

# ♪あま〜い♪ 小田原 井上農園 ★産直★



## マルチみかん



海が見える丘に広がる井上農園。  
柑橘のプロ“井上農園”が自信を持ってオススメする「マルチみかん」  
を今年もご用意しています！！ぜひお試しください★



### 「マルチみかん」とは…？

“マルチ”と呼ばれるシートを使う栽培方法で育ったみかんのこと。普通のみかんとは違うおいしさのヒミツを紹介します♪



みかんは枝に近い上(ヘタ)のほうが甘いですよ！

井上農園のみかんは山の斜面の段々畑で栽培されているよ。斜面は日当たりが良くて海風も通るからおいしいみかんになるんだって。ご先祖様が作った石垣は今も健在で、照り返し効果がみかんを甘くするんだ♪



木の根元に敷かれた白い防水の“マルチシート”は雨水を遮断して土の中の水分をコントロールするよ。白いシートは太陽の光を反射して実に集める効果もあるんだ。これがあま〜いみかんのヒミツだよ♪



### ★マルチのおいしいpoint★

## マルチ青島みかんM(約100g) 円/個

★ご希望の個数でご注文いただけます★

【ご使用可能期間】

2024年1月15日～

2月下旬予定

【ご注文期限】

ご使用日の10日前

※天候等により、取扱い期間変更となる場合もございます。

ご了承ください。

※井上農園協力農家(神奈川県内)のマルチみかんとなる場合もございます。

黒光商事株式会社

TEL03-3727-4888/FAX03-3728-1871

2023年12月発行

### ★色づきup★

シートと石垣の反射光でたくさんの光を浴びた実はムラなく、濃いオレンジ色に！見た目にもおいしいみかんが育ちます。

### ★糖度up★

雨を遮断して実に含まれる水分を少なくするから糖度が凝縮！水分が減ると「ショ糖」が「果糖」に変化してより濃い甘みを感じられるようにもなります。

### ★浮皮・肥大軽減★

水分コントロールにより浮皮(実が外皮からはがれて浮いた状態。変形や裂果しやすい)を軽減！また大きくなりすぎず、質が良くてちょうどいいサイズのみかんに育ちます。



もっと知りたい井上農園♪

# ～井上農園をもっと深掘り！～

小田原の自然を感じて食べてもらえたら嬉しいです♪



なんでも知ってる  
農園長 小野さん

今年で4年目のお付き合いとなる井上農園さん。みかんのことなら何でも知ってる農園長に聞いた、みかんと農園のお話です。

子供たちに一言メッセージを…

海と空の景色が最高！  
流れる時間が違います…

## ★桃栗3年柿8年、みかんは…？★

商品として出荷できるようになるのは樹齢7年目から。味が安定するのは10年目から。おいしいみかんとして給食に登場するまでには長い年月がかかっています。

## ★収穫って大変？★

収穫は8～10人で全て手作業。表皮のキズは腐りの元。1つ1つ大切にハサミで収穫します。数か所に点在する農園は全て山の斜面。毎日が登山のようなお仕事です。



## ★プロの技を教えて★

山の斜面に広がる井上農園。段々畑の斜面だけでなく、実は水平方向にもわざと傾斜を作っています。水はけを最大限に良くして甘味をUPさせます。

木の水分状態が適切か…プロは葉を見たら分かるんです。日々の観察を欠かさず、必要な時には根元に給水管を差し、水を与えます。

甘いみかんには太陽の光と水分調節がとにかく大事！だから山の斜面に畑があるんです。

# ～ひみつ(?)の小屋に潜入！～



農園の一角にある古い木造の小屋。築約60年のこの小屋、実は現在も使用している見どころたっぷりの施設なんです！

引き戸を開けて入るとたくさんさんの道具が置かれた廊下のような場所。今は使っていない道具ですが、歴史を感じる資料館のような空間です。

天井からぶら下がっているコレ。昔、収穫したみかんを入れて運んでいたカゴなんです。棒の両端にぶら下げて、肩に背負って運んでいたそうです。

壁にぶら下がっていたコレ。大きな違う穴が開いて「S」「M」などと書かれた木の道具。選別機械導入前は、これを使ってみかんのサイズ分けをしていました。



廊下に面して4つの扉が並んでいます。小屋の中に入ると…



上下左右、部屋いっぱい広がる木の棚が登場。ここは現在も使われている一次貯蔵庫なんです。

全ての棚には木の引き出しが入っています。1部屋にある引き出しはなんと280枚。収穫したみかんをここに並べて最初の貯蔵をします。引き出し1枚には約13kgのみかんが並びます。

室温3～8℃、湿度60～80%のこの部屋でひと休みさせたみかんは予冷庫に運ばれて二次貯蔵されます。

青島みかんは  
貯蔵でもっと甘くなる！

