

トマト
農家さん
×
レストラン

はちまん トマト物語

「地元の食材を使った魅力ある商品を」と企画しました。
3月1日より近江八幡市内のお店6店舗で
トマトを使った期間限定メニューがお目見えします。
和食、洋食、中華、イタリアン…
お店ごとに工夫された
トマトメニューが楽しめます。

摘菜芽里

春号

2015

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報誌

「はちまんトマト物語」 期間限定トマトメニュー

販売期間

2015年3月1日(日)～3月末日まで

販売店舗

- ピッツァ カンパチーノ
- 中国料理 沙羅
- 古代米 すいらん
- Rizes 近江八幡バル
- イタリア料理 チャンチャーレ
- Barbetta (バルベッタ)

*店舗情報は裏面をご覧ください

また、レストランでははちまん
トマトの旨味を活かした摘菜芽里
オリジナルメニューもお目見えし
ます。

トマトのルーツは南米アンデス地
方とされています。近江八幡市は
春先のアンデスとよく似た気候で
地元でも様々な品種のトマトが栽
培されています。そんなはちまん
トマトは直売所でも人気野菜のひ
とつ。これからの食べ頃となってい
ます。甘さ、酸味、カタチ、色などひ
とつひとつ特徴のあるトマトがこの
時期市内の直売所に並びます。

今回の「摘菜芽里」では、そんな
近江八幡のトマトの魅力を、次代
を担う若手トマト農家さんに語っ
ていただきました。

地元近江八幡産の
おいしいトマトが食べ頃

地元農家と人気店がコラボ

はちまんトマト物語

はちまんトマトが食べられるお店のご案内



1 ピッツァ カンパチーノ
大中町450-5 (びわこだいなか愛菜館)
10:30～15:00頃
(生地がなくなり次第終了)
営業日/日・祝日

石窯焼きフレッシュトマトピザ
手づくりの石窯を使った薪で焼くナポリ風
ピッツァ。
外はサクッと中はモチ
モチとした生地の上に
八幡産のフレッシュな
トマトをトッピング。
お持ち帰りもできます。

1枚… 600円



3 古代米 すいらん
永原町中12
12:00～18:00 (LO.17:30)
定休日/木・金曜日

トマトカレー

大中産トマトと自家製ハム・数種類の香辛料
を使い、トマト本来持つ
ている酸味がきわだった
特製カレーです。お米
は、黒米・赤米・緑米を
ブレンドしているので色も
きれい!!

1人前… 1,200円



5 イタリア料理 チャンチャーレ
桜宮町211-7 ルグランビル1階
17:30～2:00 (LO.24:00)
定休日/火曜日

ピッツァだいなかマルゲリータ
甘いだいなかのトマトと特製のみそト
マソースとの相性がとても
良い、ありそうで無かった
味の組合せのオリジナル
ピザです。

ハーフ… 600円 (税別) レギュラー… 1,000円 (税別)



2 中国料理 沙羅
西庄町2036-1
11:30～15:00 (LO.14:00)
17:30～22:00 (LO.21:00)
定休日/木曜日

トマトと牛肉と卵のオイスターソース炒め
当店のランチ1番人気メニューにたっぷりの
トマトを組み合わせました。
無添加調味料でトマトの
酸味や甘味がひきたち、
一層美味しく、さっぱりと
食べやすくなるよう仕上
げています。

ランチset… 1,100～1,450円



4 Rizes 近江八幡バル
鷹飼町656-2 1F
17:30～24:00 (LO.)
定休日/不定休

徳田さんのトマトと
モッツアレラチーズのサラダ

トマトをフレッシュ、ビュレ、
セミドライに分け、それ
ぞれのトマトの味を感じて
いただく、シンプルなお皿
です。

1人前… 800円



6 Barbetta (バルベッタ)
桜宮町213-19 ジョイフルイン1F
11:30～14:00 (LO.)
18:00～21:30 (LO.)
定休日/月・火曜日 (不定休)

大中産トマトとブラッドオレンジ
のソルベッティ(シャーベット)

大中産トマトの酸味、甘味を活かして、相性の
良い赤オレンジと合わせ
たイタリアらしいドルチェ
です。隠し味にはシチリア
産のフルーティーなオリーブ
オイルを入れました。

1人前… 550円

※個々に記載がある場合を除き、上記価格は税込みです。

抽選で5名様に当たる!

