

## 🍅 デリシャストマトとは?

鹿島台の特産として知られる「デリシャストマト」は、“幻の品種”とも呼ばれる「玉光デリシャス」。甘みと酸味のバランスが絶妙な昔ながらのトマトで、節水栽培で育てることにより、甘みが増し、フルーティーな味わいの贅沢な高糖度トマト「デリシャストマト」に仕上がります。

## 🍅 旬はいつ?

トマトは夏野菜と思われがちですが、「デリシャストマト」の旬は2月～6月にかけて。果肉がしっかりしているのでそのままいただくのが一番!熱を加えることで酸味も甘みも強くなるので、いろいろなレシピにも使えます。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	●				●						

### [鹿島台の生産者]

マルセンファーム 鹿嶋市鹿島台字上志田350 ☎0229-56-5269 <http://www.m-farm.jp/>  
 デリシャスファーム 鹿嶋市鹿島台木間塚字古館1 ☎0229-56-3578 <http://www.delicious-farm.com/>



# 幻の品種 デリシャストマト



🍅 P30で紹介しているトマトのおみやげ販売店舗



# 鹿島台 エリア

KASHIMADAI AREA

大崎市南の玄関口で、治水事業に尽力した「わらじ村長」と鎌田三之助翁の功績が語り継がれている。東北最大の「互市」の開催地としても有名。



## ■れすとらん 水車 (すいしゃ)

まかない飯から生まれた名物丼!

地元の人に愛され続ける街のレストラン。定食や丼、カレー、レストランなど、数あるメニューの中でも人気は「チーズ丼」(660円)。ゴーダチーズとモッツアレラチーズ、濃厚な卵、カツ丼のタレの組み合わせがクセになる!

☎ 大崎市鹿島台木間塚字姥ヶ沢89-1  
 ☎0229-56-5766 開 11:00~15:00、17:00~20:00  
 ※夜の営業は金・土・日曜のみ  
 休 月曜(祝日の場合は営業、翌日休み) P20台



## ■デリシャスファームカフェ

(でりしやすふあーむかふえ)

デリシャストマトを丸ごと味わう

直売所隣のカフェでは、トマトをたっぷり使ったオリジナルのメニューが味わえる。「デリシャストマトのピザ」(968円)は、たっぷりのトマトにデリシャストマトのソースを贅沢に使った、トマト尽くしの一品。

☎ 大崎市鹿島台木間塚字古館1  
 ☎0229-56-3578 開 直売所9:00~17:00、  
 カフェ10:30~15:00(14:30ラストオーダー)  
 休 不定休 P25台 <http://www.delicious-farm.com/>



## ■互市 (たかいち)

鹿島台の自慢!

明治43年(1910年)、わらじ村長こと鎌田三之助翁が村民の福利を図ろうと始めた「鹿島台互市」。100年以上続き、春と秋の年2回開催されている市は、今では植木や農産物など250を越える露店が並ぶ東北最大の互市として広く知られている。



### [鹿島台互市](春)

開 毎年4月10日~12日

### [鹿島台互市](秋)

開 毎年11月10日~12日

開 9:00~16:00  
 交 鹿島台昭和通り  
 (JR鹿島台駅~大崎市鹿島台総合支所)  
 ☎0229-56-5520  
 (鹿島台互市運営委員会)