

## 日向完熟マンゴー

太陽をいっぱはい浴びた

トロピカルフルーツ

日向市大字塩見「山本マンゴー農園」(代表山本孝志さん)は平成13年に、日向マンゴー部会、先輩農家の指導を受け、今年で11回目の収穫を迎えた。

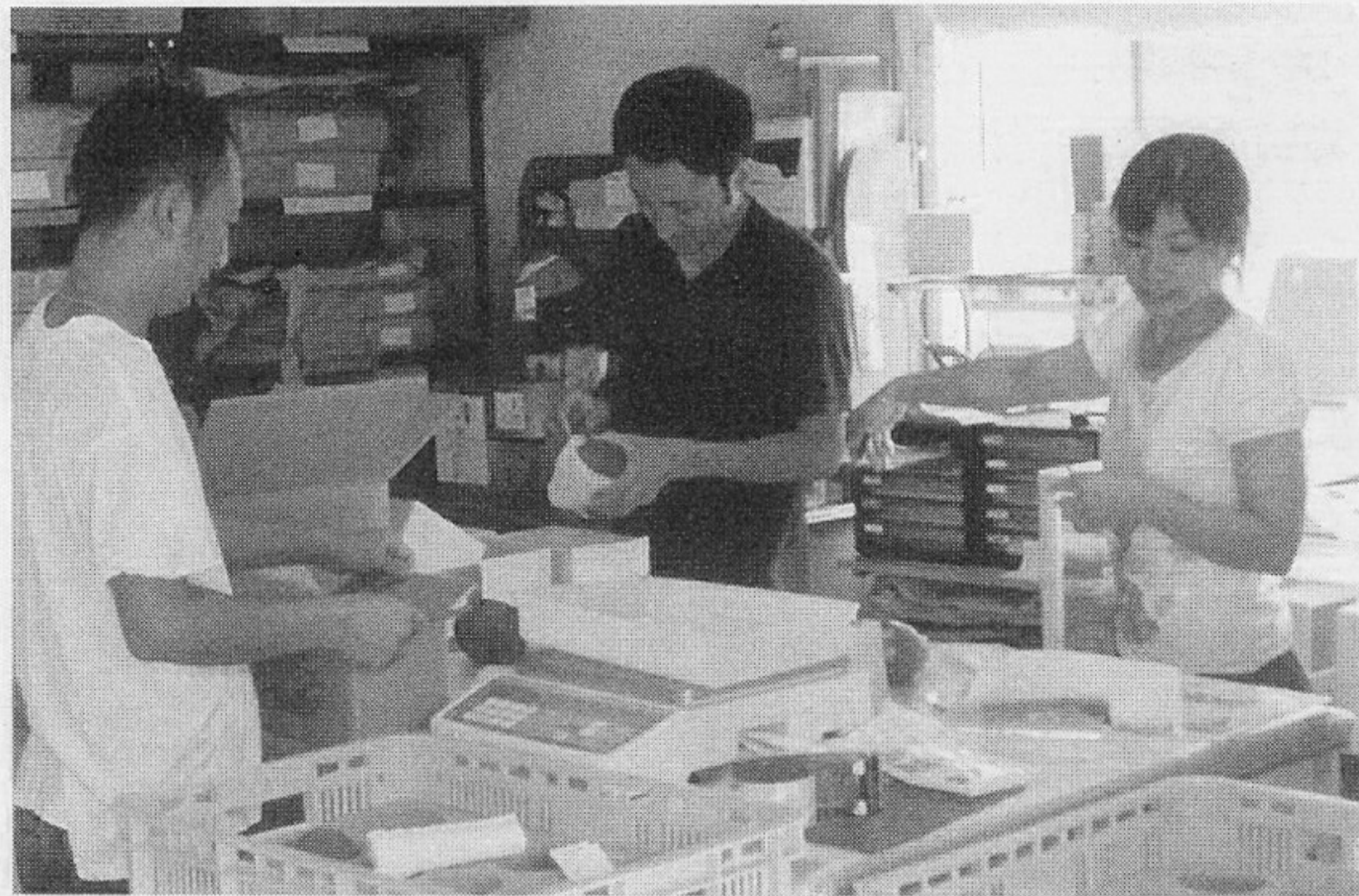
山本さんは、県立農業大を卒業後、就農してマンゴー作りに着手した。

以来12年様々な苦労を経験し、奥さんとの二人三脚で現在に至る。

マンゴーの収穫時期は、天候、栽培管理で異なるが、早出し物が3月下旬から始まり、8月が最終収穫との事。

今年も、現在の果実がお盆前後には収穫予定で、いよいよ今年のマンゴー生産は終わりを迎える。

一人でも多くの方に食べてもらって、暑い夏を乗り切っていたただきたいと山本



さんの弁。

山本さんの自宅でも販売しており、化粧箱、1玉、2玉、3玉入り、パック入り、家庭用マンゴー等があるとの事。お盆のお供え、ご贈答用として、いかがですか？

また、8月下旬からは、日向特産「平兵衛酢」も販売しております。お気軽に連絡してください。

日向市大字塩見9571

TEL・FAX

0982(53)9356



## マンゴーについて

マンゴーにはカロチン・ビタミンC・ビタミンE・ビタミンAが豊富に含まれていて、抗酸化作用が強いといわれています。特にビタミンAは果物の中でも豊富に含まれており、目を酷使する方にはお勧め。また体の基礎代謝をよくしてくれるとも言われており、ダイエットや美容にもお勧め。

そのほかには●動脈硬化●がん●風邪●肌荒れ●冷え性●肩凝り●生理痛や更年期障害などの婦人病にも予防効果があるといわれています。