



# 葉っぴー通信

2020.10  
Vol.28

葉とらずりんご「葉っぴー」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。

## 葉とらずりんご「葉っぴー」の予約がスタート!!

待ってました。毎年、楽しみに利用しています。シャキッとジューシーでとっても甘い「葉とらずりんご!!」生産者のみなさんに感謝です。今年も首を長くして楽しみに待っています。  
(出雲支所 OKさん)

葉っぴーの予約は、900g(3玉~4玉)と2.8Kg 箱(6玉~12玉)の2つの規格。1回のみお届けと3回お届けの2パターンあります。下記の表を参考に暮らしにあったご利用方法を選択ください。

※予約企画のご注文は今回のみです。  
※3回お届け予約は、お届け時期ごとに生産者が異なります。

今年のりんご(葉っぴー)が順調に生育しているとのこととても嬉しく、早く食べたいと期待に胸がふくらみます。見た目より味・食感重視の「葉っぴー」応援しています。たくさん食べたいです。  
(出雲支所 OHさん)

### 900g(3玉~4玉) 蔵

注文番号	価格	商品お届け日
<b>1回お届け</b> <b>3980</b>	お届け1点につき <b>500円</b> (税込8% 540円)	<b>配送: 11月4回</b> (11月23日~27日)
<b>3回お届け</b> <b>3990</b>	お届け1点につき <b>460円</b> (税込8% 496円)	<b>配送①: 11月4回</b> (11月23日~27日) <b>配送②: 12月3回</b> (12月14日~18日) <b>配送③: 1月2回</b> (1月11日~15日)

### 2.8kg 箱(6玉~12玉)

注文番号	価格	商品お届け日
<b>1回お届け</b> <b>3981</b>	お届け1点につき <b>1,440円</b> (税込8% 1,555円)	<b>配送: 11月4回</b> (11月23日~27日)
<b>3回お届け</b> <b>3991</b>	お届け1点につき <b>1,360円</b> (税込8% 1,468円)	<b>配送①: 11月4回</b> (11月23日~27日) <b>配送②: 12月3回</b> (12月14日~18日) <b>配送③: 1月2回</b> (1月11日~15日)

#### 葉とらずりんご 葉っぴー予約企画のお届け表

※1回のみご注文の方は小林徹哉さんの葉っぴーをお届けします。

○:ご注文 🍏:お届け

企画回	月	10月		11月				12月				1月		
		3回	4回	1回	2回	3回	4回	1回	2回	3回	4回	年末回	1回	2回
日		19~23	26~30	2~6	9~13	16~20	23~27	11/30~12/4	7~11	14~18	21~23	24・25・28~30	7~8	11~15
お届け		○ ご注文					🍏 お届け①			🍏 お届け②				🍏 お届け③
生産者							小林徹哉さん			宮崎尚彦さん				斉藤信一さん

※お届け表は保管しておく便利です。

葉とらずりんご「葉っぴー」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(サンふじりんご)です。

# 生協しまねの葉っぴーは、「濃厚な甘さと適度な酸味がありコクのあるりんご」をめざして栽培しています。

## 美味しさのしくみ



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
葉っぴー (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

## 生産者とめざすりんごづくり

- 1 栽培生産者の指定
- 2 減農薬・有機栽培と有機質肥料(ミネラル資材)による土壌づくり
- 3 葉づくりに重点をおき、葉づみを行わず光合成の力を引き出す栽培。
- 4 糖度14度以上の出荷基準を設けます。(年ごとの気象状況は考慮します)
- 5 生産者と組合員の交流により、栽培内容や品質の向上をめざします。
- 6 わけあり規格品の加工商品(りんごジュース)の普及を推進します。



## 【9月11日現在】

9月に入り、気温も下がりようやく天候が安定してきました。葉とらずりんごの栽培に重要な“葉”の色も濃い緑色になってきており、畑の地面の草もだいふ生えてきました。今シーズンは、好天に恵まれ日照時間が長く、今のところ糖度に関してはとても良い状態です。これから10月に霜があり、昼夜の寒暖差でさらに味がのってきます。

「美味しいりんごがお届けできますように…」

## 生産者より

いつもわたしたちのりんごをご利用いただきありがとうございます。

青森でも暑い日が続いておりますが、みなさんお元気ですか？

今年から「葉とらずりんご葉っぴー」に名前が変わり、身が引き締まる思いです。

コロナウイルスにより皆さんとの交流が難しい状況ですが、皆さんに喜んで貰える美味しいりんごをお届けしますので収穫までもう少し待っててください。

今年も「葉っぴー」をたくさんご利用ください。

よろしく願います。



斉藤信一さん・茂子さん



小林徳哉さん



宮崎尚彦さん



高藤康児さん

## 津軽産直組合よりメッセージ

8月は例年に比べ寒暖差がなく、青森も35度を超える猛暑日が続きました。生協しまねの「葉とらずりんご葉っぴー」の生育は、今のところ順調です。しかし、今後の気温、昼夜の寒暖差によって蜜入り、糖度の状況が変わる可能性があります。そして…高温多湿のときは台風も多い傾向にあります



ので気を付けていかなければなりません。心配事が絶えない中ですが、生産者は高温の中、しまねの組合員さんにおいしいりんごをお届けするため、日々全力で栽培しております。お届けまであと少しです。期待して待っててください。

津軽産直組合 組合長 斉藤篤寿

## 生協しまねのホームページがリニューアルしました!

ホームページに「葉っぴー」の情報を掲載していますので下記のQRコードからホームページを覗いてみてください。



アクセスはこちらから!

