

いんげんやあまごいなど、いろいろな野菜が採れる。道の駅にゆくと



いんげんやあまごいなど、いろいろな野菜が採れる。道の駅にゆくと

～日本のみかんの消費量を増やす～



東大みかん愛好会

東大みかん愛好会の詳しい活動内容はWEBにて配信中!
右のQRコードを読み取るか「東大みかん愛好会」で検索!



このみかんは

松山産 でした!



どんな特徴があるの?

松山産のみかんの特徴は甘く、コクがあることです。瀬戸内の温暖な既往で太陽の恵みをいっぱい浴びるためあまーいみかんが育ちます。今回販売しているのは極早生完熟徳森という品種です。「極早生」とは早めの時期に出荷される品種のこと。酸味と甘みの絶妙なバランスをお楽しみください。



どんな歴史があるの?

1861年に加賀山平次郎が南紀から導入したのが愛媛県での栽培の始まりとされています。温暖な気候・水はけのよさなど好条件が揃っており、明治半ばに産地の基礎が出来ると今ではご存じみかん王国に。松山市はその愛媛県の中でも中心的な産地。五月が旬で抜群の糖度を誇るカラマンダリンの栽培は松山市が日本一!



生産者の思い

みかんの栽培には苦労もあります。みかんを狙いにくるイノシシの対策は労力がかかりますし、微妙な天候変化によっても味が変わってきてしまいます。そんな中、私は自分が食べていて美味しいと思えるみかんにこだわって出荷しています。たとえあまりお金にはならなくてもとにかく美味しいみかんを、という気持ちで作っています。



生産者からのメッセージ

海外の柑橘は防腐剤をたくさん使われている場合がありますが、私たちは孫に安心して食べてもらえるみかんを作っています。みなさんには国産の美味しくて安全・安心なみかんを是非たくさん食べてもらいたいです!

インタビュー ご協力者様

松山市中島在住 吉岡勝利 様