

～池田の今を皆様へお届けします～

池田町産マーケット

平成24年7月21日号

こっほい屋 だより

北陸地方もようやく梅雨が明けました。いよいよ夏本番ですね！池田に先日オープンした「まちの駅 こってコテ池田」も、初日からにぎわっています。28、29日は「食の文化祭」も開催。今年の夏は池田が熱いぜ！

皆さまに、トマトのおもしろ情報をひとつ教えちゃいます！



ここに美味しそうに色づいた3つのトマトがあります。

皆さま、パッと見て、どのトマトが一番甘そうに見えますか？

それは何で判断しましたか？やっぱり色？

トマトの良し悪しを見分けるには、ヘタの張りやお尻の放射状のラインなどを見たりしますが、それ以外にも面白い見分け方があるのでご紹介しましょう。

それがこれ。トマトを水に浮かべる方法。

この違い、わかりますか？ひとつのトマトは、水に入れたらすぐに沈み、あとの2つは浮いたまま。実はこれ、トマトの糖度の違いによるものなのです。糖度が8度をこえるトマトは沈み、それ以下のトマトは沈みません。

よかったら、市販のトマトでも試してみてください。赤くて美味しそうに見えるけど…、実は…、っていうのがあるかもしれません。まだ青い段階で収穫して、流通の途中で赤くなったトマトは、そこまで糖度がのっていない可能性があります。ちなみに池田のトマトはどうか～？ぜひお試しください！



農林公社職員による、「ためしてガッテン！池田版！」

テーマ 「野菜の腐敗実験」 ～ 池田の野菜の生命力を目で確かめる ～

気温が上がりだした少し前あたりから、農林公社の一室で、とある実験が行われていました。市販で売られている野菜（きゅうり、トマト、なす）と、こっほい屋で販売されている池田のそれら野菜を適当な大きさにカットし、室温で放置。

この蒸し暑さの中、当然のように野菜は腐っていくのですが、その腐敗の仕方や度合いの違いを見ていこうというもの。

一番分かりやすかったトマトでいえば、市販のものはほとんど原型をとどめず、カビがびっしり！対して、池田のトマトは確かにしなびてはいるものの、トマトの形をしっかり保っていました。これは何の違いでしょうか？それはまさに、野菜自身が持つ、本来の生命力なのです！化学肥料や農薬に頼らず有機肥料で育った野菜には、自身で生きぬいていく力が備わっているのです！

皆さま、この結果、ガッテンいただけましたでしょうか？



先日、聞いた話をひとつ。私達が普段、意識せずに口にしている合成添加物の量は一日に約十五gだとか。日々の塩分を減らすのも大事ですが、添加物の事も改めて考えなくてはいけないですね。

（編集後記）