



うつのみや ゆいろう
宇都宮 遼
みかんを作り始めて5年、日々勉強です。まだまだこれから。



うつのみや ゆいろう・さちひろ
宇都宮 祐一・幸博
無茶々園のミカンを買って頂く事はこの地域を守って頂いてる事になります!ありがとうございます!



うつのみや こうじ
宇都宮 浩二
皆様のご支援で、災害を乗り越え、前に向かい頑張っています。



うつのみや いたる
宇都宮 伊太郎
夏はどこ アサギマダラ舞う、ホタル、カブトムシ 秋には元気なみかん!



なかむら ふみよ
中村 文生
日々当たり前の作業を大事にし、更に努力をしていきたいと思えます。



うつのみや としふみ・つかさ
宇都宮 俊文・司
令和になりました。新時代も若い力でたくさんみかんを作ります。



なかがわ しん
中川 真
夏みかん 酸っぱし いまさら純潔など



にし の さとる
西野 知
人類はアブナイモノをつくりすぎた。私達は安心をお届けします。



おおかわ まさお
大河 又夫
安全な食、環境に優しい食、人に優しい食



さかい あきら
酒井 烈
半分リタイヤしている私達ですが、ポチポチやって行こうと思っています。



うへだ よしひろ
上田 義博
秋にはおいしいみかんをお届けしたいと今日も仕事頑張っています。



にしだ てるひと
西田 輝仁
横目で鏡をのぞいて「ファイトー」と言い聞かす



うつのみや こうき
宇都宮 幸紀
暑い夏 空調服で頑張れる!



うつのみや いちろう
宇都宮 一郎
おいしいカンキツをお届けできるように、日々がんばっています。



いのうえ まさかず
井上 政和
より良い安心出来る商品をお届け出来る様頑張ります。



はらだ かねあき
原田 兼章
秋のみのりのため毎日コツコツと頑張っています。



はらだ しょうじ・こういち
原田 商二・浩一
いいものおいしいものを届けたいと日々努力しています。



かめい ひでゆき・りょうた
亀井 秀男・亮太
暑いですが海と山で楽しんで生活しています。一度は体験してもらいたいものです。



おきむら うめお
沖村 梅男
猛暑が続く熱中症対策は太陽に逆らわず日中は昼寝で頑張ります



うつのみや としほる・ひろお
宇都宮 利治・宏生
猛暑の中摘果に草刈と頑張りました。おいしいみかん成長しました。



おつ の りお
大津 敬雄
皆様と自然に優しい柑橘作りを目標に愚直に頑張っています。



かたやま ちづこ
片山 千鶴子
空気の澄んだ段畑の自然の恵みはみかんの色。眺めに汗も心地良い。



かたやま もとあき・れいじ
片山 元治・無
時に驚愕、誠に驚嘆、今日も畑に興味津々!



さいとう たつふみ
斎藤 達文
この日、この時間に集中して生きる



うつのみや すけなお
宇都宮 亮尚
元気いっぱい毎日を送るあなたに食べてほしいみかんです。



かわごえ ふみのり・あきふみ
川越 文憲・映史
仕事する為に人間やっける訳じゃないけれど、人生楽しむのでなく面白がること。



ふじもと あつし
藤本 敦
遊びも農業も全力で頑張ってます!若い衆にやまだまだ負けられんけん!!



たかおか ゆうじ
高岡 勇治
まってるね!おいしいミカン届けるから!



