

# 生協しまねの『葉とらずりんご』

～生産者と組合員、生協しまねと一緒に  
育て・つくるりんごづくり～

津軽産直組合  
(青森市浪岡)



## 1月3回企画

詳しくは、1月3回商品カタログ「だいすき」をご覧ください。  
商品のお届けは、1月15日～19日です。



976 蔵

葉とらずりんご

950g  
(3～4玉)

530円 (税込価格 572円)

977

葉とらずりんご 3kg箱

3kg  
(6～12玉)

1,560円 (税込価格 1,684円)

## ぜひ、みなさんに知っていただきたいこと

- ★りんごを保管しておく際は、野菜室ではなく " 冷蔵庫 " で保管すること。
- ★りんごのツヤはワックスではなく、りんご自身から出たものであるということ。  
ツヤが出るとおいしいりんごになります。



## ～職員農業体験～ 報告

10月16日  
～20日

出雲支所・川島啓太  
益田支所・横山星斗

「葉とらずりんご」の生産者3人の園地で体験をさせていただきました。

この時期は、収穫前の " 玉まわし " の作業が中心となります。3人のお話を聞きながら一緒に作業をさせていただく中で、職員2人にとって「葉とらずりんご」に対する想いが、これまで以上に強くなったようです。 ※玉まわし…りんごを太陽の向きにまわし日光を当てることで、赤く色づき味にムラのないりんごに育ちます。

生産者の3人は特に土に対するこだわりが強く、土が良いと樹も良くなるため、天候に左右されにくいりんごを作ることが出来るそうです。

通常りんごは葉を取る作業があるため作業の手間が省けて楽なのでは?と思われるかもしれませんが、葉とらずりんごは手を抜くと美味しくならないりんごであり、難しいことをされているんだなと感じました。



「消費者目線」で言えば " 赤い色が濃い = 熟していておいしい " といったイメージが強いため、葉とらずりんごの取り組みの中でりんごの着色が一番気を遣う作業のようです。玉まわしの作業はそれと違って難しい作業ではありませんが、りんごの数、場所、天気(気温)を考えると非常に重労働です。すべての実がうまくまわるわけではなく、元の位置に戻ってしまいうものもあるため輪ゴムを使って戻りを防ぐこともされています。

生産者のみなさんが一番に思っておられるのが、組合員さんに「おいしい」と言ってもらえるりんごを作ること。みなそれぞれに味覚が違うため、万人に合うものはなかなか作ることが出来ませんが、より高い評価が得られるための栽培方法について生産者のみなさんで話をされている様子が印象的でした。

裏面もご覧ください!!

# 赤石さんの土付ごぼう

## 職員農業体験

今年も笑顔で私たちを迎えて  
くださいました

津軽産直組合は、りんごのイメージが強いですが、『赤石さんのごぼう』の産地でもあります。  
葉とらずりんごの農業体験とあわせて、赤石さんの農園でも体験をさせていただきました。



赤石農園 (南部町)  
青森市から南部町まで車で3時間近くかかります。同じ青森県でもりんごは津軽地方、ごぼうは南部地方で育ちます。津軽と南部では言葉も文化も全く違います。

### 教えていただきました

赤石農園に到着した日は、ご家族3人で収穫作業中で、「この日は収穫するにはうってつけの天気(曇り)で、作業がやりやすい」と話しておられました。



収穫作業の様子(益田支所・横山星斗)

赤石農園の土はとてもやわらかく、歩くとすぐく感触がいいです。土壌が柔らかいとごぼうの生育が良く太りやすく、品質の良いごぼうが出来る為、栽培にはいろいろな要因がある中で、土の出来具合が最も重要だそうです。

### 今年の状況は…

夏ごろから日照不足や降雨量、気温の大きな変化などで、ごぼうの品質が心配されていましたが、予想していたものよりかなり良いものが出来たことにホッとされていました。栽培期間中は地上部の葉を見ている。収穫してごぼう本来の姿を見る瞬間が楽しみでもあり、怖さでもあるようです。



袋に詰める作業

### 体験した職員の感想

赤石さんのごぼうは長さも太さもあり、袋に詰めると5kgくらいになります。ずっと腰を落として収穫作業というのが思っていたよりも重労働でした。収穫したごぼうの出荷作業も一日中立ちっぱなしです。

お話を聞く中で、赤石孝太さんが「ごぼうは食卓でメインになる野菜ではないけれど、鍋に入れてもいいし、きんぴら、サラダ…と捨てることなく使える野菜です。」と話されたことがとても印象に残りました。

【出雲支所・川島啓太】



赤石さん親子と職員

### 赤石さんより

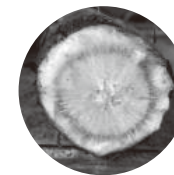
お二人にはしっかりと働いていただいたので大変だったと思います。私たち職員さんとのやりとりや、自分たちのごぼうを広めるためにレシピ提案が必要なことなど密な話が出来てうれしい限りです。

### ★赤石さんのごぼうのこだわり★

- 赤石農園のごぼうはすべて有機質肥料を使用し栽培しています(栽培時農薬不使用)。
- 19度という驚くほどの糖度が測定されます(一般的なごぼうの糖度は14~15度)。
- きめ細かい細胞が特徴で、一周曲がるほどのやわらかいごぼうです。
- 一般のごぼうに比べて保水力が高いので、“ス(空洞)”の入りにくいみずみずしいごぼうです。



出雲支所・川島啓太



1月3回企画

1月3回商品カタログ「シエル」にて掲載しています。

195 産直赤石さんの土付ごぼう(カット) 200g

158円

(税込価格 170円)

### 組合員のみなさんが普段作られている「ごぼうの食べ方」を紹介します

#### ごぼうポン酢ご飯

- ・ごぼう/適量(ささがきにする) ・豚肉/適量
- ・米/2合 ・ポン酢/110cc
- ・水/ポン酢とあわせて2カップ

ささがきごぼう、豚肉、米、ポン酢、水を炊飯器に入れて炊きます。仕上げにお好みでいりごまをふりかけます。

豚肉はしょうゆを少々もみ込んでから入れるとおいしいですよ~!!



#### から揚げ

3cmくらいに切ってビニール袋に入れ、顆粒だし、片栗粉をつけて揚げます。(顆粒だし、片栗粉の代わりにから揚げ粉を使うと簡単です!)

おかずに、お弁当に…子どもたちのお気に入りです!! 1袋では足りません!



#### 豆腐とごぼうの揚げ物

ごぼうをささがきにして水に軽くさらします。豆腐は水切りします。鶏ミンチに塩コショウ、黒ごまとごぼうを加え豆腐と合わせて手でまとめたのがら170度くらいの油で揚げます。

衣を作らないので時短! こんがりしておいしいです!!



#### スープ煮

厚揚げ、厚切りベーコン、スライスしたごぼうをコトコト煮ます。ベーコンの塩気で足りない分は、白だし又はコンソメ等を足してやさしい味のスープ煮にします。

きんぴらとはまた違った食感のごぼうになります。ごぼうのシャキシャキ感も良いですがやわらかく煮た食べ方もおすすめです。

★赤石さんのごぼうは、たわしで土を洗い流すだけで調理していただけます!★