

早川仁史さんが
EM自然農法で
心を込めて育てた、
貴重な有機認定
メロンです。

まほろばから美味しい夏のご提案

早川さんの有機メロン

有機JAS認定品

安心の
お墨付き



注:市場入荷のため、お届けまでお時間のかかる場合がございます。また、価格は時価となります。

今年も6月27日に早川さんのメロンがやってきます。まるで子供の様に丹精こめて育て上げた珠玉の有機メロン。

例年に無い長雨のため苦労も多かった今シーズンですが、なんとか立派に育ってくれました。市場入荷のため時価となりますが、どうぞ皆様で贈答に、自家用に、早川さんの有機メロンをご用命下さいませ。



安心のお墨付きJAS認定のメロン！

厳しい自然が育んでくれた

北海道の中でも豪雪地帯として有名な新篠津村。早川仁史さんは、この大変厳しい気候の中でより安全で美味しいメロン作りを目指して奥様と二人、日夜研究に励んでいます。

平成4年頃からEM(有用微生物群)を使い始め、今や地元新篠津EM研究会のリーダー的存在の早川さん。平成10年には有機では非常に栽培が難しいとされているメロン栽培において、念願の有機JAS認定を受けています。



早川さんこだわりの作品、
有機メロンです。

苦労を克服し、肥沃な畑に



しかし、昭和63年に始めたメロン栽培も、最初は順調ではありませんでした。導入後3~4年は、連作傷害や、病害虫に非常に苦しんでいたのです。その時にEMと出会い、初年度から全面積にEMボカシを施用。EMを使用するうちに、病害虫がなくなり、連作障害も克服。現在ではすっかり肥沃になった畑のため、非常に楽に栽培しているそうです。

糖度アップの秘密は…



最大の特徴は収穫の1週間位前になると、全面マルチの下にオレンジ色の赤い色がびっしり確認されること。多分これは光合成細菌じゃないかと早川さんはおっしゃっています。何とこれが適切な収穫期を教えてくれるというような状況らしいのです。早川さんの畑は、

泥炭圃場という変わった土なのですが、非常にセルロース分が高くて放線菌の餌になりやすい土壌です。その結果として病害虫を押さえ、収穫前に光合成細菌が働くことにより、ぐっと糖度がアップするらしいのです。



みごとな風格

大自然の力を最大限に活かした早川さんのメロン。ふらのメロンなどでお馴染みの品種、ルピアレッドは、甘すぎず、さわやかな甘さと香りが特徴で、浮き出た網目がみごとな風格です。有機JAS認定のタグ付です。こだわり派の方にも、アトピーが心配なお子様にも、安心してお召し上がりいただけます。今年は早川さんが丹精込めて育てた「有機メロン」で美味しい至福の夏を満喫してください。