浅小井農園
トマト加工品
セット プレゼント!



応募
方法

官製ハガキに住所・氏名・年齢をご記入いただき、下記宛先までご応募ください。
当選者には当選通知をお送りいたしますので、その通知をご持参上、指定の
場所まで受け取りに来てください。
応募締切/2015年3月31日(到着分有効)
〒523-8501 滋賀県近江八幡市桜宮町236番地
近江八幡市都市産業部産業振興課内「摘菜芽里 春号 プレゼント」係

<個人情報管理について>取得いたしました個人情報は、「摘菜芽里」プレゼントの抽選のみに使用いたします。
その他の目的には使用いたしません。

●編集後記

苦手な野菜といえば「トマト」だったのはいまや昔の話。いまでは6年連続好きな野菜の1位を獲得し、
直売所でも売上げがもっとも多い野菜になるまで、人気もおもしろさもアップしているトマト。今号でお話
を伺った若手トマト農家さん達のそれぞれのこだわりが、近江八幡のトマトをさらにおいしくしてくれて
いると感じました。地元のトマトを使った各レストランの限定メニューも楽しみです。
お忙しい中ご協力してくださった関係者の皆様に感謝いたします。(NR)

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報紙「摘菜芽里」
2015年春号 No.10 平成27年3月1日発行 発行/近江八幡市水郷の食材と食推進協議会
〒523-8501 滋賀県近江八幡市桜宮町236番地 近江八幡市都市産業部産業振興課内
TEL.0748-36-5517 FAX.0748-32-5032 http://www.facebook.com/423777600992683

よし筆題字/造形作家 藤田 丈
題字・記事・写真・イラストなどの無断転載を禁じます。

近江八幡こだわり食材

検索

おいしく賢く食べよう! トマトの加工品



熱れっこさん
432円(税込)／190g
主な販売店／ファーマーズマーケット「きてか〜な」(多賀町872)

トマトがおいしくなる5〜6月に収穫された大中産の完熟桃太郎トマトをたっぷり使用。新鮮な地元産玉ねぎと秘伝スパイスをブレンドし、じっくり煮詰められた濃厚で味わい深いケチャップは、子ども大人も大好きな味。

ドライトマト

450円(税込)／1袋18g
主な販売店／浅小井農園(浅小井町2481)、ファーマーズマーケット「きてか〜な」(多賀町872) びわこだいなか愛菜館(大中町450-5)

こだわりの農法で作られた「朝恋トマト」をじっくり乾燥させ、味を濃縮。1袋にミディサイズトマトが10個分も入っています。おやつにそのまま、またパスタやピザ風のトッピング、さらに味噌汁などの和食にもマッチ!



朝恋トマトのビーフハヤシ
650円(税込)／1袋200g
主な販売店／浅小井農園(浅小井町2481)、ファーマーズマーケット「きてか〜な」(多賀町872) びわこだいなか愛菜館(大中町450-5)

糖度の高い「朝恋トマト」をふんだんに使用し、牛肉と玉ねぎと一緒に赤ワインで煮込んだハヤシソースは、レストランで食べるような本格的な味わい。トマトのさわやかな甘みが凝縮され、小さなお子様にも大好評!

朝恋トマトのミネストローネ

320円(税込)／200g、1,080円(税込)／3袋入り
主な販売店／浅小井農園(浅小井町2481)、ファーマーズマーケット「きてか〜な」(多賀町872) びわこだいなか愛菜館(大中町450-5)

「朝恋トマト」をベースに野菜とビーフチキンのダブルブイオンで長時間煮込み、トマトの旨みを最大限に引き出した栄養満点スープ。熱を加えることでトマトのリコピンは3倍に。美容と健康にうれしい逸品。



朝恋トマト大福
185円(税込)／1個
主な販売店／近江三方庵(出町429-10)

ミディサイズが1個丸ごと入った大福。ジュシーなトマト、やさしい甘さの白餡、滋賀県産の羽二重糯を使ったなめらかな餅にもトマトジャムが練り込まれ、ユニークな味のハーモニーが楽しめます。



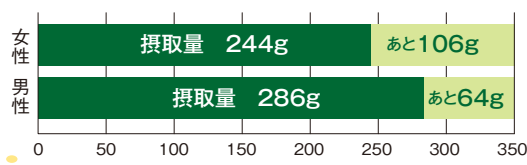
健康寿命をのばそう!!

