

切上げ剪定自然栽培みかん ^{あっぱれ}天晴

道法正徳氏が考案した切上げ剪定方式で

温州みかんを自然栽培中!!

(道法さんは、広島で農業普及員をされていたのですが、果樹栽培について従来の農薬化学肥料栽培でもうまくできないということから、植物の成長ホルモンを促す剪定方法を見つけ、2010年に独立して普及をされています)

みかん農家の父が残した畑の一区画で、安心・美味しい、温州みかん(柑橘類まで)の栽培法の研究中です。

全くの無農薬のため、皮は傷がつきやすく、汚れも目立ち、大きさも揃いで「見てくれ」はあまりよくありません。しかし、そのため、

皮をそのまま、または陳皮にして、掃除や入浴剤として…様々なシーンで使うことができます。

味は昨年よりも糖度が増しています。

^{あっぱれ}「天晴なみかん」をめざしています。

ご試食ください。

2015年12月～ 2年目の収穫

切上げ剪定

重なり枝や平行枝を整理し、切りこぶを残さず、さらに従来の剪定方法を覆す手法、徒長枝を残し、成長ホルモンを促し、流れをよくして、樹そのものを元気いっぱい!!

皮まで利用可

農薬使わないので、皮まで安全に利用できます。
食べた後、そのままでも干して陳皮にしても…!!

000

見てくれは悪いが

安心

甘くて濃い味

糖度 11~14

元気になる、
幸せを感じるみかん

無農薬・無肥料

剪定から成長ホルモンを促し、樹そのものが元気になり、さらには肥料までも不要!!

自然栽培(無農薬、無肥料)が可能

♪天晴(あっぱれ)♪

みかん農家だった父が聞いていた、さださんのCDのタイトルにちなんで命名。みかんの樹の個性、可能性を引き出す努力を継続。

常に、よりエネルギー(波動)の高い実になるように意識して、樹や実と接する。もう一人の父が残してくれた沢山の音楽CDも聞きながら…♪ 愛、感謝の心をもって実を取り扱っています♪



●皮は干して陳皮(ちんぴ)に

・本来中国では、熟したミカン科のマンダリンオレンジの果皮を干したもので、漢方薬の原料の一つ。

・日本では熟した温州ミカンの果皮を乾燥させたもので代用している。

・薬理作用(生薬)

- ・ 血圧降下作用
- ・ 芳香性健胃、
- ・ 鎮咳
- ・ 食欲不振、嘔吐、疼痛 … など…



●外皮をそのまま活用する

知恵も

※活用法は裏面へ

※情報は HP

知多クリック まで

<m()m>



皮-エコを楽しむ 10 の活用法

- ① 香の主成分 **リモネン**—
リラックス効果、油になじむ、**発がん抑制効果**
- ② 健康機能性成分 **β-クリプトキサンチン**—
オレンジ色のもとになる色素の一種。果肉に多く含まれ、**発がん抑制効果**、**肝臓機能を守る効果**に期待、研究中
- ③ さわやかな酸味 **クエン酸**—アルカリ性の汚れ（水垢、石けんかす、トイレの尿石など）落としに最適。
除菌、消臭にも効果
- ④ 陳皮として利用 **ビタミン**—漢方薬・民間薬として用いられ、七味トウガラシにも入っている。

知っ得コーナー

生皮をそのまま使う

①油性の汚れ落とし

みかんの皮の黄色い方を油性ペンの落書きにすりつけて汚を落とす。
(※表面に凹凸の無い平らな面ですりつける)



②皮革製品の汚れ落とし、艶出し
革靴のみかんの皮の白い方で汚れを落とし、黄色い方で磨き上げる。



③金属部分を磨く

水道の蛇口などの金属部分は、みかんの皮の白い方で磨く。



④臭い取り

・こたつの中などにみかんの皮をストックングに入れて、吊るしておく。効果が薄くなったら、みかんの皮を取り替える。



(※あまり熱源に近い場所に吊るさないように気を付ける)

・電子レンジの臭い取り—みかんの皮1個分を電子レンジに入れて1分ほど加熱、しばらくそのまましておく。

・手に付いてしまった臭いを取るのにも効果的。
魚をおろした後、玉ねぎを切った後、灯油が手に付いてしまったとき…など、皮を手の中でよく揉むようにする。

みかんの皮、万能エコワックス・クリーナー

- ・みかん5~6個分の皮を、適量の水で15分程度煮るだけ。
- ・煮汁を市販のスプレーボトルなどに入れて使う。
- ・より洗浄能力を高めたい時は、**重曹**を加えて煮る。

⑤**油污れ**(ガスコンロやシンク、換気扇や調理器具)の他にも、**フローリング**や**皮革**(ソファやバッグ)、**ガラスの汚れ落とし**にも使える。(※洋服や布類など、洗剤が染み込んでしまうものは、**色移り**するので要注意。また、長期保存には向かず、約2週間程度で使い切るのがベスト。)



皮のジャム

⑥ ジャムの作り方と材料

- ・みかんの皮 …………… あるだけ
- ・砂糖 …………… 皮の半量
- ・水(はずれみかん汁)… 皮の半量



- ① みかんの皮はよく洗い、へたを取る。
- ② 鍋にみかんの皮、水(分量外)を入れ、沸騰したら、2~3分くらい煮る。
- ③ 水に取り、スプーンで皮の白いところを削るように取る。水で洗い、水気を切る。
- ④ 千切りにし、鍋に水と砂糖の3分の1を入れ火にかける。
- ⑤ 残りの砂糖を2回に分けて加え、水気がほとんどなくなるまで煮る。



陳皮を作って、パリパリ状態のまま、保存する

※古くなったもの、陳旧なものがよいということから**陳皮**

⑦ 保湿・保温・入浴剤を作ろう!! ⇒ そのまま、掃除に!!

- ① 食べる前に洗う。
- ② 皮を2~3センチにちぎる。
- ③ 風通しのよい天日の当たる場所で1週間~10日くらいかけて、しっかりと乾燥させる。
- ④ 1回の入浴につき、乾燥した3~5個分のミカンの皮を、袋状にしたものの中に詰め、お風呂の中に入れる。
- ⑤ 使い終わった皮は、そのままお風呂掃除に活用すると、浴槽もピカピカになり、二度嬉しい効果が♪



⑧ お茶・フレーバーティー

お湯を注いで風邪薬にも。
いつもの紅茶にみかんの皮をプラス



⑨ 蚊取り線香等、虫よけ

そのまま、火をつけるだけ。
蚊が苦手とするシトロネールという成分の効果。



(※アブラムシ防除なら**生皮**を植物の根元に置く)

- ⑩ **最後は、土に戻して、肥料に**
乾燥させたもの、細かくしたものを、ぬかと混ぜたほうが土に還りやすく、よりよい肥料となる。



以上 **知多クリック**、**幸せ研究所** からのご提案でした。