

すこやか

# 歳時記

November

● 11月のおすすめ企画 ●

安全・安心・おいしい

## 産直みかん

ご注文は、別紙「産地直送みかん注文書」をご利用ください。

受注期間：2012年10月22日(月)～  
2012年12月末頃

商品出荷は、ご注文後2～3日後の出荷となります。

### 和歌山県産

### 有機有田みかん

紀州有田は四百年余の歴史をもつ日本有数のみかん産地です。山という山はすべてみかん畑。温暖な気候と紀伊水道の潮風が運ぶ天然のミネラル、先人が積み上げた段々畑の白い石垣の反射光が、おいしいみかんを育ててくれます。

そんなみかんの本場で、古果園(和歌山県有田郡)の古田耕司さんは、さらに健康的でおいしい有機JAS認定の有田みかんを栽培しています。古田さんは、EM(有用微生物群)技術の活用を核として有機農業に取り組む「紀州大地の会」のメンバーです。古田家は代々みかん農家ですが、耕司さんは農薬を多用する慣行栽培に抵抗を感じ、農薬の使用を減らす研究を続けていました。そんな時に紀州大地の会に出会い、有機栽培に踏み切ったのです。

EMを活用して土を良くすることで、病害虫に負けない健全な樹を育て、農薬に頼らないみかん栽培を実現。微生物が生きている土で育ったみかんは皮までしっかりしていて、貯蔵中の日持ちも上々で

す。慣行栽培のみかんは貯蔵腐敗を防ぐため、収穫直前の果実に農薬をかけることがあります。古田さんのみかんは皮まで健全。安心してお風呂にも入れられます。

自生する草は、寝かせて敷き詰めることで土の乾燥を防ぎ、クモやテントウムシなどの巣にもなります。除草剤を使わず、逆に雑草を利用する草生栽培は、環境にやさしい農法です。

有田地区には有機みかんを作る紀州大地の会のメンバーがあと2人(宮井公幸さん、松坂篤弥さん)いて、3人で技術を磨き、地域全体に有機農業を広げようと奮闘中です。昨夏のギフトに初登場、絶



賛を博した「みかんジュース・極み2本入」は、3人の有機有田みかんを贅沢に使った自信作です。

古果園の有機有田みかんは、酸味と甘みのバランスがよく、コクのある味。天然自然、昔ながらのみかんの味がする、と喜ばれています。「今シーズンは天候に恵



まれました。夏は暑くて少雨、お盆以降に適度な雨が降り、酸も抜けていて最高の出来だと思いません」と古田さん。ご期待ください。



### 有機有田みかん



5430(古果園) 混合(S~L) 10kg  
**6,300円**  
(税込価格)  
6,000円(本体価格)

5431(古果園) 混合(S~L) 5kg  
**4,200円**  
(税込価格)  
4,000円(本体価格)

### 熊本県産

### 岡島農園「塩みかん」



岡島農園(熊本市西区河内町)の「わが家の塩みかん」は、マクロビオティックの基本「塩梅(あंबあい)」と同じように、塩(自然海塩)と酢(木酢液)を使って農薬無散布で育てたみかんです。

もともと20年ほど前、病害虫予防のために始めた塩の利用ですが、自然海塩に含まれる天然ミネラルのおかげで甘味もアップ。自然海塩と木酢液を千倍に希釈する水(ハーモニーウォーター)にもこだわり、春から年末まで新月・満月に合わせてみかんの樹の葉に散布しています。土作りには乳酸菌発酵の米ぬかボカシ肥料や手作り酵素を使い、化学肥料は一切使いません。

ミネラル豊富で樹が健康なため、「塩みかん」は甘いだけでなく旨みが強く、一口食べたら止まらないほど、のど越しの良い自然な本物の味がします。今シーズンは不安定な気象条件でしたが、糖鎖や酵素の散布の改善で、例年にも増しておいしく仕上がりました。

### 熊本県産・塩みかん

5422(岡島農園) 混合(大・小) 10kg  
**6,510円**  
(税込価格)  
6,200円(本体価格)

5423(岡島農園) 混合(大・小) 5kg  
**3,675円**  
(税込価格)  
3,500円(本体価格)