産地・メーカーを訪ねて

信州産直組合
（長野県中野市）

太陽の光をたっぷり浴びて、熟したりんご

信州産直組合は長野県北部の中野市を中心とした千曲川流域標高300m～600mの肥沃（ひよく）な土地で、52名の生産者が産直ふじりんごを中心にえのき、りんご加工品などを生産し、全国の生協などに出荷しています。コープいしかわからも、毎年、組合員と職員が長野に赴き、生産者と交流を深めています。

産直 信州の糖度選別
サンふじりんご（3kg箱・8～12玉）
〈迎春早割3回・4回〉1,600円（税抜）

太陽の光を浴びて育つ、無袋りんご

りんご栽培の過程で、果実に袋をかぶせるものを有袋りんご、袋をかぶせずに育てたものを無袋りんごと言います。信州産直組合のりんごは、すべて無袋りんご。有袋りんごと比較すると、見た目の果皮の色は真っ赤ではなく、多少の枝すれ・風すれによる傷ができるものもあります。しかし、直射日光を浴びて育つ分、糖度が有袋よりも1度以上高く、酸度も増し、味の濃いりんごとなります。特にふじでは果肉が黄味を帯び蜜の入りがよくなります。りんご1玉1玉に太陽の光がしっかりと当たるように、周りの葉を1枚1枚取り除いたり、りんごをくるっと回したりするなど手間暇をかけています。

りんご栽培は、休眠期である1月の寒い中での剪定作業からスタートします。5月上旬には花が咲き、猛暑の中での花摘み、摘果の辛い作業が8月上旬まで続きます。

8月末のふじりんご

りんごの花

土づくりと、減農薬栽培

「りんごの食味は肥料から。りんごの見た目は農薬散布から」と玉木組合長。「できるだけ有機質の肥料を十分に施し、丈夫な根を育てると、土壌養分をたくさん吸収して葉は大きくなり、枚数を増やします。果実に太陽光線をいっぱい当てるとおいしいりんごに育ちます」。農薬は適切な時期にのみ使用することで、慣行栽培の10％以上削減しています。「農薬の削減で見た目は悪いかもしれませんが味には自信があります」。

信州産直組合 組合長 玉木 正身さん

収穫期に訪れる台風

春先より十分に手間と経費をかけたりんごが収穫期を迎えると台風の時期になります。信州で最も被害が出る台風のコースは日本海に抜けて北上するコース。過去には、半分以上落果する被害が出たことが3～4回あるそうです。そんな大変な思いをされている中でも、コープの組合員の「おいしい」の一声が励みになり、頑張れるとのことです。

10月12日に発生した台風19号の影響により一部の園地で水没または浸水の被害がありました。被害の状況はコープ北陸ホームページ農産ブログでご案内します。今後の商品企画はコープファミリーをご確認ください。
10月15日記

産直りんごは組合員と生産者で出荷基準を決めています

今年8月のつがる（品種）の目ぞろえ会の様子

目ぞろえ会って何？

生産者とコープの担当者・組合員が参加して、今季の出荷基準について検討・確認する場です。りんごは虫や鳥につつかれたり、傷がついたり、成長の段階で変形したりします。その中で一定の出荷基準を双方で確認し合います。

昨年の目ぞろえ会に参加しました

2018年10月末

昨年は落果・枝すれが多く発生したそうですが、生協組合員の信頼と信州産直組合のブランドを守るため前年と同じ出荷基準にすることを確認しました。信州産直組合と生協の長年築いてきた信頼関係と絆に、感謝で胸がいっぱいになりました。

昨年の目ぞろえ会に参加した
安部 友美理事

今年8月に確認したつがる（品種）の出荷基準の一例

出荷基準○

出荷基準×

左が出荷基準を満たすもの（1cm以内の傷あり）右の1cm以上の傷ありのものは理由ありりんごとして出荷することを確認しました。

りんごの表面のベタベタはワックスではない？

りんごは熟してくると、内部のリノール酸（蜜分の一種）やオレイン酸（大豆、ゴマに含まれているものと同じもの）などの脂肪酸が増えていきます。これが皮に含まれるロウ物質を溶かし、表面に現れることでベタついた状態に。りんごが自ら水分の蒸散を防ぐ生理作用で食べても害はありません。りんごが熟してきたという食べ頃のサインです。

りんごにワックスをかけてたことは、今も昔もなかったんだって！

※商品の取り扱い状況、パッケージデザインは、変更になる場合もありますのでご了承ください。