

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



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

産地の所では、たんたんと林檎の苦労話や、「こみつ」ができるまでのお話など本当に良いお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、温かい方々の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、声を掛けて貰つたことなど、今でも覚えています。盲導犬の事で、産地の方に氣を配っていただいてありがとうございました。



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。



生産者の工藤さんのりんご農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」を説明してくれました。「こみつ」を切ってくださいました。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っぷりなのでOK! 収穫できます。誤って落としてしまった大変ですが、それはキズ果として売れるのかと思えば、土壤菌がつくるので出荷はできないと徹底しています。太陽がたっぷり当たるように、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。

弘前のたくさんあつたかい方々に出会えました。まるで知り合いかできたような感覚です。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

日曜日にかかわらず頬かむり姿のたくさんのお母さんが選別作業に一生懸命でした。80歳を超える方も立つて作業されていました。



cooking

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

一人当たり
198Kcal

りんごの酸味と食感が新しい味に



作り方

- りんごはくし型に6等分し、芯をとり、豚肉でしっかりと巻き、塩・こしょうをし、小麦粉をふりかける。
- 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。
- 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。

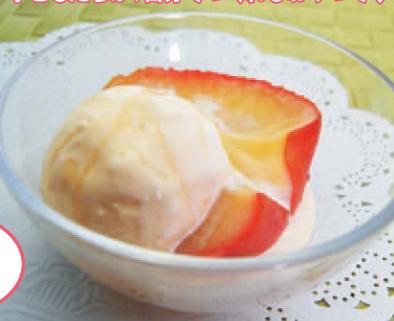
りんごのポーチュール

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

一人当たり
211Kcal

子どもたちが、自分でつくれるおやつです



ホットりんごのアイス添え

作り方

- 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。
- 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)。
- ②のりんごは器に盛って少し冷ましておき、その間に①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。



パリコープは環境マネジメントシステムの認証取得をしています。

この印刷物は環境に優しい大豆インクを使用しています。