

信州
信濃町の



トマト

堆肥による土づくり
環境と人に
やさしい
農業を
めざっています

信濃町は長野県の北部に位置し、西に立ち姿の
美しさから「信濃富士」の別名を持つ黒姫山があり、
北に妙高山、南に飯綱山、戸隠山、東に斑尾山の
北信五岳に囲まれた、風光明媚な高原盆地帯です。



お問い合わせ
信濃町水田農業推進協議会
TEL(026)255-3113
FAX(026)255-4470



特別栽培米



大豆



とうもろこし



そば

E-mail. nourin@town.shinanomachi.nagano.jp

信濃町の トマト

情熱とこだわりでつくる



豊かな自然条件

「水・土・空気」

信濃町は、周囲を北信五岳に囲まれ山から湧き出る清らかな水、澄んだ空気、土壌は火山灰土で有機質に富みとても豊かな自然に恵まれています。

この自然の恵みをいっぱい吸い込んでおいしいトマトが育ちます。

「気温差」

トマトの赤い色素「リコピン」は太陽の光をたっぷり浴び、昼夜の温度差が



大きいほど増えて、トマトの赤みが増します。当町の夏は、昼の焼けるような暑さと夜の肌寒いほどの冷気で昼夜の温度差が大きく、味がギュッと濃縮されて、甘くておいしいと評判のトマトを育てます。

信濃町産トマトのおいしい理由

自然の恵みを生かし
手間をかけたこだわりの
農業に取り組んでいます。

農家のこだわり

「土づくり」

堆肥を利用した肥沃な土壌づくりを行っています。堆肥は土着菌や微生物を育てる元気のいい土を作り、土本来の力で栄養や甘味のあるトマトを育てます。

「日々の管理」

日々の成長を見ながら、わき芽かきや水管理などの作業を行い、真っ赤に色づいてから、収穫します。

「安全・安心」

信濃町のトマト栽培は長野県の特別栽培農産物としての認定を受けている農家が多く、農薬などに頼らない安全・安心で品質のよいトマトを提供するため日々努力しています。



あるものを工夫して使う。それが私たち産地の考え

豆
知
織

◎トマトのおいしさ

トマトには「グルタミン酸」が含まれていて、材料のコクと旨味を引き出します。煮込んだり焼いたり、世界各国のおふくろの味には、トマトを使った料理がたくさんありますね。



肥沃な土づくりは 農業の基本



信濃町は長野県北部有数の酪農地帯であり、町内で生産される完熟堆肥を利用した肥沃な土壌づくりを積極的に行っています。

湧き出る清らかな水 内陸性気候特有の昼夜の温度差
恵まれた自然環境と豊かな大地

信濃町では 米 そば 大豆 とうもろこし トマト
ルバーブ ブルーベリーなどを作っています

＜信濃町の主な作物＞

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
米		田植		開花		収穫		
大豆		種まき		開花			収穫	
そば			種まき	開花		収穫		
トマト		定植	開花		収穫			
とうもろこし		は種	開花		収穫			

有機肥料で土作り