アルギットみかん

「母なる海で土作り？」

『アルギット』とは天然海藻のこと。（アスコフィルムノドサム）

ノルウェーの厳しい自然に耐えながら、豊かな大地の栄養分が流れ込む生命の起源といわれる厳寒の海に育ち、カルシウム・鉄分・カロテン・ヨードなど６０種類以上の成分を含んでいる特殊な海藻（ケルプ）です。

そのアルギットを年間通じて施し、栽培するのが、アルギット農業です。

『アルギット農法』はアルギットを軸に、その他の土壌改良剤、有機肥料を施して、化学肥料、農薬の多様や、連作障害等で疲弊している土を甦らせること（土壌中の微生物層の拡大）から始めます。土壌環境を改善し、肥料の効果を高め、みかんを健康的に美味しく育てます。作物が本来持つ能力を最大限に引き出し、通常では両立することが難しいと言われている品質（味）と収量を同時に満たすことのできる栽培技術「高蛋白栄養化栽培技術」を標榜しています。

このような取り組みによって、本来病気や害虫被害・土壌の薬漬けになっていた土壌環境が健全に、なりみかんの木が元気になることで、結果的には使用する農薬量も格段に少なくなり、健康で美味しいみかんが生産できます。しかし、通常のみかん栽培と異なり、栽培に手間が多くかかるのがデメリットです。この農法を取り入れるには生産者の大きな決断が必要なのです。

アルギット農法は、消費者の喜びはもとより、真に良い物を育てようという生産者の願いを満たすものです。

「海と大地の傑作」

三ヶ日みかんの産地である三ヶ日町のある農家は、この提案を受け入れ、試行錯誤しながら、健康的なみかんを育ててくれました。

このみかんを一言でいうと、みかん本来の力強い味。

みかんの果実はジューシーで味と香りも強く、果皮自体もツヤツヤし、健康的な濃いオレンジ色をしています。

長年かけて私たちと取り組み、生み出されたアルギットみかんは、三ヶ日みかんを更に甘さ、香りを引き立てた最高のみかんになりました。