

エフロンNews

大阪よどがわ 市民生協 商品委員会

第25号

2025年
11月

収穫・出荷

規準に従って収穫→センターへ入荷
数量・品質の確認 カラーシートがおり柿の色規準を見る
選果・階級別に決められ、ダンボール・コンテナに詰め出荷。

秋を満喫。はじめての美吉野農園さんへ

柿が収穫できるまでの世話や苦勞など

剪定・施肥 柿の健全な栽培のために必須 年毎に向けてする

摘蕾・摘果 花や実がつけば 一枝一果を守ることで適当な果実の成育をめざす。

草刈り 病原虫が草むらから木へ移行するのを防止
年々、5回

夏場の草刈り
が一番大変

ひつじが 一役



防除

まったくの無農薬では、育てられない。
最低限の防除

梅畑にも使える共通の農薬を使用

農薬の規準 年々回 0.01ppm

25m 7°-1Lに スポイト1滴濃度

美吉野農園工ん 梅毛し・梅ジュースも作、ていよ

スマート農園

カメラを畑に置いてP.Cで状況が見られ現地に行かなくても現場が見られる。時間がつくれる。



楽しい柿の葉寿司体験

誰れもがはじめての柿の葉寿司作り
★ 葉、はだけ育てる畑がある(無農薬)

作り方

塩漬けの柿葉・さいば刀身・酢飯

- ① 100均のにぎり寿司ケース5ヶ分が作れる型に酢飯を詰めにぎりの型をつける。
- ② 柿の葉に型押しした酢飯をのせる。柿の葉で包む
- ③ 重石をのせてしっかり包めるようにする。(帰る時まで)



おみやげに5個持ち帰り
家で美味しく いただ〜きます!