



生産者さん おじゃまして〜す

いわきさん
 ~ 青森県・岩木山りんご生産出荷組合 ~



葉を取らない代わりに、
 玉を回して太陽の光を当てるんです

(瀬戸組合長)

日本のりんご生産の約5割をしめる青森県。その中でも弘前市は岩木山の麓にあり、津軽りんご全体の8割が集積されています。今年初めてお届けする産地は、岩木山りんご生産出荷組合。生産者約100名が育てたりんごは、栽培方法が明確な“顔が見える”産地です。

葉とらずりんごって?

よく店頭に並んでいる赤くキレイに色づいたりんごは、果実に均等に光を当てて色むらのないようにするための「葉摘み作業」が行われています。この「葉摘み」をあえて行わずに栽培されたりんごを“葉とらずりんご”と言います。じつは、りんごの葉はおいしさを作るための工場のようなもので、葉が陽の光をたくさん浴びて作られた養分を、果実に蓄えられることによって“糖”になります。そのため、葉はりんご作りにとって重要な役割を担っているのです。



「りんごの事になると、つつい熱くなってしまうねえ」と組合長の瀬戸さん

葉とらずりんごの特徴は、表面にムラがあることです。葉とらず栽培で育ったりんごは、葉の陰になる部分があるため赤くなりにくくなります。見た目はあまり良くないですね。それでも「葉とらず」にこだわる理由は、何よりりんご本来の味を知って欲しい・おいしいりんごを食べてもらいたいからです。われわれは、葉を取らない代わりに、夏・秋の育成時期に玉を回して全体に太陽の光が当たるように時間をかけて栽培しています。1個の実に対して約8回は回しているかな。そして味だけでなく、安全・安心へのとりくみにも力を入れています。りんご農園としては日本で初めて※JGAP団体認証を取得し、「どこの誰が」「いつどのように」育てたものなのか、私たち生産者の顔が見えるためのとりくみを進めています。

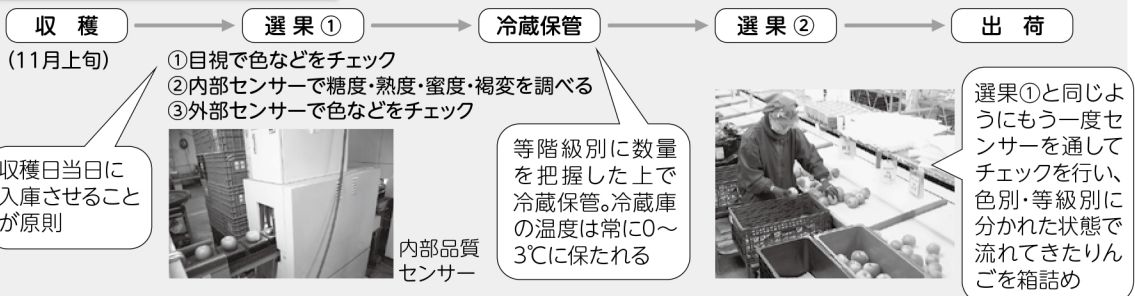
※JGAP認証…第三者機関の審査により、食の安全や環境保全に取り組んでいることが確認された農場に与えられる認証

枝の剪定は、りんご作りの中で一番重要だね。りんごの木の内側まで太陽の光が届くように、木ごとの特徴や土の状態をとらえながら行う高度な技術のいる作業。それ故、若い青年生産者に剪定の技術を指導することにも力を入れています。りんご作りは19歳から始めて40年近くやってるけれど、技術の進歩にはゴールは無い。仲間の農家どうしで、高齢なんかで作業が困難な時も、助け合って枝切りをしています。



お爺さんの代からりんご農家の副組合長・寺山さん

りんごの収穫から出荷までの流れ



いわきさん
岩木山の葉取らず小玉りんご (サンふじキズ果)

2玉 440g前後
 1回あたり 本体 **298円**
 (税込322円)



限定 7,000点

限定 15,000点

お一人様 1点限り

お味見1玉

220g前後
 本体 **100円**
 (税込108円)

1月2回



1月3回・4回 注文書で受付け お届けは2月1回から2月4回 (4週間連続お届け)

※台風の影響で小玉、スレ・キズ果傾向です



支所職員も研修に行ってきました!
 (2016年11月18日)