

自己紹介

田尻農園

田尻（たじり）　哲也（てつや）さん、瑠美（るみ）さん（天草市）

2006年に地元に戻り、三代目として家業を継承し、家族と共に柑橘栽培に取り組んでいます。現在は、レモンや晩柑を中心に、慣行栽培と比べて農薬・化学肥料の使用量を約３～４割削減した栽培に取り組んでおり、安全・安心な果樹づくりと環境への配慮の両立を目指しています。

生産品目

不知火（デコポン）、晩柑、ブラッドオレンジ、レモン、パール柑など８品目、塩レモン（加工品）

苦労している点

近年は、高温や少雨による水不足、樹木の日焼け、有害鳥獣による食害など、栽培には以前にも増して手間がかかるようになっています。しかし、柑橘は多くの自然の恵みを受けて育つ作物でもあるため、自然と共生しながら、高品質な柑橘づくりに日々励んでいます。

生産するうえでのこだわり

皆さんに安全でおいしい柑橘を届けるため、土づくりから収穫まで手間を惜しまず取り組んでいます。木質チップかすを堆肥化して土づくりに活用するほか、病害虫対策では捕殺や耕種的防除を基本としています。また、草を適度に残して刈ることで天敵が生息しやすい環境を整え、自然の力を生かした栽培に努めています。



消費者の皆さんへ

父に相談に乗ってもらいながら、家族で柑橘を育てています。おいしいと喜んでいただけるお客さまに少しでも多くお届けできるよう、毎日樹木の様子を観察し、生育に合わせた管理を行っています。
天草の豊かな自然の恵みを受けて育った自慢の柑橘を、ぜひご賞味ください。

おすすめの食べ方･保存方法

柑橘は生食はもちろん、100％ジュースやシャーベット、冷凍果肉でもおいしく味わえます。不知火や晩柑、ブラッドオレンジのジャムも絶品です。
冬場は涼しく日の当たらない場所で、乾燥防止のためポリ袋に入れて保存します。長期保存は野菜室、春以降は冷蔵庫がおすすめです。

販売先

ＪＡ出荷、無人販売所、
宅配、インターネット販売



HP・SNS

田尻農園

２０２６．９現在