

知多半島が誇るブランドみかん 超濃厚な甘み「みはまっこ」の出荷がスタート！



J A あいち知多（常滑市／組合長：前田隆）のハウスみかん部会が栽培するブランドみかん「みはまっこ」の出荷が6月13日（水）から美浜町内でスタートします。「みはまっこ」は平均糖度13度以上と、全国トップクラスの高糖度で、実が鮮やかなオレンジ色のハウスみかんです。ぜひ取材にお越しください。

とにかく甘い！「みはまっこ」栽培 3つの秘訣

「みはまっこ」は①与える水分を樹が枯れるほどに減らすことと②実を樹上で完熟させること（樹上完熟）によって、みかんの甘さを最大限に引き出します。どちらの方法も樹に多大なストレスとなるため、ハウスみかん栽培でこの方法をとる産地は限られています。

また、美浜地域は温暖で、水もちのよい肥沃な土地です。「みはまっこ」を栽培するにはこの地質がベスト！水もちが良いおかげで、水分調整を的確に行うことができ、土地が肥えているため、休眠期間に樹が十分に栄養を蓄えられます。（一般的にミカンは水はけのよい地質が良いとされていますが、水はけのよい土地で「みはまっこ」の品質を維持することはほぼ不可能です。）

こだわりの2つの栽培手法と、栽培に適した美浜町の気候・地質が、消費者の皆様にも美味しい「みはまっこ」をお届けできる3つの秘訣です。



《みはまっこの概要》

栽培地域：知多半島南部の美浜町を中心に3.1ヘクタール（今年度）

栽培規模：J A あいち知多ハウスみかん部会（20人）のうち14人
年間145トン（今年度予想）

収穫時期：6月中旬～9月下旬（ピークは7月上・中旬と8月上旬）

《全国で認められる味》

品質の高さが評価され、2001年度の日本農業賞優秀賞を受賞するなど、全国的に認められた甘いハウスみかんです。



＜選別・出荷＞

日時 6月13日（水）午前9時から

取材場所 J A あいち知多美浜みかん共選場

（美浜町大字北方字阿嶽 100-1）

（収穫風景などの取材の場合は、生産者と調整しますのでご連絡ください）

＜お問い合わせ先＞ （※取材にお越しいただく際には事前にご一報ください。）

J A あいち知多 経営企画部 広報情報課（江端剛）

TEL：0569-34-9952 FAX：0569-34-9963 E-mail：koho@agris.or.jp

紹介HP：http://www.mihamakko.net/mihamakko_about.php（「みはまっこ」で検索出来ます）

