

2018年12月
葉とらずりんご通信
Vol.18

生協しまねの『葉とらずりんご』



『葉とらずりんご』アンバサダー産地訪問レポート

今年初始動した、組合員さんによる『葉とらずりんごアンバサダー』の取り組み。さっそく産地を訪問し、園地で生産者と交流してきました。



【松江南支所】
井上悦子さん

太陽の光をいっぱい浴びて、つやつやと育った美しい緑の葉っぱの間に顔をのぞかせているりんごはかなりきれいな濃いピンクになっているものから、これからどんどん赤くなっていく途中のうす黄緑色のりんごまで、みんな健康的に育っているように見えました。

りんご1個1個を太陽の光にあてて、栄養豊かに育てておられる様子を見て、これからより一層「生協のりんご」のおいしさを感じながら食べることが出来ると思っています。

玉まわしのようす



津軽産直組合
事務所での
ミーティングの
ようす



【大田支所】
山本玲子さん

生産者の方々のりんごに対する思い入れは並々ならぬものでした。日々の管理や種々の問題対応のお話しは情熱的でした。

小林さん、宮崎さん、斉藤さんご夫婦は、「お互いに仲間でもあり、ライバルでもある」とおっしゃっていましたが、一番年齢の若い小林さんが「今年80歳になる斉藤さんを尊敬している」と何度もおっしゃっていたのは感動しました。また、生協しまねの組合員のためだけに葉とらずりんごを作ってくださっていることにも感動しました。



3人の園地をまわってみて、近い距離にあるけれど、土壌も性質も全く違い、りんごの特徴も違う。だからそれぞれの適した時期においしく食べることが出来るのだということを知ることが出来ました。



今年の葉とらずりんごは…

葉とらずりんごの収穫は11月中旬にすべて終わりました。今年の青森県の気候は、開花時の低温から夏の猛暑と、りんごの生育にはよくない異常気象が続きました。また、例年ですと収穫前の10月下旬頃は寒さが厳しくなり、昼夜の寒暖差によってりんごの糖度が伸びる時期ですが、今年は暖かい日が続く糖度の伸びが心配されました。気象条件は過去4年間で最も作りづらい状況でしたが、生産者一人ひとりが「しまねの組合員さんに美味しいりんごを食べたい」という強い思いで、りんごづくりに取り組みました。ぜひ、今年の葉とらずりんごの感想をたくさんお寄せください。

組合長・斉藤篤寿

生協しまねの『葉とらずりんご』は、葉っぱで日陰になるりんごに日を当てるため、つる回しや支柱入れなどの着色管理を徹底的にしています。りんごの実を回して日を当てるのも早朝ではなく、日が昇って気温が上がってから。それは、りんごの実の温度が低い時に回すと、今まで日に当たっていないところが急激に温度が上がり、日焼け状態になってしまうとの事。そうすると商品価値がなくなってしまうそうです。細心の注意を払って育てています。
(大田支所 山本玲子さん)

12月4回企画 詳しくは、12月4回カタログ「だいすき」をご覧ください。商品のお届けは、12月24日～27日です。

2113 蔵
りんご(青森県産) 津軽産直組合
葉とらずりんご 規格外
950g(3~4玉)
430円 (税込価格 464円)

2114 蔵
りんご(青森県産) 津軽産直組合
葉とらずりんご
950g(3~4玉)
540円 (税込価格 583円)

2115
りんご(青森県産) 津軽産直組合
葉とらずりんご
2.8kg箱
2.8kg(6~10玉)
1,530円 (税込価格 1,652円)

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。

職員農業体験報告

津軽産直組合
(青森市浪岡)

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。

今年も10月15日～19日の1週間、「葉とらずりんご」「赤石さんの土付ごぼう」でおなじみの青森県・津軽産直組合で農業体験をさせていただきました。

実際に生産者の方々と同じ作業をさせていただき交流することで、モノづくりの難しさや、生産者の想いなどたくさんの方々のことを肌で感じる事が出来た体験になったようです。また、前半3日間の「葉とらずりんご」の体験の際には、斉藤組合長のお宅にホームステイをさせていただき、より深く交流する事が出来たようです。



葉とらずりんご

生産者との関わりの中で知った事・感じた事

- ・おいしいりんごを作るために土壌・樹・葉をしっかり育てているということ。
- ・りんご作りはこれで終わりということではなく、日々“どうやったらおいしいりんごが出来るのか”を考え、生産者3人とも“とにかくおいしいりんごを作って食べてもらう”努力をしていました。
- ・一番うれしいのは『おいしかった』のひとつ！この為に日々努力しているということを強く感じました。

ママ知識

- ★届いたら冷蔵庫、もしくはチルドで保存してください。鮮度が保たれておいしく食べていただけます。
- ★『葉とらずりんご』は“固い”と言われることもありますが、固いのは新鮮な証拠です。



同じ作業をひたすら繰り返す。おいしい作物を育てるということは、いかに根気強く向き合うかが大事だと思いました。
(浜田支所・石原奈津輝)



玉わしのような



赤石さんの土付ごぼう

生産者との関わりの中で知った事・感じた事

- ・収穫までに大変なことはたくさんありますが、毎年の異常気象は深刻です。昼夜の寒暖差がないと発育不足になったり、大雨が降って水が土の中にたまり続けるとごぼうの根が腐ったりするようで、難しいとのことでした。
- ・ほとんどの作業が手作業で体力も根気もとても必要です。
- ・安心・安全はもちろん、糖度も一般的なごぼうに比べて4～6度高い17～19度で、細胞が細かくス(空洞)の入りにくいごぼうです。「自信があります!」と熱く語られました。
- ・組合員さんからの声が良い声も悪い声も全てごぼうをつくる活力になっているようです。たくさんの方々の声を生産者へ届けたい!と思いました。

ママ知識

- ★保存方法…空気に触れないように冷蔵庫で保管。土をかぶせておくのが1番いいですが、届いた時のビニール袋を捨てずに使ってくるのでおくのでも良いです。
- ※水分が抜けるとおいしくなくなります。



機械で掘り出したごぼうを袋に入れているようす



出雲支所・市原大智

安心・安全はもちろんですが、毎年おいしいものを作って、組合員さんに食べていただきたいです。そして食べていただいた方々から「おいしい!!」と一言、言ってもらえる事が作っていて一番うれしい、良かったと実感できる瞬間です。

私たちが大切に育てたごぼうを利用してくださる方々に本当に感謝でいっぱいです。ありがとうございます。

生協しまねさんは、色々心配してくれて本当にありがたいし助かっています。欠品や遅配にならないようしっかり頑張ります!



生産者・赤石さん親子

12月4回商品カタログ「シエル」にて掲載しています。

341 産直赤石さんの土付ごぼう(カット) 200g

178円 (税込価格 192円)