



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

B

2026.9月3週号

提出日	9/	火	水	木	金
	8	9	10	11	
配達日	9/	火	水	木	金
	15	16	17	18	
翌々週分配達日	9/	火	水	木	金
	22	23	24	25	

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

加工品

自然の恵みが体中に沁みわたる 自然栽培柑橘ジュース

みかん発祥の地で蔵出しみかんを継承

イベファーム

文責 橋口 淳子(オルター企画部) 監修 西川 榮郎(オルター代表)

自分自身がおもしろいと感じることをしたい

イベファームの井邊 博之さん、幸子さんご夫婦は日本のみかん発祥の地と云われている和歌山県海南市下津町で温州みかん、はるみ、清見、甘夏などの柑橘を肥料・農薬・除草剤を一切使わず自然栽培しています。

海南市下津町出身の井邊さんは大阪大学大学院基礎工学部修了後、神奈川県にある大手電機メーカーの研究所に29年間勤め、2009年に早期退職して100年以上続く実家のみかん園を継ぎました。Uターン移住後、和歌山県の就農支援センターで栽培方法を学びながら、慣行栽培をしていましたが、その頃に実姉から木村 秋則さんの本「奇跡のりんご」を紹介されました。本を読んで感動した井邊さんは講演会に参加して知見を広げ、「りんごで自然栽培ができるんだったらみかんでもできる。」と、2010年から一部の圃場(15a)を自然栽培に転換しました。研究所時代から「人と同じことをしてもおもしろくない。」と考え、企業に居ようがみかんを栽培しようが思いは同じ、「人と違うことをして自分自身がおもしろいと感じることをしたい。」と自然栽培に挑戦しました。

原発事故がきっかけで 全てのみかん園を自然栽培に

柑橘栽培の肥料には魚の骨などから作った肥料が使われることが多く、井邊さんが継いだ当初も使用していましたが、2011年の福島原発事故がきっかけで肥料からの放射能汚染を考慮し、2012年に全ての柑橘園を無施肥に変更しました。防除は2012年8月の殺菌剤散布を最後に全ての園地を自然栽培に転換しました。

転換して初年度は順調で美味しいみかんが実りましたが、2年目以降は味が落ち、3年目、4年目は最悪で、当時卸していた取引先に美味しくないとの納品を断られたこともありました。

圃場の環境と土の性質で変わるみかんの味

自然栽培を始めて10年が過ぎ、現在16カ所160a全てを自然栽培で管理しています。圃場ごとにみかんの味が変わるのとは自然なこと。井邊さん

は圃場それぞれの環境や土の性質を理解し、改善を図っています。

- ①石(緑色片岩)が少ない圃場は酸っぱいみかんになりますが、石の多いところは美味しいみかんになります。
- ②マメ科の葛が多く生えている圃場は栄養過多で温州みかんは浮皮が多くなってしまいますが、晩柑はよい状態でよく育ちます。
- ③水はけが悪い谷にある圃場はスス病の原因になるルビーロウカイガラムシがつきやすく、根が弱ってみかんの味が落ちますが、毎年3月頃、枝先の下を掘り返し、空気を入れて土の環境を改善しています。また、石積み階段園の農地を農道が分断して水の流れを止めてしまっているため、点穴(矢野 智徳さん「大地の再生」)を開け、土中に呼吸を促し、水と空気の通り道を作っています。そうすることで山全体が良くなってきています。
- ④下草は刈らず、風通しが悪いと感じた場合のみ草丈を短くし、根酸で微生物を活性化し果樹を育てています。

土の状態が安定することで、みかんの木も安定し、無肥料でどんどん成長するようになり、菌根菌との共生関係で乾燥にも強くなっていると実感しています。農薬は使わないため、ゴマダラカミキリムシなどの害虫は手作業で駆除しますが、樹勢がよいと卵を樹液で押し出して木が枯れることはほとんどなくなったそうです。

「蔵出しみかん」を継承

イベファームのある和歌山県海南市下津町は年末に収穫した晩生みかんを蔵で保管して年明けに出荷する「蔵出しみかん」が有名で、「下津蔵出しみかんシステム」は2019年2月に日本農業遺産に認定されています。また、この地域は400年以上前から農家の手により壮大な石積み階段園を築き上げ、自然条件を活かしてみかんの栽培がされてきた地域で2025年8月に「有田・下津地域の石



イベファームの井邊 博之さん

積み階段園みかんシステム」が世界農業遺産認定されています。

イベファームの「蔵出しみかん」は12月中に収穫したみかんを木箱に入れ、土壁の昔ながらの倉庫の中で1ヶ月以上熟成させています。海南市の冬の気温が比較的低温で、自然栽培で育った果実が肥料を使った栽培よりも腐りにくいことから、じっくり熟成をさせて、味がまろやかな「蔵出しみかん」になります。昨シーズンはフルーツパック用に出荷していただきました。今シーズンは2月初旬ごろにカタログ企画の予定です。

おいしい時期に果汁を搾汁

青果品の出荷は年明けになりますので、100%ストレート果汁のはるみジュース、きよみジュース、あまなつジュースの3種類を出荷していただくことになりました。はるみは夢工房くまので果汁をインライン搾汁しています。きよみとあまなつは社会福祉法人一麦会はぐるま共同作業所で皮の油分が入りにくいように搾っています。それぞれの品種を旬の時期に外皮の油分や苦み、えぐみが混ざらないようにおいしいジュースにしています。

また、ドライみかんは短時間低温乾燥して香り・味を失わないよう製造しています。お菓子や紅茶に加えたり、そのまま食べてもおいしいです。

井邊さんはこれからも自然栽培でみかん本来の美味しさと持続可能な農業を守り育てたいと取り組んでおられます。そして、慣行栽培からの転換で木を枯らさずに自然栽培する方法を後進の方々に残したいと考えています。

イベファームさんの紹介はオルター AC(オルターの仲間たち)の横山 悦子さんからです。

イベファームの 自然栽培 柑橘

☆☆☆

●品種

温州みかん、はるみ、清見、甘夏

●防除

農薬の使用はありません

●施肥

化学肥料、有機肥料の使用はありません

●除草

風通しが悪いと感じた場合のみ刈払機で草丈を短く