

**【収穫時期】**

2月～6月（促成栽培）

7月～10月（雨よけハウス栽培）

【市内の主な産地】

中島地区、茶屋町地区ほか

倉敷市農林水産課

検索

**【品名】****トマト（桃太郎トマト）****【科】**

ナス科

【概要】

生で食べるのはもちろん、パスタソースやミネストローネなどに酸味や彩りを添えるトマトは、さまざまな料理になくてはならない存在です。中でも桃太郎トマトは、大玉のトマトで、糖度が高く適度な酸味があります。

【ルーツ】

南米アンデスが原産で、日本では明治になって野菜として利用されはじめました。現在最も主流な「桃太郎トマト」は、品種を開発した関西の会社が、誰もが知っている、フルーツ感覚の名前にしたいという思いから付けたといわれています。

【選び方】

丸みがあり、皮にツヤとハリがあるもの、また赤色が濃く重みを感じられるものを選びましょう。

簡単レシピ

◎ たまねぎドレッシングのトマトサラダ

(材料 4人分)

トマト	… 3個	酢	… 大さじ3	サラダ油	… 大さじ2
たまねぎ	… 40g	からし	… 小さじ1/4	パセリ	… 適宜
砂糖	… 小さじ1/2	塩	… 小さじ1/4		

(作り方)

- ① トマトは、へたをくり抜き、横に6mm幅の薄切りにする。平たい皿に敷き詰める。
- ② たまねぎは、みじん切りにし、水にさらす。
- ③ パセリは、みじん切りにし、ふきんに包んで流水でもみ、水気をしぼる。
- ④ ボウルにサラダ油以外の調味料を入れて混ぜ合わせる。サラダ油を少量ずつ加えてまぜる。
- ⑤ ④に水気をしぼったたまねぎを加えてまぜ、①の上にあわしかける。パセリを散らす。
しっかり冷やして食べるとおいしい！



☆旬の食べ物やイベント情報をメルマガで配信しています♪登録はこちらから

