

## #うきうき日記

第0021号

## 旨みも栄養もたっぷりの絶品「塩トマト」！

令和6年3月4日

宇城地区では、水稻をはじめ、トマト等の施設野菜やレンコン等の高収益作物の生産が盛んです。なかでもトマトは収穫量、出荷量ともに熊本県が全国1位※。そして宇城市は比較的温暖な気候のためトマトの栽培に適しています。トマトにも様々な種類がありますが、宇城市に来たら「塩トマト」をお奨めします。塩トマトは海沿岸の塩分が多く含まれた土壌でしか栽培できないのです。まさに宇城市の生産環境が産み出す貴重なものです。さぞかし塩っけのあるトマトなのだろうと思いきや「甘いっ！まるでフルーツではないの！」と衝撃が走りました。甘さの理由は、「土壌の塩分が濃く浸透圧の関係で十分に水を吸えないため、小太りしにくく甘みが増す。」とのこと。しっかりした歯ごたえ、みずみずしく引き締まって肉厚な果肉。一般的なトマトの糖度は5度程度ですが、塩トマトは8～10度と甘く、加えてほどよい酸味が特徴的です。元祖フルーツトマトとも呼ばれています。生産時期や場所が限られ収穫量も多くないため、見つけることができたらずひとも購入したい一品です。宇城地区のスーパーでもごく稀に購入できる場合がありますが、以下に紹介する場所をお奨めします。宇城地区にお越しの際は是非お立ち寄り下さい！

※ 令和4年度 農林水産統計調査「令和4年産 指定野菜(春野菜、夏秋野菜等)の作付面積、収穫量及び出荷量」より

## 《購入場所》

## ①道の駅うき

サンサンうきっ子宇城彩館

TEL:0964-34-0377

## ②道の駅不知火

アグリパーク豊野・不知火店

TEL:0964-42-3303

## ③サンサンうきっ子みすみ

TEL:0964-27-4188

## ④アグリパーク豊野

TEL:0964-45-2339

