



2015.6.29

テレビ東京「L4YOU!」にて、  
JA北つくば“夏トマト”が紹介されました。



## 収穫されたトマトを瞬時に仕分ける出荷のスゴ技

生活に密着した情報を生で伝えることを大切にした「L4YOU!」にて、茨城県産の「夏トマト」をご紹介いただきました。茨城県は関東一の夏トマト産地。その中のJA北つくばトマト選果場では、多くの目利きのプロが活躍中。生産者が丹精込めてつくったトマトが選果場に運ばれてくると、プロが大きさ・カタチ・傷などをふまえ、A・B・C・無印の4段階に選別。早い人は1分間に100個ものトマトを仕分けます。ジュースで甘みのある美味しいマトを素早くみなさまのもとに届けられるよう、生産者とJAが協力しながら日夜進化を続けています。

## 糖度までまるわかり！日本初の光センサートマト専用選果場



人の手や目による仕分けに加え、近年、光センサーによる選別システムの導入もスタート。トマトでは日本初となる光センサー選果施設ができたのは、高知県のJAコスモスです。これまでは収穫後に農家がサンプリングにより、糖度を確認しなければなりませんでした。光センサー導入によってその作業がなくなり、選別から荷づくりまでが驚くほど正確にスピーディーに処理できるようになりました。くだもでは一般的になりつつある光センサー選果施設ですが、今後トマトだけでなくさまざまな野菜の選果施設でも光センサーの導入が期待されています。

JAコスモスの光センサートマト専用選果場施設について

<http://www.ja-cosmos.com/hpgen/HPB/categories/2503.html>

## トマトは栄養価抜群でうまみ成分たっぷりの優秀野菜

色や大きさが豊富で栄養価も高いトマトは、市場の取扱金額トップの野菜。生で食べることが多い日本では、ピンク系のトマトが主流です。調理用には赤系のトマトがおすすめで、加熱をすると濃厚でうまみが増すのが特徴。食べ方に合わせてトマトを選んでみてください。

詳しくはこちら！“とれたて大百科”

<http://www.ja-kizuna.jp/food/shun/detail?id=6>