

キラリンピカの食育掲示物

かいようしんそうすい つか 海洋深層水を使ったトマト！



なめりかわし うみ ほろふ なめりかわし かいようしんそうすい りよう さいばい へいせい ねん
滑川市では、海のミネラルが豊富な滑川海洋深層水を利用したトマトの栽培が、平成30年
から本格的に始まりました。今年も、滑川市笠木にある農事組合法人「営農笠木」で、海洋
深層水トマトが栽培されています。

かいようしんそうすい さいばいほうほう 海洋深層水トマトの栽培方法



ひとつひとつの容器にセン
サーが差し込まれており、土の
中の水分量が管理されていま
す。水分量が30%以下にな
ると、自動で水やりされます。



ハウス栽培のため、虫が少ない
です。その日の天気によって、上
についているカーテンを開け閉
めすることで、太陽の光の量を
調節します。



水分量や肥料の量は専用コ
ントローラーでしっかり管理
されています。

がつ きゅうしょく どうじょう 6月から給食にも登場しています！



ミニトマトは、6月始め頃から収穫が
始まり、7月にかけて調理場にたくさん
届けられています。海洋深層水トマト
は、コクと甘み、ほどよい酸味があり、
まろやかな味わいが特徴です。営農笠木
では、今の時期と10月頃の年2回、
栽培されています。

給食では、そのまま食べるときと、
ラタトゥイユや夏野菜カレーなどの
料理に使ったりしています。今が旬の夏
の味覚を、味わっていただきましょう！

