

曾保みかん  
曾根満さん

## 笑顔が届ける自信作



自分の食べたい

みかんを作る

何年か前、娘が嫁に  
いった後、自分の食  
べたいみかんを作ろう  
と無農薬でみかんを  
作り始めた。女房に怒  
られ心配をかけた。

曾根さんは言う。

「わしは何もしてない。みかんは、お天道様が作  
ってくれるもんや。その一部で生活させてもらっ  
ている。難しい理論なんてないわ。言葉にゃできん。  
だから、不思議農法なんや」(笑)



「農園のみかんの木の正  
確な本数もよくわからない。  
こうして自然の力だけを頼  
りにみかん作りに励めるの  
も、機械の無い時代に山

の開墾から始めたお祖父さんと親父の汗と努力  
の賜物だから」という曾根さん。

曾根さんの無農薬みかんは、こうした親子3代に  
わたるみかん作りの情熱を傾けた成果です！

みかん農家の作業は楽  
ではない。収穫は、山の  
斜面を重いみかんを運ば  
ねばならない。適切な量  
にする為に、まだ熟してな

い小さな実を取る摘果作業は、夏の一番の暑い  
時期になる。冬には、木の枝の整理をしなければ、  
来年の収穫にかかわる。想像力と熟練した眼力  
がいる。さらに水の管理、草取り、無農薬で栽培  
するその手間は大変なものになる。

平成9年8月から農薬  
散布を一切していない。  
おいしさを丸ごと自然  
の力にゆだねて、コク  
のある自然の美味しさ  
を重視。樹上で完熟に  
してからの収穫です。

みかんは生きてます！  
なにぶん、自然の無農薬  
栽培みかんですので、一  
般流通しているみかんと比  
べると日持ちは劣ります。  
箱のフタを開けておくと、  
箱から出して、  
かごなどに入れて空気の通  
りの良い状態で保存すると、  
日持ちが良くなります。



<箱入 5k・10k>は、  
注文書に別記して下さい。

