



田中さんの果樹園から望む瀬戸内海

太陽のめぐみ 作り手の愛情が いっぱいにつまった みかんジュース

野菜に比べ無農薬栽培が難しい果樹
その苦勞を乗り越えたみかんは
やさしい味がします



左/自然栽培に熱意を燃やす吉田勝也さん



右/農薬による環境汚染を目の当たりにして自然栽培に踏み切った田中祐二さん

自然栽培のみかんは、農薬や肥料を一切使用していないので育つスピードがゆっくり。実がしっかりと詰まり、甘みはもちろんのこと、バランスの良い酸味もたっぷりあります。そんなみかんを丸ごと搾ったジュースは、口の中に爽やかな酸味とうま味が広がります。

みかんの作り手は熊本県玉名市の吉田勝也さん。そして愛媛県松山市の田中祐二さんです。二人とも、もともと慣行栽培（一般的な農薬や化学肥料を使用する栽培）でみかんを育てていましたが、いつしかそれまでの農業に疑問を感じ、まったく新しい栽培法を試みることになりました。それが「自然栽培」です。

自然栽培の果樹の剪定は、これまでの現代農業の常識の逆をゆく方法です。一般的には必ず切らなければならぬ「徒長枝」をあえて伸ばすことで、植物ホルモンを安定させて病気に強い果樹に育てていきます。そんな樹から育ったみかんは、甘さと酸味のバランスがとれた濃厚なうまみをもちます。

吉田さんと田中さんのみかんは、二〇一一年も、猛暑やイノシシの被害にも負けじと、たわわに実りました。水一滴、砂糖ひとさじすら加えない完全無添加。一〇〇%ピュアなみかんの果汁です。作り手が愛情を込めたおいしさを、そのまま楽しみたいだけです。