

秋田産バーデーメロン

コフナで肉質、食味満点

肉質が良く糖度が高いホ
ームメロンとして知られる

秋田産の「バーデーメロン」
が連日、熱海青果市場（岡
本伝社長）に入荷、市内の

青果店の店頭にお目見えし
ている。

このバーデーメロンは接
ぎ木をしないで自根で育苗
し、フランス生まれのコフ

ナ一号有機質特殊肥料を主
体に育成資材はすべて天然

の有機質を使い、完璧な有
機栽培で育てられている。
果肉は充実した緑肉で厚く

糖度は高く、肉質や食味が
極めて良く、日持ち性に優
れ、酸味、変質しにくいメ
ロンであるのが特徴。また

コフナ農法は、大自然の生
きた土作りを目標としてお

り、健全な根に支えられ病
害虫に強く、農薬の散布が

殆んど不要となり、安全で
美味しく栄養価が高いもの
となっている。

りにかけられたが、小売価
格は大ききにより一個八百
円位から千円位という。東

北秋田で育てられ、昼夜の
温度差が大きく、夜間の低

温がとて甘いメロンを生
み出しています。食味満点

のバーデーメロンを是非ど
うぞ、と市場では話してい
る。
(写真は入荷しはじめたコ
フナ農法による秋田バーデ
ーメロン)



建築現場を巡回

電気使用安全月間で

電気使用安全月間（八月
一日～三十一日）の一環と
して、九日午後二時から四
時まで建築現場パトロール
が行われる。

山マンション、ニューフジ
ヤホテル等の建築現場を巡
回し、電気安全ボスターの
配布等を行い、電気安全の
徹底を図る。

司ヨよ、中根大明、野中

伊豆毎日新聞 八月七日

フランス生まれの

コフナ

有機農法

で育てた

肉質が良く
糖度が高いホームメロンを
コフナ農法で育てましたから
美味しいのです！

M.B. **バーデー** メロン

COFUNA

コフナ農法とは
フランス、パスツール研究所のアンドレ・プレヴォー
博士の指導によって生まれた画期的な有
機質特殊肥料コフナを施用し生き
た土づくりを基本にする有機栽
培の最先端を行く農法です。



秋田コフナ農法研究会

電話 0188-23-9301

きいろ

あか

あい

すみ