



1.生産者のおひとり 2.収穫 3.剪定勉強会 4.りんごの花(5月) 大きな花を残して周りの花を摘み取る。早い時期に摘み取るほど樹の貯蔵養分の消耗が少なくなるので、花の摘み取りは時間との闘い 5.幼果 残すのは中心果だけ。中心果が成長したら、さらに形が良いものだけ残す 6.収穫時期の終わり頃、雪が降ることも

産地・メーカーをたずねて
津軽産直組合
青森県

見た目よりもおいしさを 産直の葉とらずりんご

迎春早割商品でも毎年多くの人々が利用する人気商品「津軽の葉とらずサンふじりんご」。津軽産直組合は早くから有機栽培や減農薬栽培に取り組み、りんごやごぼうを栽培しています。「葉とらずりんご」について組合長の斉藤篤寿さんにお話を伺いました。

episode 1 葉を生かす

設立は昭和62年、「見た目よりも味を重視した安全・安心でおいしいりんごを作りたい」という想いを持った生産者6名からスタートし、現在では若い後継者も含めて34名になりました。こだわりは葉を生かして育てる「葉とらずりんご」。通常はりんごの実全体に日光を当て赤くきれいに色づくように収穫前に果実の周りの葉を摘みますが、津軽産直組合では摘みません。葉に隠れたりんごには色ムラができますが、収穫直前まで葉が光合成をすることができます。「葉は太陽光パネルみたいなもの。果実1個に50〜80枚の葉を残すことで、糖度が1度近く上がり、果肉が緻密になるのです」と斉藤さん。

episode 2 土を生かして、樹を生かす

肥料は魚かすやもみ殻などから作る完熟堆肥からできた有機肥料だけを使います。微生物が元気な土はやわらかく酸素を多く含み、地中にストレスが無いので根が張りやすくなります。水分やミネラルなどの養分を十分に吸収するので枝も葉も健康な状態に。葉に厚みがあると害虫が入りにくくなり農薬散布回数を減らせます。「化成肥料と比べるとりんごの甘さやコクが違います。土を生かし、最高に良い状態で葉を光合成させることでおいしいりんごが作れます」。また葉を残してもりんごに陽を当てるためには樹の健康状態を見ながらの枝の剪定が重要で、「千本切って一人前と言われるほど熟練の技術やセンスが必要なんです」と斉藤さん。



津軽産直組合
組合長 斉藤 篤寿さん



産直 津軽の葉とらず
サンふじりんご
800g(3〜4玉)
〈次回11月3回〉646円(税込)

産直 津軽の選別時蜜入り
サンふじりんご
480g(2玉)
〈次回11月3回〉430円(税込)

episode 3 顔が見える交流を大切に

「生産者同士、生協の職員や組合員さん、関係機関などいろいろな交流を大切にしています」。生産者が集まり、農薬や樹の剪定の勉強会をしたり、互いに園地を見て回り情報交換をしたりしながら翌年の栽培に生かしています。全生産者、取引先が集まり毎年開かれる「目揃い会」ではキズの状態や色づきなどを見てその年の出荷基準を決めます。「産直りんごを理解して食べてもらいたいから、取引先にはその年のりんごの硬度や糖度、良いことも悪いことも全てオープンにお伝えしています。それで取り扱い期間が短くなったりしてしまうこともあります(笑)」と斉藤さん。「組合員の方にも実際に園地に来てほしいですね。りんごの他にも青森の食や文化を体感し、津軽弁も交えて交流できる日を楽しみにしています。そのときは本気の津軽弁で話しますよ」とユーモアたっぷりに話しました。

— Memo —

「斉藤さんに聞きました!」
蜜は完熟の証

「蜜入り」するのは完熟した目安。「蜜」自体が甘いわけではなく、実はりんごは外側がおいしいんですよ。また、蜜入りりんごは時間が経つと、「蜜」がりんごの果実に吸収されて消えてしまいます。蜜入りりんごを楽しむにはお早め。



保存は冷蔵庫で

産地ではりんごを0℃で保存しています。ご自宅では冷蔵庫での保存がおすすめです。野菜室ではりんごから出るエチレンガスで葉もの野菜などを追熟させてしまうので、密封した袋に入れてください。また、りんご同士も袋の中で熟成するので1個ずつ新聞紙に包むのがベストです。

津軽産直組合のりんご栽培では

マメコバチの巣

1つの園地に数か所あるハチの巣箱。受粉のために生産者はハチも飼育しています。



土壌分析

土壌分析は産直組合の職員が行います。生産者が自分の園地の土壌環境を知り、足りないミネラルを補うなど肥料の配合にも役立てています。



園地巡回

生産者の勉強会の一つ。各園地を巡回し意見交換をします。



糖度センサー

出荷前には3方向からのセンサーで糖度や蜜入りの有無を調べます。糖度が高いと重量もあります。最後に人の目で確かめてから袋詰めをします。

