

（『たのしみひとしな ふるさと発見ランチ』放送資料）

『あまりこ』^{はなし}についてのお話

きょう ほんじつ はっけん ランチは、『あまりこ』という品種^{ひんしゅ}のミニトマトです。

あまりこは、くわなし ながしまちょう 桑名市の長島町でつくられています。

かいがい と よ 海外から取り寄せた、まだ日本^{にほん}ではあまり知られていない品種^{ひんしゅ}で、あま つよ 甘さが強いフルーツ トマトです。

おも 重さが200グラム以上のおおだま^{いじょう おおだま}の大玉トマトに比べると、ミニトマトはおも 重さが20から30 グラム^{ていど}程度のものをいいます。

いろ 色は、あかいがい きいろ 赤以外にも黄色やオレンジ、くろ みどり しろ 黒・緑・白もあります。

かたち まる ほそなが 形は、丸いものや細長いものがあります。

あまりこは、いつでもおいしいものをあんてい^{あんてい}してしゅつか^{しゅつか}できるように、コンピューターで

おんどかんり 温度管理しているビニールハウス^{なか}の中で栽培^{さいばい}されています。

あお しゅつかく 青いうちに収穫^{しゅつかく}してお店に並ぶ頃^{みせ}に赤くなるトマトとは違い、あまりこはあか 赤くなって からしゅつかく^{しゅつかく}し、いちば とお 市場^{いちば}を通さずにしゅつか^{しゅつか}するので、よりしんせん^{しんせん}なものをた 食べる^たことができます。

ビタミンC^{シー}やリコピン^{えいようそ}といった栄養素^{えいようそ}がたっぷり^{ふく}含まれているので、なま 生のままで おいしくいただきます。

