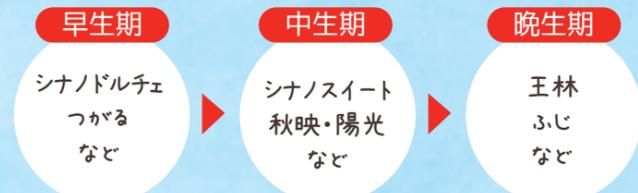


りんごの品種が多いと感じましたが、どのような理由があるのでしょうか？

りんごは早生期、中生期、晩生期と大きく3種類に分類されます。収穫時期がずれたほうが長くりんごを山下さん 収穫できます。また、ひとつの品種だと天候のリスクを受けやすいので、リスクを回避するためにも多くの品種を取り扱っています。



あと、りんごってひとつの品種だと実がつかません。「ふじ」は「ふじ」だけだと実がつかない。他の品種の花粉を受粉させて実が付くんです。

ハギー: そうなんですか! 知らなかったです。受粉させた実は「ふじ」ですよ? 品種改良をしたい場合はどうするのでしょうか?

“実”は「ふじ」ですが、“種”は掛け合の種になります。その種から木が育ち実をついたら「ふじ」ではない実ができますよ。違う品種を育てる場合は「接ぎ木」で育てます。1本のりんごの木に何種類かの品種を育てることもありますよ。



ハギー&みうみうの突撃レポート

アップルファーム さみず

今回の突撃取材ではなんと! 静岡県を飛び出し長野県にある、アップルファームさみずさんへ訪問させて頂きました。食欲の秋に安心・安全なりんごがゆめでしょうか。



除草剤不使用
有機肥料使用

“食の安心”にこだわった農法をされていますが、なぜそのような農法になったのでしょうか?

子供のころからりんご農園で遊んでいました。りんごの畑って仕事の場所でありながら家族が生活する場所です。山下さん もあります。だから、りんごを購入していただくお客様にとっても子供にとっても除草剤を使用しなかったり、農薬をできるだけ減らした農法が必要だったんです。肥料も有機肥料を使用しています。魚の残渣を活用したオーガニック肥料です。においやすいのでこれをまいた後は家族に嫌がられます(笑)。



りんごを栽培する上で苦労する点はなんですか?

近年は異常気象ですね。雨の降り方が極端で、去年は1ヶ月雨がふらず、降るときはゲリラ豪雨。山下さん 畑の野菜と違って果物は年1回の収穫なので失敗が出来ないのが怖いんですね。気温も上がってきています。こちらの地域では気温が30度いくことはまずありませんでした。子供の頃なんてお盆を過ぎたあたりから冷え込んで“こたつ”を出してたんす。今はもう30度超すこともあるので、りんごは表面が焼けてしまったり、寒暖差がないので色づきにくくなってしまいう場合もあるんです。そこら辺が難しいところですね。

りんごの栽培には2種類あり、丸葉(マルバ)栽培と矮化(わいか)栽培があります。

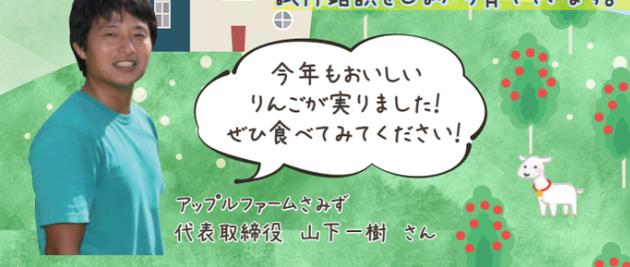
丸葉(マルバ)栽培
丸葉栽培は年数がたった大きな木で行う栽培方法でこちらが一般的となります。



矮化(わいか)栽培
樹齢の若いりんごの木で栽培し、りんごの木の背も低いので日当たりも良く、作業も効率化できます。



気象のリスクも、丸葉栽培は根が深くまであるので、雨が少なくても対応できます。逆に雨が多いと根が深いので水はけが悪く味が悪くなってしまうことも。矮化栽培は環境ストレスに弱いか、水はけが良く長雨には強い。どの栽培方法も一長一短ですね。良いりんごが育てられるように、試行錯誤をしながら育てています。



アップルファームさみず 代表取締役 山下一樹 さん

ピカイチ野菜くん かんたんレシピ



長野りんごと人参のケーキ

- | | |
|--|--|
| 材料 | 調理方法 |
| [A]
砂糖...大さじ3
水...大さじ7
バター...大さじ7
レモン汁...少々
ドライフルーツ...少々 粉砂糖...少々 | [B]
人参すりおろし...大さじ3
くるみ...少々
ホットケーキミックス...200g
卵...1個
牛乳...120cc
長野りんご...1個 |
| | (1) りんごを皮付きのままスライスし [A] で炒める
(2) [B] を混ぜて方の底に(1)のりんごを敷き詰めてから流し込む
(3) 炊飯器のケーキモードで40分後ドライフルーツと粉砂糖で飾る |

ハギー感想

りんごの畑を見るのは初めてでしたが、除草剤を使用していないということで畑はふわふわの草が生えていました。この草もりんごにつく虫を草の方に移行させる役割があるそうです。りんごの接ぎ木部分も拝見させていただき、りんごの品種の増やし方に驚きとりんごの木の生命力に感激した1日でした。おいしく安全なりんごの魅力をお客様に伝えるべく努力しなければなりませんと感じました!



きやろっぽぼ漫画 9話

もう十月なのに今日は暑いねえ!

寒...

あつ ねえねえ!

早かっただすね...

編集後記 10月に入りました。9月は残暑厳しい暑さとなり中旬まで静岡は30度を越える日々が続きました。そんな中、弊社の畑では播種(はしゅ)や草取りを福祉施設の方々と一緒に行い、人参や小松菜の収穫に備えております。詳しくは畑便りでご紹介しております! さて、今回の見所は、長野県へ弊社専務が産地取材に行き、実際の産地の生の情報を特集しております! レシピも今回は面白い内容になっておりますので、是非お勧め! ジューサー使用されて、出てくるカスに困っている方も必見! それとお気づきな方もいらっしゃると思いますが、最初の案内文です。実は写真の中に毎回人参が使用されてるってお気づきですか? どこに人参が使われているか、探してみるのも面白いですよ! すこしでも楽しく読んでいただければ幸いです。感謝

國末健太