



鹿島台自慢の美味しすぎる！デリシャストマト(^o^)

デリシャストマトは、「幻の品種」と呼ばれる「玉光（ぎょっこう）デリシャス」という品種でつくられており、大崎市鹿島台の特産品として多くの人に親しまれています。甘み（糖度7度以上）と酸味のバランスが非常に良い昔ながらの味を持ったトマトですが、栽培が難しく、形も不揃いのものが多いため、今までに多くの農家が栽培に挑戦しては諦めてきました。長い年月をかけて試行錯誤を繰り返した今でも、出荷できるのは収穫した半分程度という貴重なトマトで、現在7戸の農家の方々が生産しています。

節水栽培農法という、栽培時の水やりを制限する方法でトマトの味をギュッと凝縮させることで、果肉のしっかりとした、口当たりの良い贅沢な味わいの「高糖度トマト」が出来上がります。生で食べるのはもちろん加工品にも適しており、鹿島台トマト部会自信作の「デリシャストマトジュース」は塩分等の添加物を加えていませんが、本来のトマトの美味しさを楽しむことができます。

大崎市鹿島台では毎年6月に「デリシャストマトまつり」を開催しています。平成30年度で3回目の開催となり、過去最多の約3,500人が来場しました。トマトの販売の他に、トマトを使用したラーメンや鍋、焼きそば等の創作料理が販売され、先着順の「トマトもぎ取り体験」では実際に生産農家のハウスに訪れてトマトの収穫が体験でき、毎年大好評です。