



特集1

りんご栽培ならではの工夫 (時期はふじの場合)



【玉まわし (ツルまわし) 10～11月】

りんごの果の反対側に太陽を当て、色が全体にきれいにつくように実を回転させます。



【剪定 1～3月】

りんご農家の1年は剪定からスタート。樹勢調節はりんごの質を左右するため、吹雪でも欠かせません。



【袋かけ 6～7月】

着色をよくし長く貯蔵できるようにするために、実に袋をかけます。収穫の15日ほど前に袋はずします。



【実すぐり (摘果) 5～6月】

大きくておいしいりんごを作るため、3～5芽に1つの実になるように、不要な実を取ってしまいます。

日本最大級のりんご市場



収穫したりんごの一部は選果場へ運ばれ、糖度や大きさ、色などを判別する光センサーに通して分けられた後、競りにかけられます。弘前市にある弘果弘前中央青果(株)は、選果場と冷蔵庫を兼ね備えた日本最大級のりんご市場。10～11月のピーク時には、1日およそ12万箱(1箱20kg)ものりんごが競りにかけられます。



すぐに出荷しないりんごは巨大冷蔵庫で保存。酸素濃度と温度を調節する特殊なCA貯蔵技術により、長期に鮮度を保ちます



栽培の工夫

生産現場を訪ねて ～青森県弘前市～

りんご生産量日本一を誇る青森県弘前市。郊外の藤崎町で代々りんご農家を営む生産者、安田さんの畑を訪ねました

取材協力：弘果弘前中央青果(株)

畑には、50年以上も実をつけているりんごの古木もあります

訪れた日はつがるの葉摘み作業の真っ最中。実の周りの葉を摘み、太陽光を浴びさせます



アカマツ(一部はスギ)の木箱に入った色鮮やかなつがる



安田英広さん
年間およそ10トンを出荷。約6000名を擁する弘果りんご連絡協議会の青年部部長を務めている。

手作業の積み重ねでおいしいりんごを届ける

津軽平野のほぼ中央に位置し、霊峰・岩木山を望む弘前市郊外の藤崎町は、りんごの代表品種ふじの発祥の地として有名。肥沃な土壌と昼夜の寒暖差、日当たりのよい地形など、りんご栽培に絶好な環境に恵まれ、このあたりで作られたりんごは、国内外で高く評価されています。

安田さんは、家業のりんご農家を継いで14年。代々続く約6ヘクタールの農園で、早生ふじやつがる、きおう、ジヨナゴールドなど、10種類ものりんごを栽培しています。冬の剪定に始まり、春に行う受粉や摘花、夏の実すぐりや袋かけなど、秋に収穫を迎えるまで、1年を通して手作業がほとんどです。

「一番難しいのは毎年同じ品質を保つこと」と話す安田さん。私たちがおいしいりんごを食べられるのは、こうした生産者の苦勞の賜物なのです。



150～160度に熱した飴をまわせるとりんごの皮が焼かれ、飴が新たな皮になります。飴の食感や口溶けがおいしいのカギ(上)
1番人気はプレーン。従来のりんご飴では感じられない、食感や味わいに驚くはず(右)

ポムダムールトキー

東京都新宿区新宿5-9-12 KIビル2階
TEL.03-6380-1194
営業時間：13:00～23:00(木曜は20:00まで、LOは閉店30分前まで)
休み：なし



日本初のりんご飴専門店「ポムダムールトキー」。りんごの味と食感を楽しめるりんご飴にこだわり、ひとつずつ手作業で製造しています。重要なのはりんごと飴のバランス。例えば、実の柔らかい「つがる」は、飴も柔らかめに。素材のよさを技術と経験で引き出す、りんご飴づくりを目指しています。また、全国各地へ出張販売も実施。



