



年 組 名前

道新 ワークシート

海水で甘さ凝縮
せたな潮トマト
出荷作業本格化

【せたな】海洋深層水で育てる
いっごう甘さを引き出した「せたな

潮トマト」の出荷作業が、檜山管内せたな町の新函館農協若松支店で本格化している。
潮トマトは、渡島管内八雲町熊石の塩分を含んだ海洋深層水を与えることで、水分吸収が抑えられて実が引き締まり、甘さが凝縮さ



センサーで測り、糖度ごとに選別される「せたな潮トマト」

れる。糖度は通常のトマトの5度前後に比べ、潮トマトは平均8度で10度を超えるものもある。2016年に栽培を始め、現在は8戸で約3万株を植えている。
今年は昨年より約2ト多約24トを出荷予定。10ト12個入り、約1キの箱詰め、糖度、大きさによって1箱700～1500円。
約3千万円の売り上げを見込んでいる。主に関東、関西のスーパーやイタリアンレストランなどから引き合いがあるという。
同支店営農生産課の西脇正樹課長は「今年は高温で生育はいいが、潮トマトがしおれないよう多めに水を与えたため糖度はいまひとつ。寒暖の差が出てくれればもっと甘くなるはず」と話している。出荷作業は10月末まで続く。
(塩野洋、写真も)

2021年8月10日（火）朝刊 全道版 20ページ

- ①せたな町では、海水（海洋深層水）を用いて何を育てていますか。
- ②塩分を含んだ海洋深層水を与えると、トマトの甘み（糖度）はどうなりますか。
- ③このトマトのことをたくさんの消費者に伝えるとしたら、あなたはどんなキャッチコピーを付けますか。