



赤採りトマトは、真っ赤に熟れるまで樹の上で育て収穫したトマトで、大分オリジナル商品です。トマトの赤色をつくるリコピン（機能性成分）、美味しさのもとであるグルタミン酸が青採りトマトよりも豊富に含まれています。

生でよし

丸かじりはもちろんのこと、赤くても実が固いため、サラダの具材などにも使えます。

焼いてよし

焼くとうま味が凝縮され、トマト本来の味を十分に楽しむことができます。また、実が固く型崩れしにくいのが特長です。

飲んでよし

実を潰してできるジュースは、味つけ不要ほど甘味やうま味、塩味を含んでおり、各種料理やカクテルの副材料として使えます。



タイ風チャーハン カオ・パット

バラリと炒めたチャーハンに、ジューシーなトマトの旨味をプラス。ナンプラーで味付けすればアジアテイストあふれるタイ料理に！



【材料】2人分
 赤採りトマト……1/2個
 ご飯(固めが好ましい)……茶碗2杯
 ……1個
 小エビ……8尾
 玉葱・人参・ニンニク……少々
 オリーブオイル……適量
 塩・黒胡椒・ナンプラー……少々
 パクチーかぼす……お好みで

【作り方】
 ①トマトは2cm角に、小エビは殻をむき背開きに、野菜はみじん切りにする。
 ②フライパンに多めのオリーブオイルを熱し、スクランブルエッグを作って取り出す。トマト以外の野菜と小エビを炒め、塩少々をふって取り出しておく。
 ③ご飯を焼き付けるように炒め、軽く塩、胡椒で下味をつける。
 ④強火のまま②の具材をすべて混ぜ合わせ、ナンプラーを鍋肌から回しかける。
 ⑤最後にトマトを加え、お好みでパクチー、かぼすを添えたら出来上がり。

豆乳スムージー

“赤採りトマト”なら砂糖不要！
 材料を冷蔵庫で冷やして、作りたてをどうぞ。



【材料】1人分
 赤採りトマト……2/3個
 バナナ……1.5本
 豆乳……100ml

【作り方】
 ①トマトとバナナをざく切りにする。
 ②材料全てをミキサーにかける。
 ③グラスに注ぎ、お好みでミントなどを飾れば出来上がり。

赤採りトマトとイワシの重ね焼き



青魚との相性抜群！もちろんアジやサバなどでもOK
 お好みのハーブを使って、おしゃれに！

【材料】2人分
 赤採りトマト……1/2個
 イワシ……2尾
 ニンニク……1片
 オリーブオイル……適量
 塩・黒胡椒・タイム……少々

【作り方】
 ①イワシは頭を切り落とし手開きで背骨を取り、ヒレなどを取り除き2枚にする。
 ②トマトはくし切りにする。
 ③耐熱容器にイワシと赤採りトマト、スライスしたニンニク、タイムなどお好みのハーブと共に交互に並べ、塩、黒胡椒をふり、オリーブオイルを回しかける。
 ④オーブン又はトースターで焼き色がつくまで焼けば出来上がり。

赤採りトマトのソテー ベーコンエッグのつけトースト

焼くとトロリとした食感に。いつものベーコンエッグがワンランクアップ！



【材料】1人分
 赤採りトマト……1個
 食パン……1枚
 ベーコンスライス……2~3枚
 卵……1個
 酢……10cc
 オリーブオイル……適量
 岩塩(なければ塩)・黒胡椒……少々

【作り方】
 ①小鍋に400ccくらいの湯を沸かし、酢を入れる。
 ②割った卵を静かに入れ、弱火で2~3分好みの固さに茹でる。
 ③オイルを熱したフライパンでベーコンとトマトをソテーする。
 ④焼いてバターを塗ったトーストにベーコン、トマト、ポーチドエッグをのせれば出来上がり。お好みで岩塩、黒胡椒をどうぞ。

しゅんくる

おおいたの旬がくる。
 その恵みに感謝して…

<http://theoita.com>

vol.28

赤採りトマト





真っ赤に熟れるまで樹の上で育てた美味しいトマト!

