



長い間低農薬、無化学肥料栽培を続けていらっしゃいますが、そのような農法にされたきっかけは何でしょうか？



自分が食べたいからだし、たまたまそれですね。あと子供達に化学肥料や農薬たっぷりのみかんを食べさせたくなかったからです。きれいなみかんを作ろうとすると虫や病気の対策で除草剤とか農薬がなくなっちゃうんですけど、でもそれを自分達が食べたいと思わないし。だから、うちのみかんは見た目が他と違うんです。

それでも、台風の後などにどうしても虫が出てきてしまう...

虫が来ないけれど散布はしないのですか、今年は1回散布しています。

POINT

通常栽培方法ですと何回も農薬を散布しなければなりませんが、黒柳さんの農園では極力農薬を使用しない栽培を続けています。



除草剤を使うと土にみみずとか微生物が全部いなくなってしまう。それで、土もカチカチに。



黒柳さん やっぱり除草剤を使用しない方が土は良いですね。

草が生えていて土が舞わないので

褐色腐敗病も意外と少ないです。

そうやって何かいいのかと考えると環境と体

のためにも、除草剤や農薬が少ない方が

いいと考えています。

※褐色腐敗病はみかんが腐ってしまう病気です。



みかんを育てるうえで、むずかしい点は何でしょうか？



天気ですね、もうすぐ台風が来るでしょう？



そこが心配...。あと今年は雨が多かったから、除草剤黒柳さんを使わない分草が多かったですね。

住宅密集地でみかんを育てると、草刈なんかは8時前は騒音がうるさいので、8時以降じゃないと作業ができない。

虫が多くて大変。除草剤を使わないから草が

あるでしょ？だから虫も多くなっちゃうの。

蚊取り線香とかを身体につけて作業

をしています。

黒柳さんの農園は住宅街の間にあるみかん畑と、山の斜面に広大なみかん畑があります！どちらも、みかんがたくさん実っていました！



みかんの摘果作業を見せていただきました！

ピカイチ野菜くんかんたんレシピ



材料(約4人分)

みかん...3~4個 しめじ...1つ
つみれ...10個 水菜...2束
鶏肉...250g 豆腐...1丁
ねぎ...1本
白菜...1/4カット
鶏ガラスープ...500cc



カナ子

みかん鍋レシピ

調理方法

- (1) 野菜を適当な大きさに切る
- (2) 鍋に鶏ガラスープを入れ火にかける
- (3) 沸騰したら鶏肉とつみれを入れる
- (4) ひた煮立ちしたら野菜とみかんを鍋に入れる
- (5) みかん1/2を搾りながら鍋にまわし入れる
- (6) 全体に火が通ったら出来上がり

ハギー&みうみうの突撃レポート

黒柳さんの三ケ日みかん

今回の突撃取材では、毎年人気の三ケ日みかんの生産者黒柳さんの農園へ訪問させて頂きました！広大なみかん畑から、おいしいみかんを育てる秘訣まで、ご夫婦お二人にたっぷりお聞きしました♪



除草剤不使用

低農薬



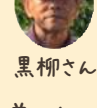
みうみう

みかんの品種は多いと聞いたことがありますが、こちらで栽培している品種はどれくらいありますか？



ハギー

主に早生、青島、杉山、黄金柑を栽培しています。



黒柳さん

今年も早生からお届けになります。早生は小ぶりのもの

の方が糖度が高く、美味しいです。青島は大小大きな

差が大きいですよ。

また、今年新品種の「由良早生(ゆらわせ)」を植えました。由

良早生とは極早生品種で、昭和60年に和歌山県由良町で生

まれたみかんの新品種です。

極早生品種としては、

驚くほど甘みが強く、味が濃く、

果汁たっぷりで、皮が薄いのが特徴で

現在全国的に注目を集めているので

育つのが楽しみです。



安心安全、食べてみておいしい
外見よりも安全なみかんを
お召しあがりください

インタビュー後にみんなでパシャリ！



黒柳さん夫婦

ハギー

みうみう

ハギー感想

みかん畑を見学させていただいた時に、山の斜面に広々とみかんの木が広がっている様子に感激しました。さらに、黒柳さんの山の畑に関しては、ほぼ1人で開拓され管理されている事をお聞きして驚きました。そして除草剤や防虫剤にたよらない栽培はとても苦勞されることだと思いますが、安心なものを食べてもらいたい、環境に配慮したいとの想いに感激しました。

みうみう感想

今回初めてみかん畑を見学させて頂き、とても広い敷地を黒柳さんご夫婦で管理されていると伺い、驚きました。毎日休むことなくみかんの様子を見て、苦勞が多いだろうなあと感じましたが、低農薬で栽培することには、お子様やお孫様へ「安全なものを食べさせたい」という強い愛情を感じられ、私自身みかんを選ぶポイントが変わりました。

きゃろっぽ漫画 11話「きゃろっぽは焼き芋に夢中」



編集後記

11月に入りやっと季節らしい気温になってきました。日中は25度を越える気温で夜は寒い状況が続く、喉風邪を引く辛い経験を致しました。そんな中、農産ではケールの生育もよく人参も台風で一時水没したものの、無事に生育となりそうです。詳しくは畑だよりにて。突撃隊は今回は三ケ日の黒柳さんへ取材！安心安全を基準とする生産者さんの話に、非常に勉強になったようです。その安心の蜜柑で作った「蜜柑鍋」が今回のレシピで登場します。山口県のご当地グルメが発端のようで、さわやかな柑橘の風味に癒されおいしくあったまりました。これから本格的な冬到来。人参も真っ赤に味がのり美味しい季節になってきます。甘い人参で作るジュースは格別ですね。お客様からのお便りもどんどん届いています。送っていただいた方には人参ファイバーレシピ本プレゼント！ご応募お待ちしております。感謝 國末健太

LINEで気軽に相談してみよう♪

お友達登録のやり方

- 右のQRコードを読み取る
- 友達追加で完了
- ID検索の場合は @653cxryl



友達登録するとお役立ち情報プレゼント！

A ジューサーを長く使うコツ教えます。

B 人参ファイバーを使ったレシピ教えます。

友達登録後 どちらか欲しいものを送ってください。

ピカイチ野菜くん® 株式会社一粒万倍

〒419-0123 静岡県田方郡函南町間宮 897-1

TEL:0120-09-1831 FAX:055-977-7833
mail: info@pika831.com

営業時間 平日 9:30-18:00 (土日祝日は休業です)