

---

## 5.とまとをつくるわ

---



指先より小さいマイクロミニトマト

## おふくろさんの準備

おふくろさんは、なんでも良いというわけではありません。水の問題、根の問題などを考慮し、設計された繊維です。他の袋ではできませんので、これだけは購入してください(インフォメーション参照)。

写真はおふくろさん(M)のそのままのものと、折り曲げた様子です。



## おふくろさんの特徴

1. 普通の単なる袋でなく、植物栽培用に計算された繊維構造です。
2. 丈夫で繰り返し使用できるため、いろいろな野菜を栽培することができます。
3. 使用しないときは折りたたんでおくことができます。
4. 素焼鉢や陶器のように割れないので、子供さんにも安全です。
5. 縦長の袋なので、根菜類の栽培が可能です。
6. 袋の口を縛って水の蒸発を防ぐことで、発芽が良くなります。
7. 従って発芽前に採りや虫に種を食べられることはありません。
8. 塩素を含まず、燃やしてもダイオキシンを発生しない環境に優しい素材です。

## おふくろさんの大きさ

おふくろさんには3つの種類(S,M,L)があります。用途により使い分けます。

### <おふくろさんの種類>

種類	容量	ココピート 使用量	説明
S	φ 15cm×25cm 高	半分 500g	ミニトマト、なす、ピーマンなど実野菜 枝豆など豆類 芽キャベツ、茎ブロッコリーなど リーフレタスなど葉物野菜 ブルーベリー、ラズベリーなどのフルー ツ
M	φ 25cm×35cm 高	1個 1kg	大根、ニンジン、ごぼう、ジャガイモ、さつ まいもなどの根菜類 トマト、きゅうり、すいか、メロン、カボチャ などの実もの野菜・フルーツ
L	φ 40cm×35cm 高	3個 3kg	ぶどう、レモン、いちじくなど果樹

ココピートとは、ココヤシの繊維を5年以上発酵させて圧縮乾燥させた、通気性、保水性、保肥性に優れた天然素材です。水で10倍以上に膨らみ、室内で用いるのに、汚れが少なく、便利です。

### <ココピートブロック>



S T

## 苗の準備

「おふくろさん(お母さん)」のセクションで説明した通り、まず土を用意します。苗は近くのJAやホー

ムセンターの園芸コーナーに行って、自分の好きなトマトを買ってきましょう。



購入した苗を、そのままおふくろさんの真ん中に植えます。水は、土の中の空気がなくなるように、始めはたっぷりとやります。



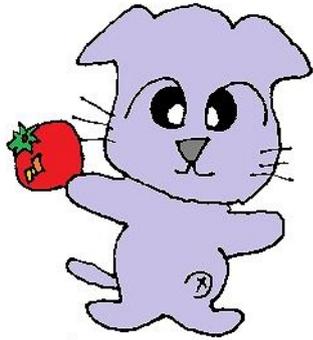
温室での水耕栽培、有機土壌の水耕栽培では、年中、栽培することができますが、かていでは季節により冬は無理があります。

トマトは苗から約2か月半から3カ月で実を付けます。5月の始めに植えれば、7月のなか頃に、7月に植えれば、9月に実が収穫できます。夏に植えると、温度が高いため、少し収穫時期が速くなります。

でも9月に苗を植えても、季節が寒くなるので、トマトは生長できなくなり、死んでしまいます。またどこかで、家庭で、年中、トマトを成長させるテクニックもお教えしますが、本書では季節に従って、キッチンファームで栽培します。

