

こつぶ あます 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、

あます 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 しそん ちか  
とんど使わずに自然に近い  
じょうたい 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  
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  
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 しづおか ほう  
昔、漁のない時期に静岡の方  
しゅうかく てつだ い  
へみかんの 収穫を手伝いに行つ  
なえぎ はじ  
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  
はな さ  
しい花を咲かせます。とてもきれいで、  
にお  
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  
ちい かたち わる  
すぎるものや小さいもの、形が悪い  
きず と のぞ  
もの、傷があるものなどを取り除きます  
てきか にが  
す。摘果したみかんは、**旨みとほんの  
あま どくとく あじ たの  
りした旨み**で、**独特な味**が楽しめま

す。ジャムにしてチキンソテーなどに  
おい  
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 中旬から収穫ができます  
てきか もりもり みつ  
す。摘果しても盛々に実が付いていま  
ば あじみ あまざ  
した。その場で味見をしてみると、**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  
や がし た  
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！！



