

みえの安心食材

温州みかん

●取材先

農事組合法人土実樹 溝口様
度会郡南伊勢町

●食材説明文（約140文字）

南向きの明るい斜面と、黒潮が運ぶあたたかな風。そんな三重の風土に育まれた温州みかんは、濃く色づき、甘みと酸味が調和した濃厚な味わいだ。

自慢の味に「安心」を添えるのは、減農薬、有機栽培への取り組み。除草剤の使用を減らし、土も、植物も、動物も豊かになった。三重の温州みかんには、自然の恵みがつまっている。

●現地風景コメント（約30文字）

1



南向きの斜面に広がる温州みかんの段々畑。

2



降り注ぐ太陽と、黒潮が運ぶ温かな風が、三重の温州みかんを育む。

3



傾斜のゆるい畠では、果実が熟すまでの期間、マルチ栽培を取り入れている。

4



この広さのシートを敷くのに、5人がかりで1~2日かかる。一番の重労働だ。

5



みかんの木の下に広がる多種多様な草。
草の種類まで吟味されている。

6



除草剤に頼らないこの草生栽培で、
土がふかふかになったそうだ。

7



さらにマルチシートで水を断ち、
果実に光を行きとどかせる。

8



その効果は大きく、甘みも酸味も強い、
濃厚な風味のみかんができる。

9



草生栽培や有機肥料によって、力強く育ったみかん。

10



たわわに実ったみかんが、
秋の澄んだ空にはえる。

11



まんべんなく日差しを浴び、
むらなく濃い色に染まったみかん。

12



別バージョン。

13



10月の極早生みかんにはじまり、
翌1月の晩生みかんまで続く収穫作業。

14



みかんの味をそろえるため、
熟したものだけをこまめに収穫する。

15



足腰にこたえる仕事だが、
豊かな自然のなかで働く喜びもあるという。

16



質の良いみかんが採れば、
自分たちの努力が実ったことを実感する。

17



毎日みかんを見てきた経験で、
熟度を素早く見極める。

18



みかんに傷をつけないよう配慮し、
へたを「二度切り」する。

19



日当りの具合などを考え、
カゴごとに選別されるみかん。

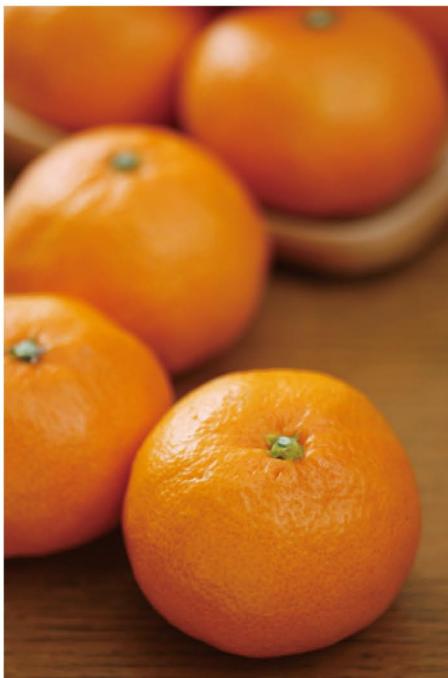
20



このあとさらに選別され、
消費者のもとへと届けられる。

●食材写真コメント（約30文字）

21



22



横バージョン

太陽の恵み、三重の温州みかん。
濃厚な甘みとさわやかな酸味が特徴だ。

23



アップバージョン

●調理盛付例コメント（約30文字）

24



温州みかんのフローズンヨーグルト。

25



濃厚な味と濃い色が、
ヨーグルトとよく合う。

26



アップバージョン。

27



アップバージョン。