# J U M P

とまととお話しましょ



。トマトはわたしのよに色っぽかな？7色のトマトは、7種の味があるのよ。さあ、今からトマトとお話をしましょ



## キャロルセブン

キャロルは宗教の民謡よ

真っ赤に燃える太陽のように

わたしをうたってほしいワ



## キャロルオレンジ

セブンより少し落ち着いたわたし、オレンジよ。

小粒だけど大人びた味を楽しんで

ね。



### **イエローミニトマト**

**イエローはビタミンの色。とってもかわい  
いから食べるのがもったいないなんて  
よく言われるのよ。**



### **リコピーナブラック**

**オイラはブラックトマト。元気になるトマト  
さ。オイラを食べて、毎日、元気に勉強し  
ろよ！**



### **スノーホワイト**

**おしとやかなアタシは白い色をまとって  
いるわ。そのままでも、はちみつと一緒に  
おいしいわよ。**



### **アイコ（レッド）**

**ちょっと歯触りの硬さがいいわよ。赤色のわたしは、とっても有名なミニトマトよ。**



### **アイコ（イエロー）**

**レッド姉さんほど有名じゃないかな？でもボクを食べるとお金がたまると噂だよ。**

ここまではミニトマトだよ。

後、まだこんなトマトもあるよ。



### **ルネッサンストマト**

ボクは愛知県産のトマトだよ。酸味と甘みのコントラストが GOOD かな？  
果肉がしっかりして生食、調理共に OK かな？



### **ハウスキトマト**

トマトでもない、ほうずきでもないフルーティな味！さっぱりとした甘酸っぱい味がおいしいっていわれるんだ。



### **マイクロミニトマト**

わたしのこと極小トマトかな？  
でもしっかりとしたトマトの味！  
かわいらしさが生きるトマトでしょ♪

## とまとをつくるわ

トマトには、本当に多くの種類があります。また、その大きさも、大きい、中くらいの、小さい、もっと小さいマイクロミニトマトなんていうのもありましたね。

ちびら先生が、そのおいしいトマトの作り方を教えてください。しかも、家庭で栽培でき、収穫はそのまま移動できるので、キッチンに飾って、眺めた後で、ハサミで切って収穫しましょう。

トマトの葉からでる、緑の香りもとっても気持ちよく、ストレスがスッと消えていきます。一家団らんでトマトとお話しながら、愛情をかけて育てたトマトを、収穫しましょう。

さあ今からトマ  
トを作らしましょ

せ  
せ  
せ  
せ  
せ



トマトを

つくりな



トマトはお袋さんで作  
りましょ。水耕でも栽  
培できるけど、それ  
はがちゃさんにおま  
かせしましょ

トマトはふつうの大きいのから、中くらいのものや、1センチにもならないマイクロトマトってのもあるワ

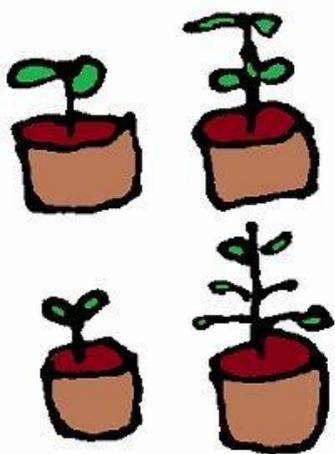


大 ルネッサンス 中 イエローミニトマト



中 ホウズキトマト 小 マイクロトマト

JAかスーパーで苗を買う



苗が"いっぱい"



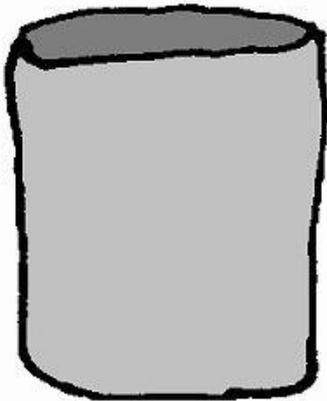
苗からが楽だから好きなトマトの苗を JA やホームセンターで買ってきましょ

# 土を入れる

有機土壌

カーボン

肥料



土を作るワ。有機土壌とカーボンを混ぜてっ



## お袋さんは 移動できる



実際に育ったところはこちらだよ。ワシも1話に1回は登場せんと。なにせ主人公じゃからな...



....