もりかわ よしのり
森川 嘉則
去年から合計で2週間ほど石垣を直しています。本当に大雨が降ると大変です。



あさの かずとし
浅野 一利
何度蜂に刺されても、草刈、摘果、水やりに毎日頑張っています。



おつ はるお
大津 晴男
みかんの木と共に子供達もすくすくと育っています。ありがたや。



もりした たかし
森下 孝
農作業の合間に海を眺めながら缶珈琲で一服するのが楽しみです。



かどた きよたか
門田 喜代嗣
筋トレと 思えば草刈り 楽になる。



なかた たけお
中田 武雄
猛暑の中での草刈りは大変、二人で一人前?何とか頑張っているよ。



おおくぼ ろくろひと
大久保 六仁
気難しい自然を味方につけて、おいしいみかん作りに精を出しています。



にのみや まさひと
二宮 正仁
令和になり心機一転・気分一新頑張ります。よろしくお願いたします。



いしだ かつひで
石田 勝
40になり、次の10年さらにいい景色を見るために先進むのだ



おつ か ゆうた
大塚 勇太
農家の基盤を早く築いて、新しい事に挑戦して、農業を楽しみます。



あさい しゅんじ
浅井 助良
4月に2人目の孫が生まれました。親子でみかん作り頑張ります。



いのうえ ひさかず
井上 久和
毎日が暑い、くたくた。皆様の便りに勇気をもらい頑張ってます。年ですね。



なかやま げんじ
中山 源綱
昭和、平成と頑張りました。令和も心新たに頑張ります。



どい よしづく
土居 与次
美味しいみかんをお届けできるように摘果・除草、頑張っています。



かわぐち ただし
川口 正
今日も暑いです。今摘果、草刈と頑張ってます。秋楽しみに!



ありだ いさむ
有田 勇
会えば体の故障話で苦笑い。友と励まし合いいざ段畑へ蜜柑達よ!



おおなか いちろう
大中 一郎
お天道様、おいしいミカンにして下さい。人は精一杯努力するのみ。



ひらやま げんじ
平山 源一郎
この木は上野早生、定植2年目。来年は実がなってくれるかな。



まるやま まさひろ
丸山 清秀
皆さんに喜んで頂けるよう、丁寧に蜜柑作りに励みます。



ふじもと えいいち
藤本 英市
水害の影響は残っていますが、頑張ってくれてる果実をお届けします。



おおくぼ はるふみ
大久保 陽史
みかんづくりがんばってます。よろしくお願いたします。



どりーむのうえん
ドリーム農園
つらい道を避けない事。まず進もう。進まなければ道は開けない。



てんぼじるし
てんぼ印
てんぼ(無茶な)事をすすめる時は、最初にゆっくり歩くことが必要なのですね



あみもと ぎおんまる
網元祇園丸
無添加にこだわり、安全で美味しいものをお届けします。



さとう しんじゅ
佐藤 真珠
山から海へ。豊かな自然が育む真珠をお届けします。家族も増えました!



天歩 No.165 2019年9月
無茶々園の生産者からご挨拶

早採りみかん



爽やかな風味と香りが楽しめる柑橘シーズン到来を告げるみかん。温州みかんのなかで一番早い時期に食べ頃を迎える極早生品種。外観にはまだ青みがあっても中身から先に熟れています。開花から収穫までの期間が短いため、温州みかん比べてすこし小振りサイズのものから出荷しています。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(35玉前後)	¥1,600
中	弱	多	無	薄	薄	7kg	(70~80玉)	¥3,300
						10kg	(100~120玉)	¥4,500

温州みかん



秋の果物といえば、おなじみの温州みかん。農家も愛着を持って作っています。出始めのみかんはフレッシュな香りと爽やかさを感じますが、秋が深まるにつれてより落ち着いた風味に変わっていきます。水はけの良い傾斜地や段々畑での栽培に適しており、適地適作の作物。無茶々園でも一番生産量が多い柑橘です。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(30玉前後)	¥1,600
中	弱	多	無	薄	薄	7kg	(65~70玉)	¥3,300
						10kg	(90~100玉)	¥4,500

レモン



香りと酸味を楽しむ香酸柑橘の代名詞。料理やドリンクに活躍します。レモンは10月から翌春までと出荷期間がとても長いのが特徴。秋にはまだ果皮が緑色ですが、年末にかけて徐々にレモンらしいイエローに色づいていきます。いま無茶々園でも苗木を植えて増産中のレモンです。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(20玉前後)	¥2,000
低	甚	多	有	厚	厚			

10月は果皮が緑色ですが、12月に掛けて徐々に色付きます。

ポンカン



みかんのように手軽に食べることができ、みかんよりも甘みの強いポンカン。生産量日本一の愛媛でも明浜が主産地。明浜ではみかんに次ぐ生産量があります。出始めの早生品種は甘みは控えめですがフレッシュな風味が魅力。1月下旬頃からは濃厚な甘みが楽しめる中生・晩生の種類へと移っていきます。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(25玉前後)	¥1,600
高	弱	少	有	薄	薄	7kg	(55~65玉)	¥3,300
						10kg	(70~80玉)	¥4,500