りんご生産量日本一を誇る弘前市では、ケーキ屋やパン屋、カフェやレストランなどで、さまざまに工夫を凝らしたアップルパイを味わうことができます。りんごの食感や酸味、シナモンやバターの風味など、お店のこだわりによって同じりんごでも味わいのバリエーションはとても豊富。「弘前アップルパイガイドマップ」を片手に、りんご産地ならではのご当地スイーツを食べ比べてみてはいかがでしょうか？



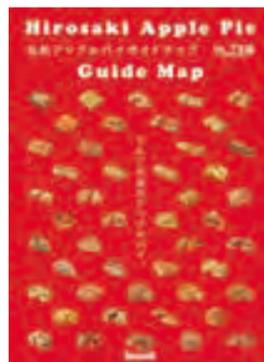
程よい酸味とバニラの風味をきかせて、りんごを軟らかく煮詰めた「ボンジュール」のアップルパイ
(青森県弘前市城東中央3-1-3 / TEL.0172-88-7557)



ふじにバターとシナモンを加え、香り豊かに焼き上げた「洋菓子工房ノエル」のアップルパイ
(青森県弘前市品川町2-2 / TEL.0172-35-7699)



皮ごと1個使い、アーモンド、カスタード、クリームチーズの3種類のクリームを加えた「フランス食堂シェモア」の「まるごとりんごチーズ風味パイ」(青森県弘前市代官町53-2 / TEL.0172-33-7990)



弘前観光コンベンション協会のWebサイトからダウンロード可能

りんごの街をPRしようと始まった「弘前アップルパイガイドマップ」。掲載されているアップルパイは、なんと47種類

弘前市立観光館
青森県弘前市大字下白銀町2-1
TEL.0172-37-5501
開館時間：9:00～18:00
休み：年末年始(臨時開館あり)



素材を生かしてさらにおいしく!

ジュースやアップルパイなどの加工品をご紹介します。果実そのものの味わいや食感、香りなど、りんごのよさを活かすよう、さまざまな工夫が凝らされています。

取材・文 / 池田菜津美



青森県産りんごを100%使用。ふじやジョナゴールド、王林などの品種をブレンド

りんごを搾る際の敵は、酸化して茶色く変色すること。そのため、りんごジュースには、酸化防止剤が入っていることも。JAアオレンの「密閉搾り」は、無酸素状態の装置ですりおろしているため、変色することがなく、酸化防止剤などがありません。りんごそのままの味や香りを楽しめるジュースになっています。

JAアオレン
青森県弘前市大字外瀬2-2-1
TEL.0172-33-7520
営業時間：9:00～17:00
休み：土日祝日、お盆、年末年始



青森で生産されるりんごは、9月に収穫されるつがるをはじめ、10月のジョナゴールド、紅玉、陸奥、11月のふじなどがあります。生産するりんごジュースは、JAアオレンに集まるこれらのりんごを絶妙にブレンドし、おいしさを引き出しています



kimoriシードルは、丹精込めて育てたりんごを、人が集まるお酒の席でも楽しんでほしいという思いから生まれた商品です。素材本来の味わいを生かすため、皮ごとすりおろした果汁を使用。果実感を残したまま、ゆっくり発酵させるので、りんごの香りが口いっぱいに広がり、丸ごとのおいしさが凝縮されています。



皮ごとすりおろした無濾過製法で果実感たっぷり。炭酸は発酵時に発生するものだけを溶け込ませているので、口当たりが優しく、飲みやすい



スイートとドライの2種類。酸味と甘みのバランスがよいサンふじを主に使用し、スイートは1か月ほど、ドライはさらに1～2週間長めに発酵させています

弘前シードル工房 kimori
青森県弘前市大字清水富田字寺沢52-3 (弘前市りんご公園内)
TEL.0172-88-8936
営業時間：9:00～17:00
休み：なし





●切る前

ポリ袋に入れて密封したり、ラップで包んで冷蔵庫の野菜室で保存すれば、鮮度を保てます。じゃがいもと一緒に入れると、りんごが成熟するときに発生するエチレンガスによって、じゃがいもの芽が出るのを抑えることができます。

