな品種の
小さいトマトが栽培されるように！

へえーっ
家庭菜園が先で
農家さんが後なんだ

小さいトマトか
んで作るべし、大ヒットだっつ



ブームを受けて
昭和50年代後半〜60年頃にかけて
"小さなトマト"を総称して
"ミニトマト"と呼ぶように！

小さいトマト
ミニトマト

わっ!!
"ミニトマト"は
小さいトマトの総称で
"プチトマト"は品種名
だったんだね!!

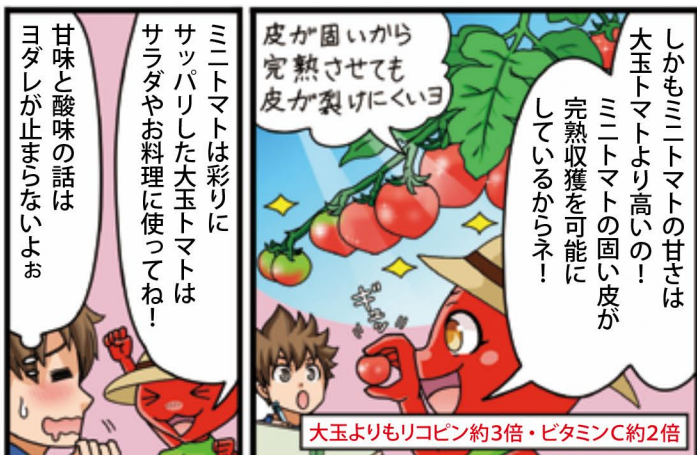
"プチトマト"の種は
平成19年に販売を
終了したけど
今でも小さいトマトを
"プチトマト"と呼ぶ人が
たくさんいるぞ！



あれからどんな
甘い品種が登場して
管内では
"サンチェリーピア"を
栽培しているヨ

病害に強く
大玉!!
サンチェリーピア

産地は
室根を中心には
千厩・藤沢
大東・東山など!



しかもミニトマトの甘さは
大玉トマトより高いの！
ミニトマトの固い皮が
完熟収穫を可能に
しているからね！

皮が固いから
完熟させても
皮が裂けにくいヨ

ミニトマトは彩りに
サッパリした大玉トマトは
サラダやお料理に使ってね！

甘味と酸味の話は
ヨダレが止まらないよお

大玉よりもリコピン約3倍・ビタミンC約2倍