伊予柑



華やかな香り、弾けるような食感の果肉。伊予柑でしか味わえない魅力があります。愛媛での生産が盛んなことから“伊予柑”。古くから作られてきた柑橘で、香りの良さやバランスの良い風味が持ち味です。収穫は12月から始まり、倉庫で貯蔵しながら出荷します。長期間の貯蔵で酸味が抜け、まろやかになっていきます。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(12玉前後)	¥1,600
中	強	多	有	厚	厚	7kg	(25~35玉)	¥3,300
						10kg	(40~50玉)	¥4,500

ネーブルオレンジ



甘みと酸味のバランスが良い早生系のスイートオレンジ。古くから作られています。栽培や貯蔵管理がデリケートなことから、細々と作り続けています。熟れすぎのを待たずに出荷するため、最初はちょっと酸味の効いた新鮮な風味ですが、よく熟れて果皮から甘い匂いが漂うと食べごろです。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(15玉前後)	¥1,800
高	中	多	無	薄	薄	7kg	(30~35玉)	¥3,800

八朔



サクサクとした歯触りの良い食感。ほんのりとした苦味が魅力的な八朔。瀬戸内海の因島で発見され、文旦系などの交雑品種と言われています。1月から2月に掛けて収穫し、貯蔵して酸味が落ち着いてから出荷します。果肉は酸味の効いたさっぱりとした風味。また、独特の苦みこそが八朔らしさです。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(12玉前後)	¥1,550
中	強	中	有	厚	厚	7kg	(25~35玉)	¥3,100

文旦



プリプリした果肉とほろ苦さ、優しい甘味、そして文旦ならではの香ばしさ。高知発祥の土佐文旦は文旦系でも特に味が良い品種と言われています。収穫は12月から2月に掛けて。酸味が落ち着いた2月から3月が出荷の時期です。厚い皮に守られて、果皮が少々くたびれても果肉はしっかりしています。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(8玉前後)	¥1,650
中	中	中	有	厚	厚	7kg	(15~20玉)	¥3,500

はるか



果肉の味は優しく上品な甘みで、酸味が気になることはありません。日向夏（ニューサマー）から自然発生した比較的新しい品種です。キメが粗くゴツゴツした外皮に似合わず、果肉の優しい甘さが持ち味。果皮の白い内綿もほんのりと甘く、綿ごと切り分けて食べるのもおすすめです。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(15玉前後)	¥1,650
中	無	少	有	厚	中	7kg	(30~35玉)	¥3,500

不知火



“デコポン”とも呼ばれる、果肉が柔らかくて甘みが強い人気品種です。清見とポンカンの掛け合わせで誕生して大成功しました。やや厚めの皮をむけば果肉と内皮は柔らかく、手軽に食べることができます。樹の勢いが強く、勢いを凝縮させたように果肉に糖度が乗ってきます。力強い柑橘の不知火です。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(15玉前後)	¥2,000
高	中	多	無	中	薄	7kg	(25~35玉)	¥4,300

せとか



たっぷりの果汁で濃厚な甘みと独特の芳香で、高級感のあるせとか。清見とアンコールの交雑種にマーコットを掛け合わせ誕生しました。外皮が薄く、風味の濃い果肉が詰まっています。とても栽培がデリケートで生産量が少ない柑橘。特に有機栽培では外観が悪くなりがちですが、中身で勝負です。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(15玉前後)	¥2,900
高	中	多	少	中	薄			

清見



たっぷりの果汁と柔らかな果肉。オレンジとみかんの特徴を合わせ持っています。温州みかんにオレンジを掛け合わせて誕生した清見。樹上で完熟させるために収穫は3月になってから行います。冬本番の寒害と春先の鳥害から果実を守るため、一つ一つに袋をかけてあげます。春を感じさせる爽やかで優しい風味です。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(15玉前後)	¥1,800
中	中	多	少	中	薄	7kg	(30~35玉)	¥3,800

甘夏



春から初夏の柑橘といえば甘夏。甘酸っぱくて汗ばむ季節には食べたくなります。夏ミカンの枝代わりとして昭和初期に誕生。さわやかな酸味が一番の特徴。とにかく無農薬で作りやすく、樹勢が強く少々の病虫害では弱ることがありません。出荷期間は長く、見た目は悪くなるものの、後半ほど酸味はまろやかになります。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(10玉前後)	¥1,100
中	強	多	有	厚	厚	7kg	(20~25玉)	¥2,200
						10kg	(30~40玉)	¥2,900

