



綾 照葉会（宮崎県）洲上さん「今作は初期生育での害虫被害による生育の遅れなどがあったように思いましたが、気候も今までと違い、栽培管理に気を遣う面が増えました。味は例年通りのしっとりしたものになっていると思っています。年々気候が不安定になる中、安定した良いものを栽培するのは簡単ではありませんが、皆様のお届けできるよう頑張りますので、これからもよろしくお願い致します。」

綾 菜会（宮崎県）北野さん「今年は例年に比べて生育がよく、豊作です。化学合成農薬の使用はありませんので、安心して皮ごとお召し上がりいただけます。人参が本来持っている栄養、香り、味もついています。」

熊 本県愛農会野菜部（熊本県）大山さん「今季の人参栽培は、1回目の播種後に雨が降らず、発芽させるための水やり作業が大変でした。2回目、3回目の播種は、長雨が続きましたが、発芽は順調でおいしい人参ができました！どうぞご賞味ください。」

島 原自然塾（長崎県）酒井さん「土づくりから栽培まで、化学合成農薬や化学肥料を使用していません。雑草取りも手作業で行いながら、手間ひまかけて育てています。人参の香りや甘味を大切にしたいので、ぜひ皮付きのまま丸ごとご賞味ください。自然塾で生産している野菜の中でも一番人気です。人参本来の香りや甘味を大切にしたいので、ぜひ皮付きのまま丸ごとご賞味ください。自然塾で生産している野菜の中でも一番人気です。人参本来の香りや甘味を大切にしたいので、ぜひ皮付きのまま丸ごとご賞味ください。」



中 村グループ（福岡県）「中村グループは、久留米市東部に位置し、筑後川の水、筑後平野の大地の恵みを受け、野菜を作っています。偉大な自然の恵みに感謝しつつ、自然を守るため、化学合成農薬、除草剤、化学肥料を使わずに全ての作物を作り続けております。急な天候変化により葉が焼けたり、雨の多い時には害虫に悩まされたり、毎年いろいろなアクシデントを乗り越え生育してくれています。今後も皆様のご健康のため、お役に立てる作物づくりをより一層頑張ります。」

免疫力を高めるカロテンは、皮のそばに多く含まれています。皮のまま使うのがオススメです。また、カロテンは脂溶性です。油を使った料理で食べると効果的です。

皮までおいしい!一番の人気野菜です!

保存方法

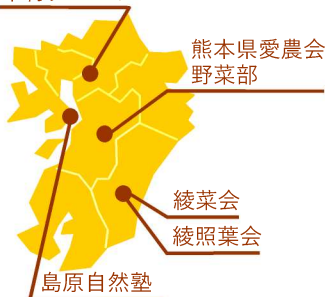
湿気があると傷みやすいです。冷蔵庫で保存する場合は紙などで包んでおくと乾燥を防いでくれます。

栽培内容

慣行栽培基準では化学合成農薬の使用は9~14剤となっていますが、グリーンコープの生産者は使用せずに栽培しています。除草剤も使っていません。



中村グループ



ミニトマト

赤い色素に含まれているリコピンは、働きを抑える強い抗酸化作用があり、がんや動脈硬化などの予防効果があるといわれています。独特の風味は、魚や肉の臭みを消し、旨味を増してくれます。

- 【ミニトマトスムージー（2人分）】
冷凍ミニトマト10個、牛乳100cc、バナナ（完熟）1/2本、ミニトの葉①へたを取り除いた凍ったままのミニトマトとバナナと牛乳を全部ミキサーにかけます。
- ②お洒落なガラス容器にそそいで、ミニトの葉っぱを飾れば出来上がり♪



肥 後七草会（熊本県）池上さんご夫婦「真っ赤に熟して一番美味しい時のミニトマトをお届けするために、日々農作業を頑張っています。皆様に新鮮な野菜をお届けするために毎日頑張った結果、『美味かった〜!』と言ってもらえるのが私たち生産者の一番の励みになります。今回、ちょっとひと工夫したおいしい飲み物をご紹介します。」



ア イプラントファーム（熊本県）吉水さん「阿蘇の麓で栽培方法にこだわって育てています。土作りにこだわってこそ安心な野菜が収穫できます。丹精込めて育てた、『ミニトマト』は、決して料理の添え物ではない“主役の味わい”だと自負しております。ぜひ食べてみてください!」



産 直なごみ（熊本県）菅原さん「熊本県南関町でトマトの栽培をしています。組合員の皆様に、安心・安全で美味しいミニトマトをお届け出来るよう、化学合成農薬の使用を減らして頑張っています。火を通すことで旨味が凝縮します。卵と炒めたり、グラタン、スープもおいしいですよ。」



丸 忠園芸組合（宮崎県）小倉さん「春本番の季節となりました。安心安全のミニトマトを使った串団子ならぬ、串ミニトマトを添えた弁当を持ってピクニックなどいかがですか?」



佐 伊津有機農法研究会（熊本県）益田さん「病気は雨が多いと発生が多くなりますが、ハウス栽培する事で農薬を減らす事ができています。6月の出荷が終了すると、後片付け〜ハウスに水を張り、太陽熱を利用して土壌を消毒しています。この作業をする事で父の代から、もう20年以上連作しています。」



南 阿蘇ファーマーズ（熊本県）本山さん「日々のお家ごはんやお弁当で、美味しく食べていただければうれしいです。密封ビンにミニトマトをたくさん入れて甘酢につけて、冷やしてサラダ感覚で食べてみてください。そのまま食べるのとは、また一味違う感覚でおすすめです!」

サラダもいいけど、スープやベーコン巻きもオススメ!

保存方法

よく熟したものは冷蔵庫の野菜室で。もし着色がよくない場合は、常温に置いておけば追熟させることができます。

栽培内容

慣行栽培基準では化学合成農薬の使用は66剤となっていますが、グリーンコープの生産者は半分以下の使用で栽培しています。除草剤も使っていません。

