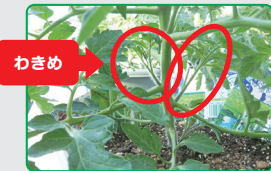
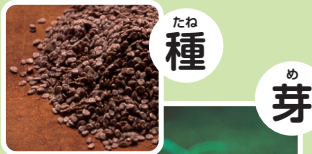


# ジュース用トマトのそだてかた



## ●栽培の準備をして、苗をうえよう!

畑の場合は、土をたがやして、うねをつくり、あればマルチシートをはりましょう。

鉢の場合は、なるべくたくさんの土を入れて、あれば支柱を立てましょう。

苗は生きています。やさしくもって、土にうえましょう。

## ●水やりをしよう!

鉢の場合は、まい朝水やりをしましょう。水の量は鉢の底から水がにじみ出るくらいで十分です。水が葉にかからないようにしましょう。

畑では、土がかわいたら水やりをしましょう。雨などで土がしめっていたら、水やりはお休みします。

## ポイント1 ●めかきは1回だけしよう!

花がさいたら1回だけはれた日に、「めかき」をしましょう。最初にさいた花のすぐ下のわきめを1~2本のこして、その下のわきめを手でおりとります。「りりこ」のわきめは、ぜんぶとると実ができなくなってしまうので、花がさいた時に1回だけにします。

## ●着果促進をしよう!

はれた日に花の上を指で軽くたたいてゆらすと、実がたくさんつくようになります。

## ポイント2 ●栄養不足に気をつけよう!

この写真のように、実の下が黒くなってしまうのは、「しりくされしよう」です。「カルシウム」という栄養がたりなかったり、水がたりなかったりすると発生します。先生に話して、肥料をあたえましょう。黒くなった実ほとりのぞいて、ほかの実に栄養がとどくようにしましょう。

この写真のように、葉が黄色くかれるのは、栄養不足です。先生に話して、肥料をあたえましょう。肥料があっても水がたりないと根から栄養をすい上げることができません。鉢の場合は、朝、水やりをして昼休みに土がかわいていたなら、水やりを追加しましょう。

## ●まっ赤に完熟したら、手で収穫しよう!

「りりこ」はジュースをつくるために開発された加工用トマトです。はさみを使わずに手で収穫できる「ジョイントレス」という特長があります。まっ赤になるまで待って、栄養やおいしさがたっぷりつまった実を、手でひねり取るようにして収穫しましょう。

## ●みんなで料理をつくって、いっしょに食べよう!