

2018年8月  
葉とらずりんご通信  
Vol.16

# 生協しまねの 『葉とらずりんご』



## 7月の 産地情報

現在の園地のようす



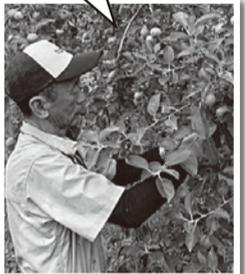
幅約7cmに  
生長しています。

現在、摘果作業の  
真っただ中です!

秋には、みなさんにおいしい“葉とらずりんご”を沢山食べてもらえるように毎日元気に実すくり(摘果)を行っています。



生産者:齊藤信一さん



生産者:宮崎尚彦さん

7月初旬、特に中国地方で、大雨による甚大な被害がありました。葉とらずりんごの産地、青森県では日照不足で湿度が高く、低温(25℃以下)の日が続きました。現在は、雨の日が多く、例年は干ばつ状態になりがちですが、今年は土が潤っており、これからの天候の回復を願っています。この異常気象で普通にりんごを作るのも難しい状況ですが、頑張っておいしいりんごを作り上げていきます。

だんだん気温が上がってきて、心配して黒星病もやっと落ち着いてきたはんで(きたので)、とりあえず安心してら。これ以上黒星病が付がねえように(付かないように)、管理ば徹底してらじゃ(徹底しています)。

りんごは順調に育ってで(育っていて)、今は、丁度いいどござ(ところに)支柱入れしてりんごさ日ば(りんごに日を)当てるようにしたり、キズだの(キズや)つぶれだの(つぶれなど)取ったり、見直し摘果して園地ば回ってらじゃ(回っています)。



(左から)宮崎尚彦さん・齊藤信一さん・小林徹哉さん

生産者の園地を巡回し、  
情報交換や勉強会を  
行っています。



今シーズンから、生産者へのメッセージ欄を設けています。たくさんの声を生産者へ届け、想いを伝え合いながら、一緒に「生協しまねの葉とらずりんご」を作り上げていきましょう!! 早速、届いたメッセージを紹介させていただきます。

【松江南支所 E・Iさん】から  
生産者へのメッセージ  
葉とらずりんごは、毎年購入しています。甘くてみずみずしいおいしさがあるように感じます。どのようにして作られるのか、他のりんごと比べてどのようなところが違っているのか、栄養分はどうかなど、知りたいことが色々あります。

## 津軽産直組合からのお返事

「葉とらずりんご」を毎年、食べていただきありがとうございます。葉とらずりんごは、通常のりんごよりも枝に葉を残すため、日光がまばらに当たって着色にムラがで、見た目はあまりよくありません。葉を摘み取った方が赤く色が付き、見栄えも良く美味しそうですが、葉がたくさんついた葉とらずりんごの樹では、光合成が盛んに行われ、たくさんのデンプンが果実に貯えられます。そのため、糖度が高く果汁の多いりんご本来の味に育ちます。一方、葉が多いため日陰になるりんごがあります。そのりんごに日を当てるため、つるまわし(\*)や支柱入れ(\*)などを行うため、葉を取らないりんごとはいえず生産者にとっては、通常のりんご以上に手間がかかっています。でも、その手間がかかっている分、甘く濃厚な味わいの美味しいりんごになります。今年もたくさん食べていただけたらと思います。よろしくお願いたします。

\*つるまわし…日の当たりの悪いりんごは、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本の木になる約400玉のりんごを手まわししていきます。(1シーズンに2~3回必要)



生産者 宮崎尚彦

\*支柱入れ…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。



★今年の“葉とらずりんご”の予約案内は、10月上旬に発信します。ぜひ、ご利用ください。

生産者のみなさんへ たくさんの声をお待ちしています!!

応援メッセージや聞いてみたい事など自由にご記入ください。いただいた声を生産者へ届けます。

組合員CD( )

お名前

\*メッセージは、葉とらずりんごについて、広報誌等で紹介させていただく場合があります。