

朝の習慣。朝食の楽しみ。犬と散歩。  
音楽。あの人が朝を共にする日用品。

朝を大切にしている人は、機嫌がいい。

MORNING

プレミアム  
N. ¥780

# & Premium 6

THE GUIDE TO A BETTER LIFE

心地よい、朝のすごし方。



朝を大切にしている人は、機嫌がいい。

うまかみかんジュース 07

FARM. 長有研/長崎・南島原  
ORDER. ☎0957-85-5041  
地元有志が奮まり有機農業に取り組むこと30余年。その中のみかん部会の農家8戸が減農薬・除草剤不使用で栽培した生食用を使用。マルチシートでこまめに土壌水分を調節し、12月まで待つ収穫した果実は味わい濃厚。手作業で皮を剥き、やさしく搾った果汁を瓶、殺菌4℃。720ml×3本 ¥2,200。

桜島小みかんジュース 08

BRAND. さくらじま旬彩館  
FARM. JAグリーン園児島桜島支店  
鹿児島・桜島町  
ORDER. (さくらじま旬彩館)  
☎099-293-3387  
水はけよくミネラル分豊富な火山灰土で育まれた紀州ミカン系の原種に近い品種。1個50gを超えず、糖度は12度と高い。1瓶に約11個分が詰まる。200ml ¥330。

宝珠 紀州高糖度蜜柑 05

FARM. 上門農園/和歌山・印南  
ORDER. ☎0738-44-0644 HPでも注文可。  
紀伊半島の印南地区で200年以上続く農家の山中に畑を開き、土壌づくりから始めて7年がかりで、無農薬の高糖度系温州早生ミカン「紅俺ん路」の栽培を実現。12月まで待つ樹上完熟させた中でも、糖度14度以上に達したものをだけを搾汁した。今シーズンは3900本限定。720ml ¥1,800。

吉田さんの自然栽培みかんジュース 06

BRAND. ビュアリー  
FARM. 吉田さんのみかん園/熊本・玉名  
ORDER. (ビュアリー宅配) ☎096-288-1561  
HPでも注文可。  
果樹本来の力を引き出す独自の「切り上げ剪定」に2009年から取り組み、肥料や農薬を一切使わない栽培に成功した。吉田勝也さんの温州ミカンで、皮からまる搾りしている。500ml ¥860。1ℓサイズもあり。

観音山みかんジュース 03

FARM. 観音山フルーツガーデン  
和歌山・紀の川  
ORDER. ☎0120-693-262 HPでも注文可。  
6代続く農家が減農薬で栽培した、皮が薄く甘味の強い品種「観音山みかん」を主に使用。厚なりの果実はワックスも防菌剤も不使用。それを手で収穫し、傷つけないように手選別して搾るから鮮やかな色と滑らかな味わい。500ml ¥1,000。200ml、900mlも。

紀の国有田 味ーしぼり 04

FARM. 早和果樹園/和歌山・有田  
ORDER. ☎0737-88-7279 HPでも注文可。  
紀伊水産に育した石垣畑で代々、有田ミカンを栽培する農家が長い。収穫・加工まで一貫して手がける。土壌水分を調整するマルチ栽培で味わい濃厚に仕上げた中でも、糖度12度以上のものだけを選り、薄皮ごと搾汁。パルプが多く、喉ごしまるやか。720ml ¥1,450。200mlサイズもあり。

三ヶ日青島みかんジュース 01

BRAND. フルーツShomeido  
FARM. 加藤相模園/静岡・浜松  
ORDER. (フルーツShomeido) ☎053-411-4470  
HPでも注文可。  
浜名湖北の台地、三ヶ日でミカン栽培が始まったのは江戸後期のこと。加藤作徳園の初代が始まり、特に水はけのよい平山地区の農園で樹なり完熟させたものは特に糖度が高い。720ml×2本 ¥3,250 (送料込み)。

三重御浜 生しぼり 02

FARM. 御浜柑橋/三重・伊賀町  
ORDER. ☎0579-2-1021 HPでも注文可。  
2016年の伊勢志摩サミットの晩餐にもジュースを提供した農園発。樹上で完熟させた温州早生ミカンの中でも、全体収量の1%未満しか採れないという糖度13度以上の果実を使っている。繊維質をたっぷり残した独特な搾り方から生まれる、濃厚なとろみも魅力のひとつ。500ml×2本 ¥3,000。



MIKAN

ミカン

現在の主流は明治以降に広まった温州ミカンだが、収穫時期により極早生、早生、中生、晩生などに大別され、さらに産地ごとに品種は細かく分かれる。他にも江戸期の主流だった紀州ミカンなど別系統もあり、実は多種多様。今回は和歌山、静岡をはじめ主な産地から、減農薬や有機栽培で、かつ高い糖度を実現したものをセレクトした。

TASTING FRUIT JUICES

取り寄せOK! 日本の作り手を選ぶ、100%フルーツジュース。

果物ジュースは朝の理想的なスターター。今回は、日本の産地と作り手を表記し、糖分や香料は無添加、濃縮還元なしのストレート100%に限定して編集部で試飲、厳選。これを食のプロ2人に飲み比べてもらいます。

TASTER 生江史伸 シェフ × 長田佳子 菓子研究家