

夏秋トマト

高原の恵みと愛情がたっぷり詰まったトマト

◎特徴

有田郡有田川町特産の夏秋トマト。

生石高原、長峰高原の標高300m以上の夏季冷涼な気象条件を活かし、7月～11月まで出荷。

最適な気候条件とこだわりの土づくりでトマト本来の甘さと旨さが濃縮された味に仕上がっている。

特に生石地区では、出荷量が少ないが、昼夜に寒暖の差が大きくなる10月から糖度7度以上、サイズ2S～Mのトマトを「おひさまとまと」のネーミングでブランド化して出荷している。



栽培風景（ビニールハウス群）



◎来歴

昭和30年代後半から、生石高原、長峰高原の標高300m以上の中山間地に導入され、雨よけ栽培の普及とともに、夏季冷涼な気象条件を活かした高品質な夏秋トマト産地として拡大し、水田転作作物として定着。

現在、生産者数31名、面積10haで栽培している。



◎旬 7月下旬～11月

◎産地 有田川町

◎生産量 約100t（H25年産）

↓ 食べ方！

サラダなどに利用されるが、そのまま丸かじりしても、とてもおいしい。

オススメ調理法：そのまま食べる・サラダなど

○販売単位：4kg／箱

おひさまとまと 3～4個／パック 10月～

○出荷期間：7月下旬～11月

○問い合わせ先：生石高原野菜共撰出荷組合（0737-34-2504）

注：問い合わせは7月下旬～11月までの選果場稼働日の午後となります。