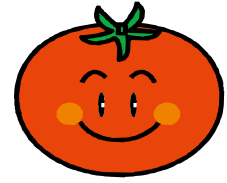


# トマト



## 1 どうやって作られているの？



トマトは暖かい気候が好きです（高温性作物といいます）が、雨は嫌いです。ですから、夏でもビニールハウスで栽培することが多いです。

釧路では、冬の寒い間に種をまき苗を育てます。3月終わり頃、ビニールハウスに定植し、6月から10月まで収穫されていますが、夏が短く気温も低いので、ビニールハウスがないと栽培は難しいです。

トマトには、大きさや、色などで多くの種類がありますが、お店でよく見る「大玉のトマト」、お弁当に欠かせない「ミニトマト」（プチトマトともいいます）や中間の大きさで最近増えてきている「ミディトマト」が作られています。



育苗中の苗



ミニトマトの栽培風景



大玉トマト  
(重さ150~200グラム程度)



ミニトマト  
(重さ10~30グラム程度)  
(直径3センチメートル以下)



ミディトマト  
(重さ40~80グラム程度)

## 2 どこで売られているの？

6月中頃から、釧路市内のスーパーなどで売られています。農家の直売所でも買うことができます。

## 3 どうやって食べるの？

おいしくて栄養に富んだ野菜として広く料理に使われ、世界でもっとも愛されている野菜です。サラダなど生で食べてもおいしいですが、スープや煮込み料理にも使われます。トマトケチャップやトマトジュースなどを作ったりして楽しむこともできます。



トマトとチーズのサラダ

でも、一番おいしいのは、畑で真っ赤に色づいたトマトをもちで、丸かじりすることかもしれません。

### 《原産地》(どこからきたの?)

南米のアンデス山脈が原産で、地中海で盛んに栽培されていました。

日本へは、江戸時代にオランダ人により長崎へつたえられました。当初は観賞用や薬用だったようです。