

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：2013年10月21日(月)～
2013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。微生物が生き残っ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、クモやテントウ虫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。「今年の夏は干ばつで水やりが大変でしたが、8月



末にやっと雨に恵まれ、秋雨もい感じに降ったので、酸も抜けて味が乗っていると思います」と古田さん。ご期待ください。



みかんの花

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(あんばい)」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。今シーズンは猛暑で日焼け果が多く出ましたが、糖鎖や酵素をみかんの樹一本一本に手でかけてやり、おいしく仕上げました。

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)