



AGEO TOMATO MAP

FRESH×LOCAL

AGEO AGURI TIMES

地産地消の食材を選ぼう



地産地消とは地元で生産された食材を地元で消費すること。地産地消の食材は、生産地が近いので新鮮であることはもちろん、輸送に使われるエネルギーの節約になり、環境にも優しいのです！

FRESH×VEGETABLES LOCAL×VEGETABLES

農家さんおすすめの保存方法

農家さんの庭先で買った新鮮トマト。美味しく食べるにはどうすればいいのでしょうか？

もちろん冷蔵庫に入れても、買って来た美味しさをそのままキープできますが、ハウスで栽培されたトマトは「常温保存」がおススメです。

常温保存をすることで、自然に追熟が進み、甘みや栄養素が増える効果があるそうです。でも、長く常温で置きっぱなしにしたり、気温が高くなったりすると追熟が進みすぎる場合があるので注意してくださいね。



上尾のイチオシ 農産物紹介

ぶどう 上尾はブドウの栽培が実は盛ん。手間暇かけて育てられるブドウは大粒ひとつも甘い。またレアもののシャインマスカットも栽培しているのを知っていましたか？

梨 大きくて甘い「黄金の唄」は期間限定（8月末～9月上旬）、上尾・伊奈だけの特産です。贈答品としてもオススメです。

キウイ 上尾産のキウイは大玉で甘いと評判！県内上位の収穫量を誇ります。農園の軒先販売や直売所で購入できます。

里芋 生産者の間で特に力をいれている「丸系」ハツ頭。ホクホクした食感と、皮むきが簡単なのが特徴です。

※上尾産の農産物は、上尾市農産物直売所（JR上尾駅西口広場）のほか、市内の各農家さんの直売所、「あげお朝市」（毎月第4土曜日・JR上尾駅自由通路）で購入できます。

Let's Try!!

完熟トマトでかんたんトマトジュース

農家さん直伝

- ①真っ赤なトマトのヘタが無い方の皮を2cmくらいむきます。
- ②鍋またはボウルにサルを入れ、おろし器でおろしていきます。
- ③サルに残った果肉はおたまの背でしっかりまわし押しして残らず細かく漉します。
- ④最後に搾った果汁に塩をひとつまみ。
- ⑤冷やしてお召し上がりください。



ジュースにすると
リコピン吸収率UP

レシピ：by はぎわらとまと



EASY & GOOD CUCUMBER × TOMATO CHEESE SALADA

簡単おいしいキュウリとトマトのチーズ"サラダ"

INGREDIENTS (2人分)

キュウリ	1/8本	キゅうりは市内の直売所でも手に入りやすい！	ドレッシング	
上尾産トマト	1/2個		塩	2つまみ
玉ねぎ	1/6個		砂糖	2つまみ
まけるチーズ	1/2本		酢	小さじ1
			しょうゆ	小さじ1
			ごま油	小さじ1

HOW TO COOK

- ①まけるチーズは半分に切り、細かく裂く
- ②きゅうりは薄切りにする。玉ねぎは薄切りにし水にさらし、水気をきる。
- ③ボウルにきゅうり、玉ねぎ、チーズを入れ、よく混ぜ、器に盛ってトマトを飾る。
- ④ドレッシングの材料を混ぜ、③にかける。



冷蔵庫で冷やすとさらにおいしいよ!!

上尾産トマトの美味しさを引き出すカプレーゼ

HOW TO COOK

- ①トマトとモzzarellaチーズは厚さ7～10mmにスライスする。
- ②トマトとモzzarellaチーズを材料を交互に重ねるようにして、皿にきれいに盛りつける。
- ③塩、ブラックペッパー、オリーブオイルをかける。パルメザンを添えて出来上がり。

INGREDIENTS

上尾産トマト	1個
モzzarellaチーズ	1個
オリーブオイル	適量
塩	適量
ブラックペッパー	適量
パルメザン	適量

上尾市観光協会

上尾市観光協会のPRのため、新しいキャラクターが仲間入り!!
どうぞよろしくお願いいたします!