赤採りトマト

出荷時期
周年

主な産地
竹田市
九重町
臼杵市

赤採りトマト生産者
田平茂博さん



通常のトマトは青い状態で収穫され、店頭に並ぶまでの間に赤くなっていきますが、赤採りトマトは完熟した状態で収穫します。



食べる人の目線にたった商品づくりを目指し、技術の結晶である赤採りトマトは、消費者のみならずから多くの支持を得て、生産が拡大しています。

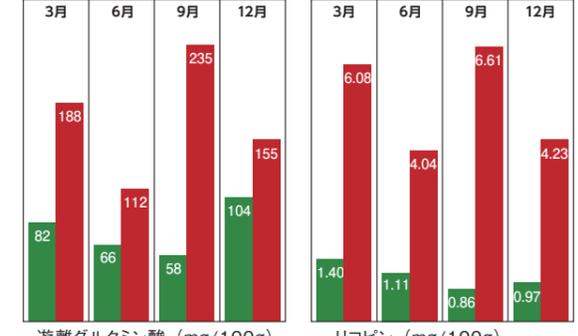
赤採りトマトは「消費者へ一番美味しい状態で届けたい」という生産者の熱い思いと太陽の恵みがギュッと詰まった贅沢なトマトです。

平成19年、大分県内最大のトマト産地である竹田市荻町で流通上不利とされた完熟トマトの試験販売の取組みを開始しました。
それから2年、日持ちや裂果、輸送など数々の課題を乗り越え、食味の高い赤採りトマトの本格出荷が始まりました。現在では、作付面積約10ha、生産量620t（平成27年度見込）へ成長し、現在は九州を始め、関西・関東へと販売エリアを広げています。
赤採りトマトは甘いだけではなく、採れたてのトマトのようなシャキッとした食感とみずみずしさが口の中に広がります。品種、温度管理、運搬方法について生産者が工夫を重ね、

手間暇かけて生み出された赤採りトマト。とびきり美味しいトマトを育てるため果実に傷がつかないように茎や葉を落とし、ハウスを清潔に保ち、どの果実にもまんべんなく陽が当たり、涼しい風が届くようにツルの高さを調節します。「手入れ、という言葉では集約できないくらい、そこには我々生産者の愛と根気が詰まっています」と田平茂博さん。
また、赤採りトマトは美味しいだけではなく、通常のトマトは青い状態で収穫しますが、赤採りトマトは完熟した状態で収穫するため、グルタミン酸（うまみ成分）やリコピン（機能性成分）が豊富に含まれています。
取組みから9年、臼杵市の海岸地域へ広がり、平地～高原地帯まで標高差を活かし1年を通してみなさまへお届けしています。
若い生産者も年々増え世代を超えて、その技術が日々進化しながら受け継がれており、今では大分を代表するブランド品となりました。
そのまま食べてもよし、焼いても飲んでもよし！どんな料理でも美味しくいただけます。ぜひ、ご賞味ください。

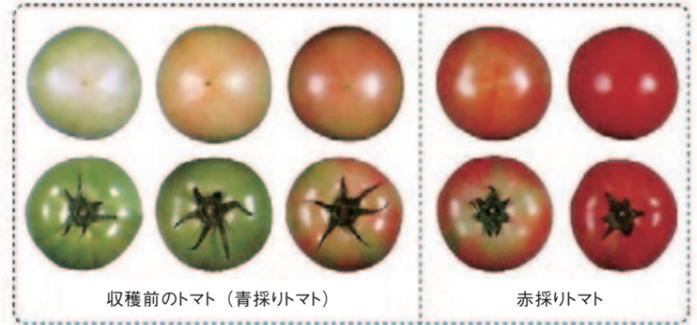
大分県産 **赤採りトマト**

美味しさの基であるグルタミン酸（うまみ成分）やトマトの美味しそうな赤色となるリコピン（機能性成分）が、青採りトマトを大きく上回っているのが「赤採りトマト」です。



※分析機関＝(財)日本食品分析センター（2010年～2011年分析結果）
※熟度＝普通のトマト（2～3分着色）、赤採りトマト（7～8分着色）
※各検体とも大分県内産のトマトを使用

シャキッとフレッシュ、美味しさのひみつ!!



独自に設定した収穫基準に基づき、赤く熟れてから収穫したトマトです。