●切ったあと

レモン汁に漬けておくと、酸化で変色するのを防ぐことができます。



上手な保存方法

乾燥を防ぐために密封して冷蔵するのが基本。りんごは成熟を促進するエチレンガスを出すので、渋柿や硬いキウイフルーツなどを一緒に入れると追熟させることができます。



●茶色く変色してしまったら

果汁100%のオレンジジュースに10分ほど浸してみましょ。ビタミンCの作用で、もとの色に戻ります。



みずみずしいりんごをいつでも買えると評判に。今では設置台数が増え、東京や大阪のいたるところで見られるようになりました



スナック感覚で楽しめるフルーツを開発。「アップルスイーツ」は国産りんごを専用工場です



エム・ヴィ・エム商事は、青果物の販売会社です。りんごの消費量が年々減少していることに着目し、原因を探っていると「1個食べるのが大変」、「切るのが面倒」など、食べ方に一因があることが分かりました。そこで誕生したのが、カットしたりんごを袋に密閉した「アップルスイーツ」。せっかく手軽な食べ方を開発したのだから、販売方法も手軽にと、自動販売機を導入しました。「新鮮なりんごをもっと手軽に味わってほしい」という思いが込められています。

エム・ヴィ・エム商事
石田希世士さん

代表取締役社長。農業イノベーション最先端の地アメリカをはじめ、世界各国に足を運び、農産物業界のあり方を調査。良質な野菜や果物を消費者に届ける農産物業界の発展に尽力する



りんごの自動販売機をご存じですか？



カンタン!おいしい! 食べ方と保存法

家でりんごをおいしく食べるためのヒントをご紹介します。「皮をむくのが面倒」という方は、時短カットをぜひお試しください。

見分け方のコツ

形が左右対称

皮に張りがある

さわやかな香りがする

全体が色づき、お尻の部分に緑色が残っていない

甘いりんごは、お尻まで色づいていますよ



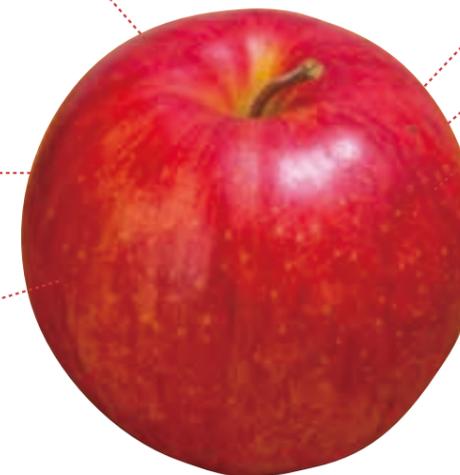
お尻まで赤い



お尻が緑色

指で軽く弾いてみて、澄んだ音が出る

持つと見かけより重く感じる



うさぎりんごの切り方



切り目を入れた方から、山形のところまで皮をむく

くし形にカットして芯を取ったら、皮に山形の切れ目を入れる



うさぎりんごのでき上がり!

輪切り

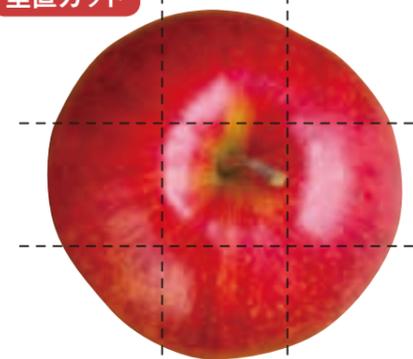


輪切りしたりんごを型で抜くと、お弁当のワンポイントに

かんたんに切る方法

最も一般的なクシ切りよりも、さらに時短できるのが「垂直カット」。上から井の字のように包丁を入れれば、芯の部分が残ります。「輪切り」も時短で、捨てる部分が少ないエコなカット方法。皮も栄養が豊富なので、しっかり洗って皮もおいしく食べましょう。

垂直カット



線のように切れば、あっという間にでき上がり。

