

# 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<sup>おおしま</sup>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。

### 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。

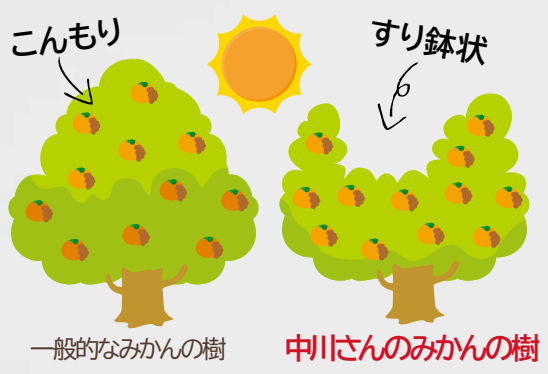


### 2 自然の壁

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本木を防護壁として、他の畑から飛散する農薬から守っています。

### 3 栽培技術

木のて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 冷蔵不使用

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。拭き取ってお食べください。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。