

3年目の
取り組み

生協しまねの「葉とらずりんご」企画のご案内

生産者と組合員、生協しまねと一緒に
育て つくる 取り組みです。



①商品を利用します



②品質・味について感想を報告



③生産者へ伝えます

利用した感想やご意見を寄せていただき、みなさんの声を生産者へ伝えます。生産者は、寄せられた声をもとに来年のりんごづくりに活かします。

「葉とらずりんご」の美味しさのしくみ



通常のりんごよりも葉を枝に残し、葉による光合成を高め栽培されるりんごです。光合成によってつくられたデンプンは、果実にくわえられ、りんごの糖分を高めます。葉の枚数が多いほど光合成が盛んにおこなわれ、たくわえられるデンプンの量が増し、りんご本来の味に育ちます。

特徴	栽培の違い りんご1個に対する葉の枚数	味			りんごの外観 色
		甘さ	果汁	果肉	
葉とらずりんご (サンふじりんご)	50~60枚	糖度14度以上で、蜜入りが期待できます	多汁	シャキシャキした食感	赤い色が極端に少なく、(1/3程度)ムラがあります
通常のサンふじりんご	10~20枚	糖度13度以上で、蜜入りもあります	少なめ	サクツとした食感	全体が赤く色づきます

元気な葉づくり

1枚1枚の葉の役割はとても重要です。健康で厚く大きな葉が育つ木や枝をつくるために肥料を調整しながら土づくりをおこないます。



最適な時期にお届けします

りんごの生育状況は木や土壌の状態(性質)に左右され、生産者ごとに異なります。3名の生産者が作るりんごを最適な時期にお届けします。

生産者の紹介

11月~12月お届け分



小林 徹哉さん

11月~1月お届け分



宮崎 尚彦さん

12月~2月お届け分



斉藤 信一さん

予約企画

「10月1回」の注文書で
ご注文ください。
11月4回以降にお届け
します。

注文方法

注文方法は
3つあります

注文番号	品名/玉数	価格	商品お届け時期
1440	葉とらずりんご 3玉~4玉 (950g) 蔵	480円(税込518円)	11月4回(11月20日~24日の配送)
1499	葉とらずりんご 3玉~4玉 (950g) 蔵	お届け1回につき 450円(税込486円)	●11月4回(11月20日~24日の配送) ●12月2回(12月11日~15日の配送) ●1月2回(1月8日~12日の配送) 3回お届けします。
1444	葉とらずりんご箱 6玉~10玉 (3kg)	1,380円(税込1,490円)	11月4回(11月20日~24日の配送)



『葉とらずりんご』の取り組み

生産者の「外見より味に重点をおき、より美味しいりんごを組合員に届けたい」という想いを受け、新たなりんごづくりで産地を支える取り組みが行われています。3年目の今年は、昨年ご利用いただいた組合員さんのご意見を参考にして取り組んできました。



天候

開花から7月までは、晴れの日が続き多少雨が欲しいといった天気でしたが、8月に入ってから、雨も多く日照不足で、気温の低い日が続いています。7月までの気候は昨年と似た状況で、その後の日照不足によるりんごへの影響が心配されますが、特にお盆を過ぎたところから昼夜の寒暖差によって味がのってきますので、これから天候に恵まれることが生産者にとって気になるところです。

りんごの状態(8月上旬)

玉の大きさは径7cmほどに生長しました。当初心配された黒星病も比較的少なく、二回目の摘果作業で除くことができました。現在は、りんごの枝にバランスよく実を残す最後の摘果作業に追われる日々です。

摘果作業

一番良い果実を残し、大きくおいしく育てるための大切な作業です。

「濃厚な甘さと適度な酸味がありコクのあるりんご」

をお届けできるようがんばります!

昨年お届けしたりんごは収穫直前の雪と長雨の影響により、それまで順調に育っていたりんごの品質(特に糖度)に影響を与えました。糖度について、基準となる14度以上は維持できたものの“コクのある甘さ”という点で少し物足りなさを感じた組合員さんも多かったのではないのでしょうか。

生産者にとってもこれまでにない出来栄えのりんごを育ててきましたが、あと少しで収穫という矢先の雪と雨は生産者を落胆させました。

これから11月の収穫まで、晴天と適度な雨に恵まれることを願いつつ、昨年以上の葉とらずりんごとなるよう一生懸命栽培していきます。



出荷時期

小林さんのりんご
11月下旬～12月
お届け



宮崎さんのりんご
11月下旬～1月
お届け



斉藤さんのりんご
12月～2月
お届け

9月～10月の作業

りんごの栽培には、実の部分にも十分に日光をあてることが大切です。葉とらずりんごは、りんごの周りにたくさん葉を残しますので、実の部分に日光が当たりづらくなります。9月からは、りんごに日光が当たるよう、枝への支柱立てや玉まわしが主な作業になります。

支柱立て

枝に支柱を立て、日光が木の中心まで当たるようにします。



玉まわし

りんご1玉1玉を太陽の向きにまわし、日光が実の全体に行きわたるようにします。1本の木に成る約400玉のりんごを手まわしする作業は重労働です。(1シーズンに2～3回は必要です。)



生産者を紹介します

りんごづくりに10年



小林 徹哉さん

父(小林秀造さん)のあとを継いで葉とらずりんごを栽培することになり2年目を迎えます。父から受け継いだりんごの樹を大切に育て、「生産者が代わったら味が落ちた」と言われたいよう、しまねの組合員さんに満足していただけるりんごを頑張って栽培しますのでよろしくお祈りします。
*8年間は、他の仕事をする傍ら、りんごづくりを手伝っていました。2年前に就農しています。

りんごづくりに32年



宮崎 尚彦さん

葉とらずりんごの栽培に1年目から取り組んでいる宮崎です。3年目を迎えてもまだまだ納得できるりんごができません。ただ、この栽培方法で作ったりんごは甘さと果汁の多い、本来のりんごを味わっていただけると確信しています。「今年こそ…」の想いで頑張って栽培していきます。

りんごづくりに51年



斉藤信一さんと奥様の茂子さん

ここ数年、りんごの栽培にとっての気象条件は厳しさを増し、りんごづくりは苦しい日々が続きますが、しまねの組合員さんからいただく「美味しかったよ。」の声を励みにみなさんに満足していただけるりんごづくりを夫婦で頑張っています。
*斉藤信一さんご夫婦は、今年6月に開催された「生協しまね通常総代会」に出席いただき、葉とらずりんごづくりへの想いを報告していただきました。当日参加いただいた総代さんのメッセージは、斉藤信一さんへお届けしました。