

こつぶ あまず なだうら
④小粒で甘酸っぱい灘浦みかん！



なだうら とくちょう
灘浦みかんの特長は、
あまず こつぶ
甘酸っぱくて小粒、そしてどこか
なつ あじ
懐かしい味わいがするところ
なだうら のうやく
です。灘浦みかんは、農薬をほ
つか しぜん ちか
とんど使わずに自然に近い
しょうたい そだ
状態で育てられています。



なだうら ちく だんりゅう かんりゅう ばしょ ひかくてきおんだん
灘浦地区は、暖流と寒流がぶつかる場所で、比較的温暖
ゆき すく さいばい てき にほん
で雪も少ないので、みかんの栽培に適しています。“日本
さいほくたん さんち い ひんしゅ みやがわわ せ
最北端のみかん産地”とも言われています。品種は宮川早生で、

むかし りょう じき しずおか ほう
昔、漁のない時期に静岡の方
へみかんの 収 穫 を手伝いに行っ
ていて、苗木をもらってきたのが始
まりだそうです。



がつげじゅん しろ
5月下旬ごろ、白くてかわいら
しい花を咲かせます。とてもきれいで、
いい匂いがします。



がつげじゅん てきか おお
7月下旬には、摘果をします。大き
すぎるものや小さいもの、形が悪い
もの、傷があるものなどを取り除きま
す。摘果したみかんは、**にが**
あま **どくとく** **あじ** **たの**
りした甘みで、**独特な味**が楽しめます。

す。ジャムにしてチキンソテーなどに
のせると美味しいです。

がつちゅうじゅん しゅうかく
11月中旬から収穫がしま
す。摘果しても盛々に実が付いていま
した。その場で味見をしてみると、**あまず**
甘酸

っぱくとてもおいしかったです。

かこうひん ほうふ
加工品も豊富で、ジュースやドレッ
シング、焼き菓子などがあります。ぜひ食べてみてください！！



