



生産品目

うんしゅうみかん、レモン、その他柑橘（約18種類）、アボカド、加工品（果汁100%ジュース（うんしゅうみかん・レモン））

生産するうえでのこだわり

プロフ

BLOF理論※に基づいた、土壌分析を行うことで、不足しているミネラルやアミノ酸なども補い作物にとって最適な施肥ができるように心がけています。
畑の雑草は刈り取り、緑肥としてすき込むことで、地力の向上などを促しています。
全ての品目を有機栽培しております。特に、柑橘類は皮まで食べられるほど安全です。

※BLOF理論：生態系調和型農業を目指す栽培技術



販売先・飲食店

主な販売先は、生協や首都圏、関西の有機農産物を扱うスーパー。
直販サイト「食べチョク」でも販売中。
ジュースは、you+youくまもと農畜産物市場、合志物産館志来菜彩など。

自己紹介

高岡オレンジ園

たかおか なるみち

高岡 成道さん（宇城市）

サラリーマンをしていた頃に、父と出荷先で開催された消費者との交流会に参加。消費者から父の作るみかんを楽しみに待っているとの声をいただいたことをきっかけに2014年就農しました。
父が始めた有機栽培をより良いものとするために、父と一緒にBLOF理論を学び、農業や化学肥料に頼らない栽培に取り組んでいます。
（有機JAS認証取得）



苦労している点

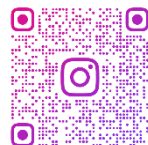
営業面では販売先の確保。生産面では除草剤を使わないことから、草刈りなど栽培管理が重労働であり、人手や時間が掛かります。

消費者の皆さんへ

毎日の食事に、一品だけでも有機農産物を取り入れて、食卓にいろどりを添えていただけたらと思います。

HP・SNS

高岡オレンジ園



2025.6現在