



葉っぱー通信

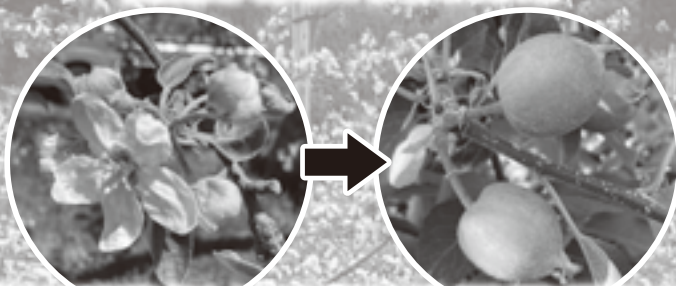
2021.7
Vol.31

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、
生産者と組合員が一緒に育て、普及するりんごです。

～「葉っぱーりんご」が待ち遠しい～

生産者だより

開花し、実になりました



今年は開花が5月4日(火)から咲き始め9日(日)頃に満開になりました。
昨年より3～4日早い開花で例年より1週間程早い開花でした。
年々、温暖化の影響を実感していると同時に異常気象も心配ですが、
11月には組合員の皆様に安心、安全で美味しい「葉っぱー」をお届け
できるよう、生産者一同頑張りますので今シーズンもよろしくお願いします。

6月現在、摘果作業を行っています!!

摘果とは…??

りんごは1つの株から5～6つの花が咲いて幼果がで
きますが、それぞれが樹の貯蔵養分を取り合うため
全ての幼果が大きくなることはできません。そこで、
真ん中の大きな「中心果」を残して周りの幼果を摘
み取る作業のことです。摘果は、単に着果量を適正
にして実を太らせるだけの作業ではなく、どの枝に
実をならせ、どの枝の実を摘むかによって、その後
のりんごの美味しさに影響します。そのため、りんご
栽培においての摘果はとても重要な作業で、高度な
技術が必要なんですよ。

摘果作業する生産者の
宮崎尚彦さんと斉藤信一さん

宮崎尚彦さん

斉藤康児さん

小林徹哉さん

斉藤信一さん
茂子さん

私たち津軽産直組合は安心、安全、美味しいをテーマに自然と環境に負荷をかけず、樹本来の生命力を最大限に生かすための最適な
土を造り、極力農薬に頼らず育った強い根や葉から沢山栄養を吸収できる栽培を行っています。

現在ようやくりんごらしい形になり、摘果作業中です。組合員の皆さんに美味しいりんごを届けたい想い、皆さんが「美味しい」と頼
張っている姿を想像することが私たちのモチベーションになっています。

コロナ禍の影響で日常生活に多大な影響がお互いありますが、こんな時だからこそ助け合いの心をもって取り組みたいと思います。

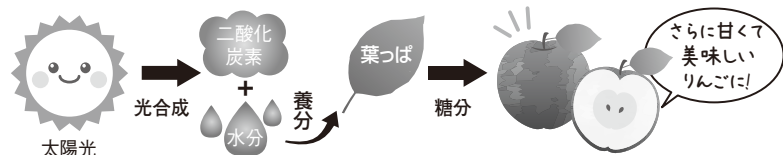
今年も美味しいりんごをお届けすることで皆さんに笑顔を届けますので、応援よろしくお願いします。

津軽産直組合 組合長 斉藤篤寿

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



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



「津軽のかおり(葉っぱージュース)」は、
8月2回商品案内「だいすき」で今シーズン
最終の企画を予定しています。
ぜひ、ご利用をお願いします。

津軽産直組合のFacebook, Instagramで産地の状況や
生産者の様子を発信しています。

津軽産直組合



「葉っぱー」について詳しくは、
二次元コードで生協しまねの
ホームページをご覧ください。