キラリ

あっほ
あっほは「ワオキツネグミ」です。

あっくん

あげお お土産・観光センター



上尾駅東口から徒歩1分、A-GEOタウン2階にあり、上尾市観光協会推奨土産品を販売しているお店です。お気軽にお立ち寄りください。



住 上尾市宮本町3-2-207 (A-GEOタウン2階)
電 048-780-2266
時 10:30～18:30
休 月曜日 (祝日の月曜日は営業)

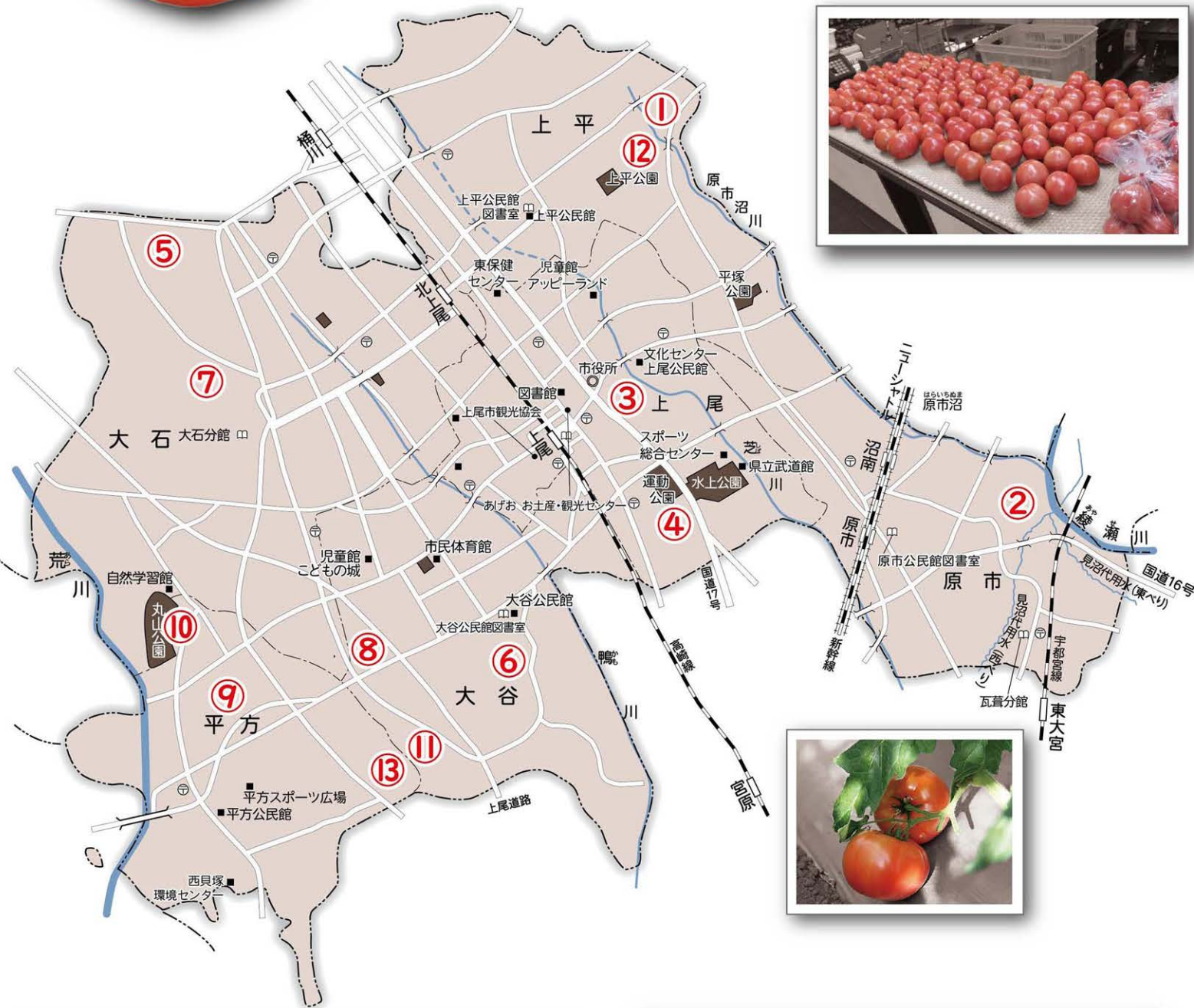
上尾市観光協会
〒362-0042
上尾市谷津2-1-50 上尾市プラザ22内
TEL 048-775-5917 FAX 048-775-5024
営業時間：土日祝日を除く 9:00～16:00

