

農業・工業・商業・その他

(新種トマト)

わかったこと・かんそう

新種トマト「すずこま」を調理したのを私も食べてみたいです。トマトきらいの人も食べてくれたらいいなと思いました。

おうちの人から

どんな味なんだろうね。食べてみたいね。

参加者はオリジナルのトマト料理を調理、試食した



「すずこま」料理堪能

仙台知名度向上へ試食会

東北生まれの新種トマト

東北生まれの新種トマト「すずこま」の試食会が16日、仙台市青葉区のエル・パーク仙台であり、参加者が自ら調理し

た料理を堪能した。食材としての知名度を向上させようと、みやぎ野菜ソサエティの会（大宮牧子代表）が企画した。

公募に応じた市民を含む約30人が参加。大崎産のすずこま13品種を使ってマフィン、肉料理、デザートなど6品を調理した。全てのメニューをソサエティの会メンバーが考案した。

一般参加者からは「トマト嫌いの子どもも食べ

てくれそう」「加熱することで生食用よりもうま味が増す」といった高評価が相次いだ。

すずこま生産を手掛ける大崎市の女川源さん（41）は「手間をかけずに栽培できるのが魅力。市場の拡大に合わせて作付けを増やしていきたい」と話した。

すずこまは東北農業研究センター（盛岡市）が開発した。東日本大震災で津波被害を受けた土壌に適応することもあり、仙台市など沿岸部でも試

験栽培が広がっている。