

November 2025

福岡正信
自然農園

Masanobu Fukuoka
Natural Farm

生活者と農家の視点が重なるとき

私たちの活動は、たくさんの協力者の輪に支えられている。

竹職人 染織家 和紙職人 酒造家 杜氏
料理研究家 校正者 翻訳家 カメラマン
ウェブデザイナー システムエンジニア。また、
忘れてはならないのが、縁の下の力持ちである
スタッフや国内外から力を貸してくださるボラ
ンティアの皆さん。一人ひとりへ敬意を払いたい。

近年、農業を取り巻く環境は、厳しさの一途を
たどっている。

気まぐれな気象はもちろんのこと、資材や
人件費の高騰も、日々の営みを揺さぶる。

福岡正信自然農園も例外ではない。

混沌とした社会情勢だが、お互いへの理解と
配慮、そして支え合いの精神が必要不可欠だ。
生活者と農家の視座が重なったとき、おのずと
道は拓けるだろう。

これから新たな柑橘シーズンがはじまろうとし
ている。昨年は稀に見る大不作に見舞われたが
今年はどうだろうか？

自然を相手にする以上、予定調和などありま
せん。
だからこそ、あせらずに大局を見つめ、
仲間たちと躍動を分かち合い、その喜びを感じ
たい。



今月のおすすめ

ベルガモットのキャンディス



当園で育てている柑橘の一つにベルガモットがあります。ベルガモットは国内でも栽培量が非常に少なく流通量が限られた柑橘です。青い摘果のベルガモットの特徴はなんといっても爽やかな香りの良さ。香り高いベルガモットを使ってキャンディスと呼ばれるシロップに仕上げました。

|| スタッフおすすめの食べ方 ||

定番のお召し上がり方は、手軽に本格的な味わいが楽しめるアールグレイティーです。その他にもアイスクリームにかけると一層ベルガモットが香り、炭酸やアルコールに合わせると華やかな大人のドリンクをお楽しみいただけます。



福岡正信 自然農園

Masanobu Fukuoka
Natural Farm

商品のご購入は、「公式オンラインショップ」で <https://f-masanobu.jp/product/>

商品に関するお問い合わせはこちらへ

株式会社日本総合園芸 福岡正信自然農園オンラインショップ
Tel : 0744-34-7271 (月曜日～金曜日 9:00～12:00/13:00～17:00)
奈良県磯城郡田原本町千代19-1
mail: info@f-masanobu.jp



 instagram



オンラインショップ