

森田さん家のお米 『ヒノヒカリ レンゲ米』

玄米・白米ともに5kgから販売しています。

一度、ご賞味ください。



一面のレンゲ畑



種をつけたレンゲを畑にすきこみます  
このレンゲが有機肥料になります

水路にはクレスンが自生し、道端には、白花たんぽぽが咲いています



水を張った後には、カワセミが来たり、野生動物が山から下りてきたり

「ヒノヒカリ」の苗です



6月に入り田植えです

～夏の夜はホタルが飛び交います



太陽の陽射しをたくさん浴び、稲穂が熟れた10月に入り、稲刈りです



モチ米も作っています  
モチは稲木にかけています

## 森田さん家の『木成り完熟文旦』

土佐の果物といえば、文旦（ブンタン）。

通常、文旦は12月末くらいから順次収穫が始まり、貯蔵熟成にて完熟期を迎え出荷されます。

この木成り完熟文旦は3月中旬までじっくり木に成らせ、樹上で完熟させてから収穫しますので、文旦本来の甘みと香りで美味しさ抜群です。

農薬の使用は一切しておりませんので、果皮に傷や黒点が付いているものもありますが、味になんら変わりありません。無農薬のため、果皮をママレードや砂糖菓子などに調理して食べられても安心です。

少々見た目が悪くても「美味しさや安全」を求める方、ぜひ、一度ご賞味ください。

尚、発送は、3月から4月の中旬までになります。

発送数に限りがありますので、お申込はお早めをお願いします。

**木成り完熟文旦 家庭用（サイズミックス） 10kg 1箱**



**肥料には 有機肥料+海草（注1）を使っています**

（注1）毎年4月初旬 海から打ちあげられた海草です



## 小夏（こなつ） 発送のお知らせ

夏を待つて収穫される小夏は、土佐の代表的な特産物  
味は酸味と甘味が絶妙のバランスでさわやかな風味をもった果実です  
森田農園の小夏は、自然栽培・無農薬です



無農薬栽培の為、表面に多少の傷などがあることをご理解下さい。自然の恵みと食の安全を求める方に、お手ごろ価格で販売しています。ご注文頂いてから、もぎたて新鮮な状態でお届けしています。

柑橘類ですが、食べ方が独特なのでご紹介します

小夏のおいしい食べ方（表皮を剥き、白い甘皮部分を残したまま、果肉と一緒に召しあがりください）



① りんごをむく要領で外皮（黄色い部分）をうすくむきます。白い部分は、食べられますので、できるだけ残すように、むいてください



② 種子は、真中に集まっていますので、白い甘味皮と果肉と一緒に（芯部をのこすように）斜めにそぎます



③ 皿に盛り、冷蔵庫で冷やしていただくといっそうおいしくなります

お申込は、「小夏 注文」でお電話  
又はメールをいただければ、こちら  
から、折り返しご連絡いたします

0880-65-7426

[pacific@pacificmarine.jp](mailto:pacific@pacificmarine.jp)

尚、今年の発送は、6月から7月中旬までになります

商品名 森田農園 自然栽培 小夏 5kg 箱入り 3,000円  
(基本送料サービス)

### ■送料について

基本送料は商品代金に含まれておりますので、地域割増のみご負担下さい  
地域割増の地域は以下のとおりです

青森県、秋田県、岩手県、宮城県、山形県、福島県 沖縄県、北海道