… 企画・編集・問い合わせ …

上尾市環境経済部農政課
TEL 048-775-7384



AGEO TOMATO MAP



上尾では昭和40年頃より上尾市施設園芸研究会を中心にトマトのハウス栽培をしています。ハウス栽培をすることによって室温や土づくりなど、トマトが育つのに最適な環境づくりをし、安心安全でおいしいトマトができるように、日々研究しています。また、販売先を直売所や地元のスーパーなどにして地産地消を心がけることで、いち早く新鮮なトマトをみなさんにお届けできるようにしています。直売でしか手に入らないものが多く、生産者によって味が違うため、お好みのトマトを見つけてみてください。

①市ノ川園芸直売所 施設園芸研究会

Address: 上尾市須ヶ谷 1-54
 Tel: 048-771-7070
 E-mail: tomato@ichinokawa-engei.com
 OPEN 13:00～なくなり次第終了
 (1月中旬～7月中旬まで)※月曜日定休(収穫量により変動します)
 Cultivar サンロード

畑から直接お客様へ!直売のなせる業!ぜひご賞味下さい!食品安全、労働安全、環境保全に取り組んでいます!埼玉県より「S-GAP 実践農場」として評価、認定された農場です。

URL: <https://ichinokawa-engei.com/> ※詳しくは「市ノ川園芸」で検索

②くろすふあ〜む 施設園芸研究会

Address: 上尾市瓦葺 998
 Tel: 048-721-3609
 OPEN 10:00～18:00(2月～10月まで)※定休日なし

「くろすふあ〜む」では、いつでも新鮮なトマトを販売しています!丹精込めて作っているの、ぜひ、「くろすふあ〜む」までお越しください!!

③鈴木東農園 施設園芸研究会

Address: 上尾市本町 2-3-15
 Tel: 048-772-2952
 OPEN 10:00～なくなり次第終了
 (11月～7月中旬まで)※水曜日定休
 Cultivar サンロード、かれん、ミニトマト

愛情いっぱい育てた野菜を朝より販売しています。ぜひご賞味ください。「鈴木(東)農園」インスタやってます。

④鈴木温室 施設園芸研究会

Address: 上尾市日の出 1-13-20
 Tel: 048-771-5461
 OPEN 10:00～17:00(変動あり)
 (1月中旬～7月上旬まで)※定休日なし
 Cultivar サンロード

鈴木温室では有機肥料と微生物を主体として「サンロード」を栽培・直売しております。

⑤はぎわらとまと 施設園芸研究会

Address: 上尾市藤波 3-178
 Tel: 048-786-7346 インスタ「はぎわらとまと」で検索
 OPEN 10:00～なくなり次第終了
 (2月上旬～7月中旬まで)
 ※日曜日定休(収穫量により変動します)
 Cultivar サンロード

微生物やんたちが元気に活動する健康な土壌で育てたトマトです。夏の土壌改良と手作りのボカシ肥料により滋味深い味のトマトを目指しています。

⑥松本園芸農場 施設園芸研究会

Address: 大谷本郷 754
 Tel: 090-8528-1577
 OPEN 8:00～日没まで
 (2月上旬～7月上旬)※不定休
 Cultivar 麗旬