ブラッドオレンジ



果肉に赤みが差すブラッドオレンジ。オレンジの爽やかさに深み加わります。赤いものになるのはアントシアニン。イチゴやブドウのような風味が加わり、生食用としての他に加工品にもよく使われています。無茶々園ではタロッコという赤みが控えめで味が良い品種が中心で、赤みが強いモロも混植しています。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(15~20玉)	¥2,200
中	中	多	少	中	薄	7kg	(35~45玉)	¥4,900

黄金柑



香りの良さと甘酸っぱさ。小さいけれども風味の良い黄金柑です。大きさはピンポン玉大から温州みかんくらいと大小の差があります。見た目はとても酸っぱそうですがそれほどではなく、甘くて食べやすい果実です。何とんでも爽やかな香りが春らしさを感じさせてくれます。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(30~60玉)	¥2,200
高	中	多	有	薄	薄			

ジュシーフルーツ



何となくもたっぷりの豊富な果汁が魅力のジュシーフルーツ（河内晩柑）。大ぶりの果実にさっぱりとした甘み。河内晩柑は産地によって様々な呼び名があり、果汁たっぷりの特徴から“ジュシーフルーツ”と呼んでいます。4月は酸味もあってしっかりとした風味。5月に入るとよりさっぱりと食べやすくなってきます。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(8玉前後)	¥1,550
中	中	多	有	厚	厚	7kg	(13~20玉)	¥3,100
						10kg	(20~30玉)	¥4,200

ひょう柑



縦に長いタマゴ形のひょう柑。ほろ苦さとしっかりした甘さが持ち味です。正式には弓削瓢柑（ゆげひょうかん）といひます。黄色い果皮や甘く爽やかな香りは文旦系ならではの、少し厚めの皮をむくとほろ苦さとしっかりした甘味も感じます。果皮のペクチンが多く、マーレード作りにもおすすめです。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(12玉前後)	¥1,650
中	中	多	有	厚	中	7kg	(25~35玉)	¥3,500

なつみ



甘みと風味が強く、皮が薄くて食べやすい、春に楽しむみかんです。なつみ（南津海）は、カラマンダリンと吉浦ポンカンを掛け合わせて生まれました。温州みかんやポンカンのように皮をむいて気軽に味わえます。さっぱり系の品種が多い春ですが、手軽さと際立った甘みから人気を集めています。

糖度	酸味	果汁	種	外皮	内皮	3kg	(25玉前後)	¥2,200
高	弱	多	有	薄	薄	7kg	(55~65玉)	¥4,900

無茶々園の柑橘事典 保存版

無茶々園で栽培している柑橘をご紹介します。季節ごとに移り替わる旬の品種。それぞれ予約注文を承っております。ご注文は「早期予約」がおすすめです。送料1件につき200円引き ※送料1件につき200円(税込)を値引きいたします。 ※2019年9月30日までのご注文分が対象となります。(消印有効) ※3kg以上の箱詰め企画に限りです。

特徴を目じるしにしてみました。個性いろいろ。ご注文の参考に。

糖度 低 中 高 → 糖度が高い

酸味 弱 中 強 甚 → 酸味が強い

果汁 少 中 多 → 果汁が多い

種 無 少 有 → 種が多い

外皮内皮 薄 中 厚 → 厚くて硬い

価格は税込み・送料別表示です。

柑橘セット

いろんな品種を少しずつ楽しみたい方へ、4~5品種ほどの季節の柑橘を詰め合わせたかんきつセットです。冬から春にかけてはたくさんの品種が旬を迎える「柑橘の季節」。新しい品種も増えて賑やかになっています。詰め合わせ予定(商品番号は注文書等をご覧ください) KS11~13 伊予柑、ポンカン、スイートスプリング、はれひめなど KS21~23 ネーブル、八朔、伊予柑、ポンカンなど KS31~33 不知火、文旦、はるか、八朔など KS41~43 清見、せとか、甘夏、紅まどかなど KS51~53 甘夏、ブラッドオレンジ、黄金柑、ニューサマーなど KS61~62 ジュシーフルーツ、甘夏、ひょう柑、なつみなど ※内容は生産状況によって変更することがあります



1~5月 5kg ¥2,900