



葉っぱー通信

2020.8
Vol.27

葉とらずりんご「葉っぱー」は生協しまねオリジナル商品で、生産者と組合員と一緒に育て、普及するりんごです。

～11月からの企画が待ち遠しい

「葉とらずりんご『葉っぱー』」～

津軽産直組合



産地
だより

青森県青森市浪岡 津軽産直組合

昨年の青森県は5月から8月まで雨が降らず約40年ぶりの干ばつ、そして10月の台風19号と大変な一年でした。また、年が明けても高温で雪が降らず約70年ぶりの暖冬でした。

さて、今シーズンの産地の状況は、春季の気温・湿度とも平年に比べ高く、雨量と日照時間は昨年と比べてかなり安定しており、現在のところ「葉っぱー」は順調に育っています。

8月に入り摘果作業はほぼ終了しました。現在は、摘果の仕上げ(最終)作業と草刈りなどが行なわれています。今年は、黒星病*が大発生すると予想されていましたが、生産者の園地での予防対策が十分に行なわれた結果、病気の発生はほとんどありません。

*りんごの黒星病・・・感染した部分が黒くなり細胞分裂が止まり、落葉や変形果や果肉が割れたりします。特にひどい場合は、りんごの生育が止まるなどの影響を受けます。



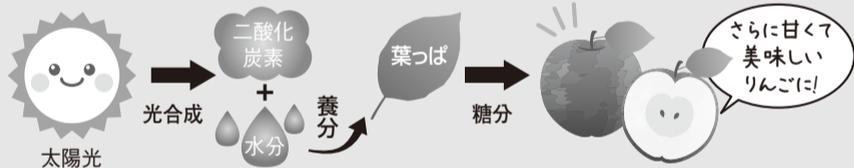
6cm～7cmに肥大した葉っぱー(8/4現在)

りんごの実は、うっすらと赤色に染まってきました。

葉とらずりんご「葉っぱー」は、糖度が高く、多汁で、シャキシャキとした食感が特徴のりんごです。(サンふじりんご)

★生協しまねの葉っぱーは、「濃厚な甘さと適度な酸味がありコクのあるりんご」を目指して栽培しています。

葉とらずりんご「葉っぱー」の美味しさのしくみ



摘果作業



摘果作業する生産者の宮崎尚彦さんと斉藤信一さん

大きくて味のよい果実を生産するために、りんごの実の一部を幼果のうちの間引きます。りんごの大きさや甘みは1つの実当たりの葉数によって左右されますので葉数に応じて実を残さないと、品質の劣る小さな実を数多く生産することになります。

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
		甘さ	果汁	果肉	色
葉っぱー (葉とらずりんご)	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	赤い色が少なく、(半分程度)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	サクッとした食感	全体が赤く色づきます

全国各地で異常気象が猛威を振るっていますが、今のところ葉っぱーは順調に生育しています。この度の新型コロナウイルス感染症の影響により、組合員のみなさまとお会い出来ないのが残念です。

現在、輸入食品が国内に入ってきて、国産の食品が見直されているなかで生協しまねの「葉とらずりんご『葉っぱー』」の取り組みは、重要な役割を果たすと考えます。

生産者は夏場の猛暑のなか、利用して支えていただいている組合員の皆さまに応えられるよう日々努力しています。今年も津軽産直組合の葉とらずりんご「葉っぱー」をよろしくお願ひします。

津軽産直組合 組合長 斉藤篤寿

生産者のみなさんへ

班名 ()

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。いただいた声は生産者へ届けます。

お名前

広報誌紹介時のお名前の掲載は (可・不可)

*ご記入後、配送担当者にご提出ください。メッセージは、「葉っぱー」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。商品企画チーム 行

「葉っぱー」の予約注文のご案内は、10月5日～9日を予定しています。