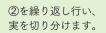
だ関採分付彩がする。 ばたス色荷 るの れるからです。め贈答品としても ع 東れ 卜 か V ŋ て が、変の ŋ が が を ります。日向夏がいると新鮮さも いは難し ところも多 3 V . 付 付け 春を \\ 0 月 ٧١)地域はま ま 7 て 思 7 は、 箱詰め たい わ <u>}</u> 葉が ると 特夏にが せる ラ黄 ねてがめ、 いみの加崎てぴ春 す







白皮(アルベド)の部 分を付けたまま皿に そぎ落とします。



リンゴの皮をむく要 領で外皮(黄色い部分) を薄くはぎ取ります

限栽培にたどり着きまし うな状態で育てる根域制

〈金山謙三さん〉

州みかん

根域制限マルチ栽培。

水をコントロールして甘みを凝縮。

な 美味しかったので、根域験的に作ってみたところ 水分管理の目的で、試 水をギリギリまで与え 限栽培を始めました。 } 1,1 ν た め ス がかかる。 、樹には 樹をどう維 はすごく 樹勢

きます。

張った上にみかんの木を地中に枠を作りシートを徹底するために、根が地を成りないように 植えています。

ると酸 理 ることで(戻し灌 味を上げた後、 なるように、絶 11 れ イミン とい が 以 いろんな技術を試 和 上 らぎます。 酸 酸味が 上 水、

『さんは、 引き出て 州

み 金

を上 を

が 味 L 通 お は が激 れ 柑 るほ 橘類 しい 0) 収

追ん

ふしたら、

木

0)

b

って

Щ

もらえると嬉しい」。 を行っているのです。 るんです」と金山さん。 金山さんの努力は今日 た次の年は樹を休ま うところまで酸 味が増します。こ 正比例します。葉 美味しいと言 ングで最も甘くらぎます。収穫の ど水を切 妙な水管 水を与え の糖度と 上がらな 酸

金山さんは自分で枠を作り、そこに根が地中 まで行かないようにシートを張って根域を 制限している



えて、

生産者の日

々

の豊かな気象条件に喜ばれています。宮

つ

音ばれていまったりの贈答品

答品

し に

との

を 日

感 向

じさ 夏

せる

は、

V

5

早

日ず管

向夏ずと

しくて

美 一夫で、

の味

創

意工

. 夏 が

できる

甘みと酸味のバランスが良く濃厚な味わい

根域制限で栽培しているため、甘みと酸味のバランスが 良く濃厚な味。生でそのまま食べて欲しいですね。へた からむくと白いすじが簡単に取れます。食べた後の皮を 乾燥させお風呂に入れると香りが楽しめますよ。

> 管理栄養士・日本野菜ソムリエ協会認定 野菜ソムリエ 藤嶋 容子さん

7

ま

す。

実

0

春日

れの

し思色

よわと

うせ緑

れの向

<

る 訪夏

で を黄

の見分け方

た、玉が大きいものよりも の色 ものの方が美味し 比 へたの部分が小さ 較 味で赤味 的 ん平な が強 形を いも b L *O*, 0) て 小 で、 ま