

中川さんの有機温州みかん（愛媛産）

有機育ちは 味が濃い！



陽を当てる、風を通す、土を良くする。
自然を活かせば、甘みが満ちる。

サイズや見た目には、バラツキはありますが、
味には太鼓判！

愛媛県^{おおみしま}大三島で、長年、
農薬不使用でみかんを育ててきた中川さん。
その栽培方法は、「引き算」でできています。
農薬や化学肥料を使わないことはもちろん、
蜜柑ひとつひとつに、たっぷりの瀬戸内の光と
風を当てるため、樹の剪定も潔くバツサリ。
みかんは自らの「おいしくなる力」を、
のびのびと発揮できるのです。

生産者の
中川さん



味の濃さが違います！

農薬に頼ることは、自然のチカラを奪うこと。

美味しくなる条件 1 最適な環境

愛媛県「大三島」は、雨が少なく、日照時間が長い瀬戸内海特有の気候と、ミネラル豊富な海からの風が届くなど、美味しいみかんが育つ絶好の条件が揃っています。



美味しくなる条件 2 自然の壁

中川さんは、山ごと購入して畑を開墾しています。畑をぐるりと囲む山の木々を防護壁として、他の畑から飛散する農薬から守っています。

美味しくなる条件 3 栽培技術

木のとっぺんをえぐる様に剪定するのが中川さん流。日あたり、風通しをよくして病害虫を防ぎます。樹1本あたりの収穫量は減りますが、あんしんとおいしさのための努力です。



中川さんの有機
温州みかん(愛媛産)

800g 冷 不使用

愛媛県今治市大三島町の中川栄さんから(有機栽培)。
有機栽培のため、表皮が硬くなったり、黒点がありますが、中身は問題ありませんので、安心してご賞味ください。
また、表面に白い粉が付着していることがありますが、
病気予防のため「ボルドー剤」というほとんど毒性のない薬剤を散布するためです。拭き取ってお食ください。
また、お届けするサイズにはばらつきがあり、小ぶりなものが混じることもあります。