

その2

# 小松とまとでふるさとを楽しく学ぼう！

食育の取り組みの1つとして、農業体験や地元農産物の給食への積極的な活用を行っています。小松とまとを通して地域への愛着と農業への関心を高めます。

## 知ったらもっと好きになる 小松とまと出前講座



トマト農家が学校や保育施設を訪問し、トマトの栽培方法や歴史について分かりやすく説明します。

## 地元の食材を もっとおいしく子供達に 給食メニューの開発



子供達にトマトを好きになってもらえるような給食メニューの開発に取り組んでいます。

## 小松とまとの産地を支える全てに感謝！ 小松とまと収穫祭 8月7日回

場所：JAあぐり横 うららの農園



約20種のトマト収穫体験やトマトフードの飲食ブースなど、食べて触れるまるごとトマトのイベントを開催します。

TOPICS

## 「小松の里山里湖」で新企画！ つなぐ交流の架け橋

# SATOYAMA Trip～こまつで自然に環る旅～

小松の暮らしや食に関心を抱く首都圏の若者と一緒に交流を深めながら、ふるさとこまつで自然や文化の見所を巡ってみませんか。豊かな里山里湖の魅力を再発見し、SNSを用いて世界に向けて発信するツアーを開催します。

とき 7月2日(土)～3日(日) ※1泊2日

内容 1日目：小松空港及びJR小松駅集合→視察(木場潟公園、日用苔の里、那谷寺、滝ヶ原町)→夕食(ジビエ料理)→交流会(ホテル・星空の観察)→宿泊(大杉みどりの里) 2日目：視察(荒俣峡、十二ヶ滝、埋蔵文化財センター)→昼食→JR小松駅及び小松空港解散

対象 20代～40代の里山や自然、交流に関心があり、SNSを利用して写真や動画を投稿できる人

定員 20人程度(先着順)

参加費 3,000円(宿泊費などを含む)

そのほか 詳しくは市ホームページをご覧ください。

申し込み 環境王国こまつ推進本部 ☎24・8078

今年、千葉県から移り住みました。滝ヶ原町にある改修した古民家に常駐し、農作業体験などを企画しています。ツアーに参加して一緒に里山の魅力を満喫しましょう。

「TAKIGAHARA HOUSE」  
スタッフ 小川諒さん



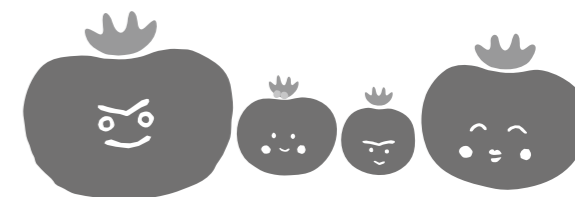
KOMATSU TOMATO WEEK

# 6月18日(土)～26日(日)は 小松とまとウィーク！

春の章

環境王国こまつを代表する旬の恵み「小松とまと」は6月、10月に最盛期を迎えます。「トマトのまちこまつ」をオールこまつで盛り上げるため、楽しくおいしい取り組みを行っています。

問い合わせ 環境王国こまつ推進本部 ☎24・8078



その1

## 小松とまとアイデアフードも食べて楽しもう！

生はもちろん、焼いたり煮込んだりトマトの使い方はさまざま。期間中、市内の参加協力店でバラエティー豊かなオリジナルのトマトメニューが味わえます。

### 食べられるのは今だけ！ 期間限定料理がたくさん

トマトの旨味と和食の  
だしはすごく相性が  
いいんです！



河豚の淡泊な味わいと  
トマトの酸味が絶妙



日本料理 梶助  
総料理長 梶太郎さん

▲(左)トマトと河豚の炊き合わせ  
(右)トマト豆腐の揚げ出し

くり抜いたトマトの  
中にキーマカレーが  
たっぷり！



小松とまとまるごとドリア▶  
(こまつ町家文庫)



新作の  
小松とまと大福  
食べに来て！

パンにドリンク、洋菓子から和菓子まで  
トマトメニューが勢揃い！

◎さんさん市(第3日曜日開催)

とき 6月19日(日)10時～13時

ところ 花道広場よろっさ(みよっさ前)



「もっともっと小松  
とまとがわかる本」  
が完成！  
読むとトマトが  
食べたくなる？

【参加協力店】 あんずの木、居酒屋 天力、うどん工房 穂の香、餃子菜館 勝ちちゃん、河田ふたば、小松の欧風食堂 ルーチェ、こまつ町家文庫、Sweet's home、Switch、TACHIBANA、中国懐石 ももたろう、ドウ・エ・ドウ、徳田盛華堂、Trattoria TAPAS、肉とワイン コンディマン、日本料理 梶助、ビストロ&ワインバー BARIN、ピロン、ホテルサンルート小松、ミューレミュー、山上福寿堂、レストランテ・ジン、和餐 伸 ほか(五十音順)

