

誰でも安心して飲めるお茶を作りた

## お茶



仁淀川町は、高知県一の茶産地

清流からの朝霧と夕霧や昼夜の気温差など、茶の生育に適している環境がある。仁淀川町安居渓谷から流れる美しい川の地域名が入った「池川茶」は「土佐茶」としても知られている。

「安心、安全、美味しい土佐茶を」

お客様の声から、化学製品アレルギーや病気が心配な方でも、美味しく飲んでもらえるお茶が求められていると知った、自園自製販売しているまゆみさんは「無農薬のお茶づくりは成功するのが難しい」という家族の意見も受けつつ、茶園のうちの約5分の一から、「EM農法」による自然農法茶づくりの研究をすること始めて10年が経過。

「EM」は有効微生物群のはたらきによって、土を自然な状態へ近づけ、農薬を使わなくても植物の病気や害虫に強い作物が育つ土づくりができる。菌のはたらきで土だけでなく、そこから流れ出た水、川まできれいに…ということも期待でき環境に配慮し、自然にも優しい。

「雑草も生えたり、虫がいることは自然なこと」

人に優しいEM農法でつくった「自然農法茶」を喜んでくれるお客様がいる。それを楽しみに楽しく良いものを作る。この思いを胸に、まゆみさん達、仁淀川町のお茶農家は奮闘している。



池内製茶

電話・FAX 0889-34-3404  
高知県仁淀川町



トマト作りはツーさんの生涯のテーマ

## トマト



夏場に高糖度トマトを

トマトの故郷アンデスの気候と同じ条件を土佐の山奥で再現。

夏の強い日差しと夏夜の涼しさ、昼夜間の温度差の激しい高知の山間の気象条件と肥料には有機物を使い、乾燥土にし水分を調整して育ったトマトは、太陽と大地の恵みをたっぷり吸収し、植物の力をぎゅっと詰め込んだ自然の香り、甘みと酸味が調和したコクのある味。

「作りゆところも山のとっぺんやけんど、味もてっぺん！」

夏のフルーツトマトは、誰にでも出来ることではないといわれたトマトの生産を、持ち前の粘り強さで10年かけて作り上げた生産者のツーさんは、とても情熱的なおんちゃん。てっぺんとまと共に、味で勝負する姉妹品に愛妻「よし子さん」の名前をつけている。

「トマト作りはツーさんの生涯のテーマ」

こだわりと夢をもって、トマトが育つ季節は暑い夏。



てっぺんとまと生産組合

FAX 0889-36-0538  
高知県仁淀川町



ブラウンマッシュルーム食べたことありますか？

## ブラウンマッシュルーム



「自然に囲まれた環境が何より」

「ブラウンマッシュルーム」は、空気と水の澄んだ仁淀川上流のほとりにある山間部の廃校を活用して四季を問わず年中栽培している。

ハウス内の温度管理を発育時期によって調整し、大きくなるまで約40日。次々と成長するブラウンマッシュルームは、約1ヶ月間で平均3~4回収穫できる。

安心して生でも食べれるブラウンマッシュルームは、味が濃く香りにも富んでいて濃厚な風味が楽しめる。バター炒め鍋物やギョウザなど、和洋中の料理に使える安心の食材。マッシュルームは、ビタミンB群を多く含んでおり、アミノ酸・糖質もあり消化も良く、食物繊維も豊富なこと知られている。

「栄養面に優れたマッシュルームの濃厚な香りと美味しさを一度知ってもらいたい」

人気の高まってきているマッシュルームの生産に忙しい毎日をお過ごし。



によどマッシュルーム生産組合

電話・FAX 0889-35-0229  
高知県吾川郡仁淀川町

