

モニターさんの声を生産者に読んでいただいたところ、生産者のみなさんからメッセージが届きました。生産者ごとのモニター評価もあわせてご紹介します。



生産者のみなさん

産直なごみのなすは、生産者2名で作っています。外気温がマイナス7度にもなるところで作っています。また、農薬をできるだけ使わずに作っていますので、安心して食べてください。熊本と福岡県の県境に近いところで、回りは山に囲まれた中山間地の町なごみからお届けしています。良質の有機肥料と堆肥など、有機100%で栽培しています。化学合成農薬を出来る限り減らし、近くの山からの水を利用して、美味しいなすをお届け出来る様に頑張っています。

産直なごみ

## 42号 なすの評価

味 ★★★★★ 5.0 点

見かけ ★★★★★ 4.9 点