



## 有機栽培 キウイの特長

- ① 自然そのままのキウイフルーツです。果実を大きくさせるためのホルモン剤などは一切使っていません。
- ② 化学肥料や農薬に頼らず、自然の力を生かして栽培
- ③ つる性の果樹です。太陽の光がたっぷり当たるように剪定し育てています。



# 甘みと酸味が絶妙 「キウイフルーツ」 有機栽培の

「産直・一株トマト」でおなじみの、紀ノ川農業みかんなど年間を通していろいろな作物を届けて今回はさわやかな酸味と甘みのバランスがよく、を紹介します。



「つくるひと」と「たべるひと」が  
安心して続けられる農業を  
めざす紀ノ川農業協同組合

果物のブランド産地として知られる和歌山県。紀ノ川農協は、和歌山県の北部の紀の川市にあり、温暖な気候と豊かな水に恵まれ、さまざまな果物の栽培がさかんです。

農協設立の背景には、1972年のオレンジの輸入自由化より、みかん農家などが打撃を受け、生産者が立ち上がったことにあります。1983年に紀ノ川農業協同組合として設立し、化学肥料や農薬をできる限り少なくし、環境にやさしい農業に取り組んでいます。2001年にはキウイフルーツの「有機JAS認証」を取得しました。

生協との産直事業では、産直の3原則である『生産者がわかること』『栽培方法がはっきりしていること』『組合員と生産者が互いに交流できること』を大切に育みます。

国産のキウイフルーツを、



● フードコーディネーターの  
おすすめレシピ ●

## キウイの チョコフォンデュ風

電子レンジで加熱1分。  
混ぜればできあがり！

### 材料 (2人分)

- ファミリーチョコ…… 8粒
- 牛乳……… 大さじ2
- キウイ……… 2個

### 作り方

- ① 耐熱の容器にファミリーチョコと牛乳を入れる。
- ② 軽くラップをして600Wの電子レンジに1分かけてよく混ぜる。
- ③ キウイを食べやすく切り、チョコソースをつけながらいただく。

が絶妙

「キウイフルーツ」

協同組合（以下、紀ノ川農協）。たねなし柿やトマト、くれる産直産地です。  
手軽で果汁したたるおいしさが人気のキウイフルーツ



キウイ&柿のフルーツ栽培一筋  
愛情いっぱい、ていねいに育てています

有機キウイを育てて40余年。みかんの価格が暴落した時に、先代の父がキウイの栽培をはじめたことがきっかけです。農薬を使わないぶん、剪定にも気を配り日当たりや風通しのよい状態を保つようにしています。キウイは木で完熟しないため、倉庫に寝かせて出荷するまでが仕事です。

有機キウイ生産者・堂田修さん



たわわに実った今年の  
キウイフルーツ。  
光をたっぷり浴び、  
元気に育ちました



新たな担い手を育て  
持続可能な農業を

農業は天候に大きく左右され、思うようにならないことがあります。キウイフルーツの栽培では実をつけるうえで「受粉」が重要ですが、梅雨の大雨被害で結実しなかった年もあります。一方で、組合員さんたちとの交流や農作物が実るよこびはひとしおです。

農業と食の安心を次の世代へつないでいくために、『トレーニングファーム部会』を発足するなど、担い手づくりにも取り組んでいます。

紀ノ川農業協同組合 組合長・宇田篤弘さん

## Q キウイの食べごろを 教えてください

人の耳たぶぐらいのやわらかさが食べ頃です。「キウイは酸っぱい」というイメージがあるようですが、それはまだ固いのかもかもしれません。常温でしばらく置いておくと、甘さが増します。食べるのを少し待って、キウイが手で2つに割ることができるようになれば、最高のタイミングです。

ぜひ食べてみてくださいね〜♪

