

青森・JA津軽みらい

「産地を知り、利用で支える」 に納得

総代産地訪問 11月7日・8日



生産者の工藤さんのりんご園は見渡す限りの収穫待ちのりんごの木。私たちはちょうど収穫の忙しい時期に訪問させていただきました。お嫁さん募集中の工藤敦さんは、脱サラしてりんご園を継ぐ決心をされたそうです。甘い香りいっぱいの中、津軽弁満開で収穫したばかりのりんご「こみつ」を説明してくださいました。「こみつ」を切っ

てくださり試食した時の感動は忘れられません。中の蜜が皮の近くまで広がって、また中心は種ぎりぎりまで食べれます。収穫体験では、りんごのお尻を見て透きとおっていたら蜜がたつぶりなのでOKー収穫できます。誤って落としてしまったら大変ですが、それはキズ果として売れるのかと思えば、土壌菌がつくので出荷はできないと徹底しています。太陽がたつぶり当たるように、隣り合う木々共々、考えた上で毎年剪定します。花が咲けば、どの花に実をつけさせるかで、たくさんの花を間引きするそうです。

日曜日にかかわらず頼かむり姿のたくさんのお母さん方が選別作業に一生懸命でした。80歳を超える方も立って作業されていました。弘前のたくさんのあつたかい方々に出会えました。まるで知り合いができたよつな感覚です。生産者の顔を思い浮かべながら、「産地を知り、利用で支える」の言葉に納得するばかりでした。翌日のパルミーティングで、私の使命である報告と、りんごの紹介は忘れませんでした。山内 伸美さん

産地の所では、たんたん和林檎の苦労話や、「こみつ」ができるまでのお話など本当に良い話を聴かせて貰いました。産地訪問で感じた事は、産地の方々に会い、穏やかな方、温かい方々なが体で分かりました。私は、写真が見えないので、実際に会い、握手をして貰い、声を掛けて貰ったことなど、今でも覚えていきます。盲導犬の事で、産地の方に気を配っていただいております。

りんご(サンふじ)
1玉、250g前後
1月1回 100円

宇根山 千恵子さん

りんごサンふじキズ果
4~6玉、1.2kg前後
1月2回 498円

※りんご「こみつ」の来年の企画は現在検討中です。



cooking

Pa・ぱつとクッキング ①

- 材料・2人分
- 豚うす切り肉 ……100g
 - りんご ……1/2個
 - 塩・こしょう ……少々
 - 小麦粉 ……大1/2
 - しょうゆ ……大1
 - ④ 砂糖 ……大1/2
 - 酢 ……大1/2
 - サラダ油 ……小1

りんごの酸味と食感が新しい味に



一人当り
198K cal

作り方

- ①りんごはくし型に6等分し、芯をとり、豚肉でしっかり巻き、塩・こしょうをし、小麦粉をふりかける。
- ②フライパンに油を入れ、①の肉を焼き色がつくように炒めて、余分の油はキッチンペーパーでふき取る。
- ③フライパンを少しかたむけ、④を入れ軽く混ぜ合わせ、ゆすりながら肉にタレをからめて、焼きあげる。

- 材料・1人分
- りんご ……1/2個
 - バター ……大1
 - バニラアイス ……適量
 - ハチミツ ……適量

子どもたちが、自分でつくれるおやつです



一人当り
211K cal

作り方

- ①半分に切ったりんごの種を、ナイフ等(スプーン)でくりぬき、その中にバターをのせる。
- ②皿に①をのせ、ラップをしてレンジで2分加熱。固さの度合でさらに2分ほど加熱する(小ぶりのものなら2分でOK)。
- ③②のりんごは器に盛って少し冷ましておき、その間にお皿に残ったソースにハチミツなどで甘みを加え、アイスを添えてソースをかけてできあがり。

ホットりんごのアイス添え