

トマト



安定した品質で、 ほぼ一年中出荷される「元岡トマト」

旬

通年

生産地

元岡(西区)、下原(東区) 他

福岡市の西エリア・元岡地区で昭和40年代から栽培されている「元岡トマト」。酸味と甘味のバランスがよく、ゼリー部分もしっかりとしている大玉タイプのトマトです。元岡地区では、土に苗を植える「土耕栽培」と火山礫(かざんれき)を使った「礫耕(れきこう)栽培」の2つの栽培方法でトマトがつくられています。

礫耕栽培は全国的にも珍しく、土の代わりに火山礫を敷きつめ、そこに液肥を与えて育てる栽培方法。水はけが良く衛生的なので、水と肥料のコントロールがしやすいのだそう。安定した収穫のおかげで長期出荷が叶うからこそ、私たちはほぼ一年中、地元産の美味しいトマトを食べることができるというわけです。

真っ赤なトマトは栄養豊富。特にリコピンは生活習慣病予防や老化抑制にも効果があるとか。また、美肌効果も高いビタミンC、老化防止のビタミンE、塩分の排出を助けるカリウム、腸内環境を整える食物繊維などを含む秀逸な野菜です。

ゼリー質が流れず、しっかりとした味わいが伝わる「元岡トマト」は大手コンビニエンスストアのサンドイッチや、大手ハンバーガーチェーン店、ピザチェーン店などでも使われています。福岡市が誇る「元岡トマト」、実は知らず知らずのうちにたくさん口にしているのかもしれない。

