

生協しまねの「葉とらずりんご」

～予約企画のご案内～



4年目の
取り組み

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。

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、果実にたくわえられ、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。



「葉とらずりんご」は葉を取らないので手間がかからないのでは?とよく言われますが、生協しまねの葉とらずりんごは、葉で日陰になるりんごが日に日を当てるため、「つる回し」や「支柱入れ」などをし、着色管理を行うため、葉を取らないりんごとはいえ生産者にとっては、通常のりんご以上に手間がかかっています。しかし、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。

特徴	栽培の違い	味			りんごの外観
	りんご1個に対する葉の枚数	甘さ	果汁	果肉	色
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

【生産者の紹介】3名の生産者がつくるりんごを最適な時期にお届けします。

11月～12月
お届け分



小林 徹哉さん

葉とらずりんご栽培3年目を迎えました。今年は自然災害と向き合いながらも、昨年より「おいしい!」葉とらずりんごをお届けられるように、日々努力しています。生協しまねの皆さん、お元気ですか?また皆さんに会える日を楽しみにしています。葉とらずりんごお待ちください。

11月～1月
お届け分



宮崎 尚彦さん

葉とらずりんごづくりに取り組んでいる宮崎尚彦です。昨年以上に味の良いりんごになるよう、日々努力しています。近年は異常気象のため、大変なこともあります。皆様に「美味しかった」と言ってもらえるよう頑張っていきます。

12月～2月
お届け分



斉藤 信一さんと奥様の茂子さん

生協しまねの皆さん、いつも応援ありがとうございます。台風21号は最強の台風で半分あきらめの状態でした。幸いにも被害を受けずに済んで、ホッとしているところです。今年りんごの出来も良いので、美味しいりんごをお届けすることが出来ると思っています。元気に頑張ります。また皆さんの声を聞かせてください。

予約企画 「10月3回」の注文書でご注文ください。 ※予約注文(予約価格)は、今回のみの企画となります。

注文番号	品名/玉数	価格	商品お届け時期
2599	葉とらずりんご 950g(3玉～4玉) 蔵	520円(税込561円)	11月3回 (11月19日～23日の配送)
2899	葉とらずりんご 蔵 950g(3玉～4玉)を 3回お届け	お届け1回につき 480円(税込518円)	11月3回 (11月19日～23日の配送) 12月2回 (12月10日～14日の配送) 1月2回 (1月14日～18日の配送) 3回お届けします
2799	葉とらずりんご 2.8kg箱(6玉～10玉)	1,450円(税込1,566円)	11月3回 (11月19日～23日の配送)
2999	葉とらずりんご 2.8kg箱(6玉～10玉)を 3回お届け	お届け1回につき 1,380円(税込1,490円)	11月3回 (11月19日～23日の配送) 12月2回 (12月10日～14日の配送) 1月2回 (1月14日～18日の配送) 3回お届けします

裏面もご覧ください。

2018年10月
葉とらずりんご通信
Vol.17

生協しまねの

『葉とらずりんご』



8月の 産地情報

8月下旬の園地のようす



見直し摘果中の斉藤信一さん

りんごは少しずつ色づき始め、生育は順調です。8月に入り、台風の影響が強い風が吹き、りんごにキズやつぶれが見られます。また、多少落下しているものもあり、今後の台風の動きや暴風雨など、天気が心配です。

今行っている作業は、黒星病の予防対策はもちろん、支柱入れ、見直し摘果や徒長枝^{どちようし}の伐採などしています。見直し摘果は、只今4回目をまわっていて、周りの人には「あと取らねくてもいいんでねな？」(あとは取らなくてもいいんじゃない?)って言われるけども、わだば(じぶんでは)気に入わねえはんで(気に入らないので)、今月いっぱいかけて摘果するきなつたら(摘果しようと思ってる)。

りんごの生育は順調ですよー!収穫量も平年並みに取れると思うし、大きさも下度いい大きさになっていると思つたら(思っている)ので、美味しいりんご届けますので、楽しみに待っていてください。

【生産者・斉藤信一】

※徒長枝とは…伸びたままの、勢いの強い枝。そのままにしておくと、樹の養分がそこへ流れすぎるため他の枝の生長が遅くなります。

【松江南支所 Y・Yさん】からのメッセージ

葉とらずりんごのシーズン終了後は、スーパーで買うのですが、味がいま一つ…今年も早くシーズンが来ないかなあと心待ちにしています。今年は台風がとても多いので、りんごが落ちしまうのではないかと心配でなりません。美味しいりんご楽しみにしていますね!

ご心配ありがとうございます

先日発生した台風21号により、青森県では強風が吹き荒れました。全体で5%、多いところでは10%近くの落果被害がありました。昨年も雨風の影響でキズ果が多くなりましたが、今年は昨年よりも増える可能性があります。

※キズ果に関しては、今後出てくると思います。



↑落果したりんご



→枝が折れてしまった樹

2018アンバサダーのご紹介

今シーズンは、より「組合員参加のりんごづくり」を目指して活動を進めています。産地へ行き、発信・普及活動をしたり、組合員の声を産地に届ける「アンバサダー」を組合員さんに募集し、決定しました。2名の皆さんをご紹介します!!



松江南支所
井上 悦子さん

生協のりんごはおいしくて、秋になると注文を始めて長く味わっています。今回、葉とらずりんごの産地を訪問できるということで、とても楽しみにしています。どんな風にしておいしく栄養もあるりんごを作っておられるのか、実際によく見て、お話を聞いてみたいと思います。よろしく願いいたします。



大田支所
山本 玲子さん

配送の方に勧められて葉とらずりんごを購入したら、とてもおいしかったです。その方は、「玉まわしも体験しました」とおっしゃっていたので、興味を持っていたところ、今回の募集があったので応募しました。津軽の生産者の方と交流するのを楽しみにしています。

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。

組合員コード()
()支所・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。