

熊本县：「Yatsushiro T O M A T O Festival」时令冬季番茄的品尝活动首次举办！！

熊本县的番茄产量日本第一

熊本县平成 23 年(2011 年)的番茄收获量为 109,600 公吨。占了全国产量的 15.6%，可称为日本第一。从平成 5 年(1993 年)开始至今 19 年时间，也一直高居日本番茄的第一产地。

县内最大的产地则为八代地区。温暖的气候，矿物质含量高的土壤，清流球磨川的灌溉形成了得天独厚的栽培环境，加上当地生产者的锲而不舍努力，才得以生产出这样安全安心的甜美果实。

也许在一般人的印象中，番茄应该是在初夏盛产的果菜，但是八代地区其实每年 11 月至 2 月期间也盛产着冬季番茄，产量占据全国总产量的八成之多。其中还有极具特色的「Hatibee 番茄」与「盐番茄」。

汁多甘甜！ 八代地区的冬季番茄

「Hatibee 番茄」名称由来是来自于栽培产地的八代平野的八(Hati)与平(Bee)的简称。因为保有往昔的自然美味而拥有很好的口碑和评价。

另外一种名为「盐番茄」的，甜度很高，味道浓厚，是很特别的品种。因为含有海水矿物质的关系，甜度高达 8 度以上，属于甜度强烈的番茄。虽然称之为「盐」番茄，但是番茄本身一点咸味也没，因为被栽培于盐分浓度高的干拓地的一部分特别农地，而且是只有这农地才能种植的关系因而得名。更因为种植地有限，提高了其稀少价值，所以也被视为高级赠品，常被用于送礼用。



以减农药方式种植的「Hatibee」番茄可以安心食用，在全国的超市等处都可以买到

「Yatsushiro T O M A T O Festival」首次举办

为了让更多人能在冬季番茄的大产地八代地区品尝刚采收的番茄，八代地区的众多团体结合为一体，成立了实行委员会，将于一月举办「Yatsushiro T O M A T O Festival」。

届时有看谁吃得最快的「吃番茄大赛」等活动，除了有使用大量冬季番茄熬煮，可以吃得很过瘾的「1,000人番茄火锅庆典」外，在活动舞台上也将会有以番茄为主题的猜谜活动及舞蹈等精彩演出，相信冬天的八代将会被染成喜气的番茄颜色。

红色的番茄里不仅含有多量茄红素，也含有叶红素与维他命等物质，集合许多有益健康的丰富营养素，所以才会有「一天一个番茄，医生远离我(A tomato a day keeps the doctor away.)」的谚语。

期待您们共襄盛举，借此机会来造访八代，品尝这安全安心又美味的八代冬季番茄。

●Yatsushiro T O M A T O Festival

日時 平成 25 年 (2013 年) 1 月 27 日 (日)

10:00~16:00

会場 八代市本町アーケード (ARCADE) 1・2・3 丁目道の駅 龙北

主催 Yatsushiro T O M A T O Festival 实行委员会

<http://www.facebook.com/Yatsushirotomatofesuta>



宣传的 PR 广告明星
「Toma pin」

【资讯处】

熊本県八代地域振兴局总务務振兴课

〒866-8555 八代市西片町 1660

TEL: 0965-33-3149

FAX: 0965-33-3174