



凍々子を育てて、おいしく調理しよう♪

トマトがたくさん収穫できた時は冷凍保存が便利ですよ♪



ヘタを取ってよく洗い、しっかり水気をふきとり、上の写真のようにビニール袋などに入れて冷凍庫へ。1～2ヶ月は保存できます。

冷凍トマトは皮むきが簡単♪



凍ったままのトマトを水に入れます。すぐに皮が割れ、簡単に皮がむけます。
(左の写真)



トマトシャーベット

凍ったままポリ袋に入れて麺棒などでつぶして細かくし、コンデンスミルクをかけるとステキなスイーツに♪

【材 料】

(できあがり約300g分)

トマト(皮をむいてざく切り)… 500 g

玉ねぎ(みじん切り)… 1/4 個

油 …大さじ1 塩 …少々

【作り方】

玉ねぎをじっくり炒め、

トマトを加えてフタをせずに

7～8分煮込み、塩を加えて味を整える。

餃子の皮にトマトソースをぬって、具材をのせて焼けば『プチピザパーティー』♪

手作りトマトソース



5月9日のトマトメニュー ひよこ豆のトマト煮



材料 4人分

鶏肉……………80g

ひよこ豆(ゆで)……60g

にんじん……………50g

玉ねぎ……………200g

じゃがいも……………90g

グリーンピース……………10g

A { トマト缶……………40g
ケチャップ……………大さじ2と1/4
トマトピューレ……………小さじ2
ウスターソース……………大さじ1/2
こいくちしょうゆ……………小さじ1/2
B { 砂糖……………小さじ1
洋風だしの素……………小さじ1
鶏ガラスープ……………200cc
塩・こしょう……………少々
ローリエ……………少々
片栗粉……………少々
サラダ油……………適量

作り方

1. 鶏肉は一口大、にんじんとじゃがいもはさいの目、玉ねぎは薄切りにする。
2. 鍋にサラダ油を入れ熱し、鶏肉・塩・こしょう・ローリエを入れ炒める。
3. 鶏肉に火が通ったら、にんじんと玉ねぎを入れさらに炒める。
4. 鶏ガラスープ・じゃがいも・ひよこ豆・Aを入れ煮る。
5. じゃがいもが柔らかくなったらグリーンピースとBを加え、味が馴染むまで煮込む。
6. 味をととのえて、水溶き片栗粉でとろみをつけ、仕上げる。

トルコでよく使われている食材「ひよこ豆」をトマトと一緒に煮込みました。
ひよこ豆の食感とトマトの酸味がおいしい料理です。

トマトメニューはクックパッドの東海市公式キッチンからもご覧いただけます。
[東海市の公式キッチン【クックパッド】簡単おいしいみんなのレシピが389万品 \(cookpad.com\)](http://cookpad.com)

真っ赤な トマトが できるまで

今回は
ジュース用に開発された
「リリこ（凜々子）」
というトマトができるまで
を教えちゃうよ！



(C)2011 東海樟風高校

特命トマト係長 とまていーぬ

苗を植える



1 準備

- トマトは太陽が大好きで雨が苦手なので、日当たりと風とおしのよいところで育てます。
- 大きなトマトをたくさん実らせるためには、たくさんの土が必要です。鉢やプランターで育てる場合は、たくさんの土が入る大きなものを用意します。

2 植える

- 根の部分が全部入るふかさに穴をほります。苗を入れたらまわりから土を入れ、かるくおさえます。
- さいごにたっぷりと水をやり、根を土になじませます。植えてから1週間は、土がかわかないように注意します。



3～4週間くらいすると 花がさきはじめます



3 水やり

- 水やりはなるべく朝早い時間にします。
- **土の表面が乾いていたら**、水が葉やくきにかからないように根本にあたえます。
- 鉢の場合、1回の水の量は鉢の底から水がにじみ出てくるくらいがちょうどよく、ザーザーと流れるようでは、土の栄養分も流れ出てしまいます。



4 芽かき

- 実に十分な栄養分がとどいて大きくなるように枝を整理することを「芽かき」といいます。
- 最初の花がさいたら、**晴れた日に一度だけ**芽かきをします。右の図のように、はじめにさいた花の下に出ている「わき芽(葉のつけねから出てくる芽)」のうち、上から1～3本を残して、そのほかのわき芽を手でつまとります。



5 追肥(ついひ)

- 実がついたら栄養分(肥料)をあたえます。これを追肥といい、たくさんの実を収穫するために必要な作業です。
- 鉢やプランターで育てる場合、1週間に1回ずつ液体の肥料をあたえます。
- 広い畑で育てる場合は、2～3週間に1回くらい追肥します。

6 収穫

- 実全体が色づいて、熟したのものからもぎとりましょう。
- 上手に育てると1本の苗から60個ほどのトマトが収穫できます。



洗って食べよう♪