野菜の摂取目標

みなさんの“身体”は、“口にしたもの”からできています。いつまでも健康で過ごすため、バランスのとれた食事をとることが重要です。

野菜の摂取目標量は1日350g

小鉢にすると5皿(一皿70g程度)



滋賀県民は、現在これだけの野菜を食べています

あとこれだけ、足りません。「トマトなら半分」「小鉢なら1皿」に相当します。

野菜料理をあと1皿で、野菜350gを達成できます

平成24年国民健康・栄養調査結果

●食生活に関するご相談は、市民保健センターの管理栄養士へお気軽にお問い合わせください。(TEL:0748-33-4252)



生産者

ミニトマト農家

濱田 圭さん

実家は土にこだわるミニトマト栽培で20年以上、高い評価を受けるベテラン農家。大学卒業と同時に就農してまる8年。父・和夫さんの背中をみながら挑戦の日々。

生産者

大玉トマト農家

大久保 一恵さん

大阪でスタイリストアシスタントとして勤務したのち、実家の渡辺農園で就農。暮らしを支える食の視点から、意欲的に普及活動を行う。現在は3児の母として母親ネットワークも構築。

こだわりを託す トマト作り

濱田 今は丹精こめて作ったトマトが「おいしい」と言われることが一番のモチベーション。土作りから始めて、バランスがよくコクのある味わいをめざしています。

徳田 うちの場合は、従来の農業とは違う、少量培地養液栽培という技術でトマトを作っています。環境の管理から水、肥料まで、全部コンピュータ制御。無菌状態なので清潔だし、環境にやさしく作業の負担もほとんどありません。

食を支える責任感と希望

大久保 私は作り手側からの発信で、買う側の意識も変えていきたいと思っています。農作物は商品ではなく食べ物。多少見た目が悪くても、おいしくて安全なものを選ぶことの大切さを伝えたい。特に私自身が母親になつてからはその思いが強いですね。実際に農園に足を運んでいただいたり、小学校などで食育の授業をしたりという活動を地道に続けていくつもりです。

浅野 それは画期的ですよ。

徳田 規模も拡大しやすいし、女性やハンディキャップのある人の雇用でゆくゆくは社会貢献にもつながれるのではないかと思います。

楽しみながら工夫を重ね トマトのおいしさを伝えたい

大中地域で次世代を担う 若手トマト農家のみなさん。

それぞれのトマト作りへの

熱い思いを語っていただきました。



あえて農業を選んだ理由

浅野 私は大中の愛菜館で地元野菜の販売に従事していますが、日頃から農業という厳しい分野で後継者としてがんばっておられる若い方は貴重な存在だと思っています。今日はお会いできることを楽しみにしてきました。まずはみなさんの就農のきっかけを教えてください。

濱田 両親がミニトマトを人気商品に育てる努力を見てきて、誇らしく思っていました。これを親の代で終わらせるわけにはいかないと考えた末、新卒での就農を決めました。



生産者

ミディ(中玉)トマト農家

徳田 誠士さん

農業高校、農業大学を経て、1年間京都で小売業を経験したあと就農。一般に流通していなかった中玉に、父の為宏さんが挑戦。そうして始められた少量培地養液栽培のトマト作りをさらに発展成長させるべく奮闘中。

コーディネーター

愛菜館 野菜ソムリエ

浅野 孝二さん

大阪の証券会社に勤務後、滋賀へのUターン就職で愛菜館へ。野菜の面白さを知り、農業支援の使命感にめざめる。現在はカブを担当し「株からカブへ」が持ちネタに。



愛菜館
近江八幡市大中町450-5
TEL 0748-33-3580

営業時間
夏季(5~8月)9:00~19:00
冬季(9~4月)9:00~18:00