松本園芸では麗旬(れいしゅん)トマトを作っています。麗旬トマトは完熟で甘味と酸味のバランスがよく、味が濃いのが特徴です。また、病気に強いため農薬の回数が少なく済むので安心です。当園直売所の他以下の店舗の地場野菜コーナーでも販売しております。ヤオコー伊奈店 コーア上尾今泉店 ニッ宮店 イトーヨーカ堂アリオ上尾店 いなげや上尾沼南店 大宮宮原店 フードガーデン上尾中栗店 わくわく広場ステラ大宮店 イオン寺野店 ヨークマート桶川店 他

※詳しくは「上尾松本園芸」で検索

⑦榎本農園 施設園芸研究会

Address: 上尾市中分 2-58
 Tel: 048-725-2455
 E-mail: Agri.enomoto@gmail.com
 OPEN 10:00～17:00(2月～7月中旬)
 Cultivar 桃太郎、シンディスイート ※水曜日定休

当園の「桃太郎」は樹の上で熟してから収穫しており、甘みと酸味のバランスが優れております。ぜひ一度お試しください!!

URL: <https://agri01.wixsite.com/enomoto>

⑧藤倉農園 施設園芸研究会

Address: 上尾市寺町目西 13-5
 OPEN 13:30～なくなり次第終了
 (2月上旬～7月上旬)※日曜日定休
 Cultivar サンロード

トマトのほかに、イチゴやミニトマトも栽培しています。アリオ上尾でも購入できます。

⑨関根園芸 施設園芸研究会

Address: 平方 1666-1
 Tel: 048-726-8310
 OPEN 10:00～17:00
 (12月～7月上旬まで)※月曜日定休
 Cultivar サンロード、かれん

「もう他のトマトが食べられない!」20年以上言われ続けてきたトマト生産販売の職人農家「関根園芸」があなただけにトマトで人生初めての感動をお届けします。スーパーにはめったに並ばないサンロードのおいしさを体験してみてください。

⑩國島農園

Address: 上尾市平方 3315-2
 Tel: 048-725-2049
 OPEN 10:00～18:00
 (2月～6月まで)※水曜日定休
 Cultivar 桃太郎、麗旬

國島農園の農産物は、有機質肥料を主体として育てているので、農業を減らすことができ安心安全です!元気に育った國島農園の農産物をお客様の健康増進に自信を持ってお勧めいたします!

⑪秋池農園

Address: 上尾市地頭方 578(自宅前販売機100円玉使用)
 上尾駅前農産物直売所、コープ今泉店、生鮮市場TOP小敷谷店でも販売
 Tel: 048-726-2716
 OPEN 9:30～17:00
 (2月～7月上旬まで)※定休日なし
 Cultivar びほろひ、ミニトマト

完熟トマトを新鮮、安心、安くをモットーに販売。青のがお好きな方には青めも販売します。宅配もできます。

⑫エムズ水菜園
 ファーム株式会社

Address: 上尾市菅谷 49-1 ひまわりショップ(あやみ会)
 Tel: 048-779-5500
 OPEN 9:00～15:00(11月中旬～7月上旬まで)※土・日・祝日定休日
 Cultivar フルティカ

アイメック農法により大切に育てられたフルーツトマトを生産。特殊なフィルムを通してバランスコントロールされた栄養分と太陽光をふんだんに浴びさせた光合成により甘みと美味しさの極限を追求し選別されたフルーツトマトです。カカレーゼにするのがおすすめです。

⑬株式会社ソラリコ

Address: 上尾市平方領々家 1157 イオンアグリ創造上尾農場
 イオンモール上尾店、わくわく広場アリオ上尾店、通販サイトの食べチョクで販売
 Tel: 090-6191-9298
 OPEN 11月上旬～2月上旬(秋冬作)
 5月上旬～7月上旬(春夏作)※定休日なし
 Cultivar ミニトマト(ラブリマ、アルル)

2022年4月より上尾市平方領々家110aの栽培ハウスを設け、新規就農いたしました。根域制限と保水の機能を有する有機培土バッグに苗を定植し、有機肥料を大切に育てております。甘みの中に爽やかな酸味が感じられるミニトマトを目指して、日々試行錯誤をしております。

URL: <https://www.tabechoku.com/producers/27065> 食べチョク《アーマイン》