

# 根っこの話

一人は万人の為に 万人は一人の為に



【特集】  
鳥取県生協 産直  
津軽産直組合  
産直提携20周年  
交流を重ねて20年  
産直つながるりんご

## 津軽産直組合よりメッセージ

### MESSAGE

津軽産直組合は、昭和62年に青森県五所川原市と青森市(旧浪岡町)のりんご農家6名が、有機栽培、減農薬栽培の志を持ち結成しました。この志に賛同した農家が津軽地方はもとより、岩手県寄りの南部地方までおよび、現在では生産者34名、職員15名となりました。現在は、津軽地方のりんご、りんごジュース、りんごジャム、南部地方のごぼうを取り扱っています。

鳥取県生協とは2002年10月に「産直提携」を結び、今年で産直提携20周年を迎えます。これまでの歴史を振り返りますと、組合員様や理事の皆様との産地交流、

配送に同乗させていただいたり、直接触れ合い、お互いの生の声を聞くことが出来ました。今でも生産者とその話題になると嬉しそうに話してくれます。

最近は思うように行動出来ない状況が続いていますが、やはり顔と顔を合わせて交流するのが1番だと思いますので、一刻も早い収束を願うばかりです。

これからも私達は、組合員様の顔を思い浮かべ、安心して、尚且つ美味しい農産物を食べていただけるようにこれからも尽力して参ります。

津軽産直組合 組合長 齊藤篤寿



鳥取県生協の産直三原則 鳥取県生協の「産直商品」は、次の基準に沿って生産・管理される商品です。

- 1 生産者と生産地、栽培・肥育方法(農薬・肥料・飼料等)が明確であること。
- 2 組合員と生産者が交流できること。
- 3 適正な取引価格を追求し、事業の継続発展が進められること。



鳥取県生協の2030年ビジョン

ともに生きる ~笑顔と思いやりでつながり、夢があふれる「くらしの協同」を実現します~

# 高糖度のりんごの秘密は「剪定技術」

青森県は、日本海側を津軽地方、太平洋側を南部地方に大きく分けられます。両地方では、気候が大きく違い、特に冬は豪雪地帯となる津軽地方と比較して、南部地方はあまり雪が積もりません。しかし、ごちからの地域も厳しい寒さであることは変わらず、冬が長く春が遅いです。この冬の寒さが農作物の栽培をするのに非常に適した気候であり、農薬の散布回数も少なくて済むと言われています。毎年楽しみにしている組合員さんが多い「産直つがるりんご」について、津軽産直組合 工藤様にお話をうかがいました。

今年の青森県は1月の時点で降雪が平均170cmあり、生活に關しては住居や道路の除雪が日課でした。農家の園地も枝が雪で隠れるため、2月中旬からようやく剪定作業や腐乱病の治療を進めることが出来ました。降雪量も例年より多い年でしたが、3月になると雪解けが予想よりも進み、りんごの開花も平年より6日早く、年々春の訪れが早くなっていると実感しています。

去年は4月の霜の影響で開花前の花芽に元気がなく、品質的に満足いかない出来となりました。今年は霜の影響はほとんどなく順調かと思いきや、5〜7月の干ばつ、8月の豪雨と、収穫まで安心出来ません。毎年のように色々な天候被害に直面しますが、何とか美味しいりんごをつくり、組合員の皆さんに喜んでもらえるように頑張ります。

また、鳥取県生協とは今年で産直提携20周年の節目を迎えますが、近年はコロナ禍で行動が制限され、思うように組合員交流が出来ませんでした。やはり生協ならではの強みもある、産地と組合員との交流によって、産地の現状を知り、温かい言葉や厳しい意見も頂き、共に作り上げていく関係を継続していきたいです。



津軽産直組合の皆さん

私のこだわりは樹の素質を見て、疲れている樹は体力を温存させたり、逆に元気な樹は勢いを抑えるなど特に剪定に力を入れています。

剪定の技術を口で表現するのはなかなか難しいです。自分では樹と対話しながらやっているつもりです。昨年からは息子がやると決め、りんごづくりを教えながら一緒に作業していますが、全部教えるとなると10年はかかると思います。毎年自分のりんごを食べてみて、美味しい時も満足いかない時も管理してきたことを振り返り、次に活かそうと思っています。何より組合員の皆さんからの言葉が一番の励みになりますので頑張っておいしいりんごを届けます。

いつも私達のりんごを購入して頂きありがとうございます。「津軽産直組合の名人」と名付けていただき大変恐縮しています。

美味しいりんごを作るための私のこだわりは、有機肥料の使用はもちろんですが、樹の状態を見極めて整えることに重点を置いています。年間を通して病気の治療や、葉とらざりんごでも日陰にならないように試行錯誤しながら剪定します。また、来年の実の成らせ方も考えて管理しています。

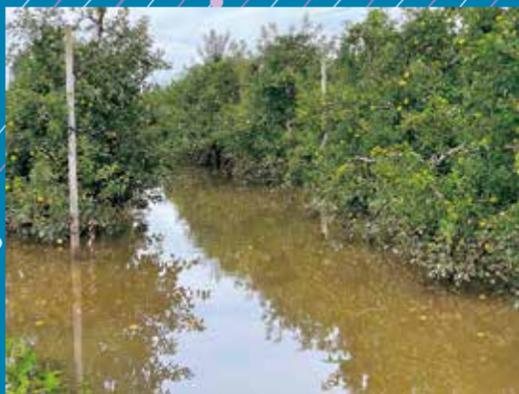
今年も美味しいりんごをお届けしますのでよろしくお願ひします！



生産者  
阿部 文保氏  
Fumiyasu Abe



生産者  
左 新谷 金治氏  
Kaneharu Araya  
右 新谷 英明氏  
Hideaki Araya



## 8月の豪雨災害

2022年8月の記録的豪雨での園地の様子

青森県は8月3日〜12日にかけて記録的豪雨に見舞われました。1日で8月分の降水量を記録した地域もありました。私たちの産地でもある弘前地区、五所川原地区も一部園地が冠水しましたが、致命的な被害は最小限に留まり、収量、品質共に平年並みの予想です。

## 私たちが取り組む“エシカル”

12 つくる責任 つかう責任



### 有機栽培

私たちが有機栽培にこだわる理由は、微生物の餌になる有機肥料を使用することで生態系を崩さず豊潤な土地を作り、産地を守ることが出来るからです。化学肥料は微生物を減らす他に水に溶けやすいため、河川に流れ出た場合、環境汚染につながります。

### 脱プラスチック

商品資材を紙素材やバイオマス素材に切り替えました。

捨てられたプラスチックを魚が食べてしまい、その魚を食べたことによる人体への悪影響も懸念されています。また石油からできているプラスチックを燃やすと、二酸化炭素が発生します。二酸化炭素は、地球温暖化の原因となっている「温室効果ガス」に分類され、プラスチックごみを減らすことで、温室効果ガス増加による気候変動の影響緩和にもつながります。



津軽産直組合が使用しているバイオマスの袋





# 太陽の光を浴びて 栄養をたっぷり吸い込んだ 自慢のりんご

## 高糖度のりんごを出荷できる理由

私たちは見た目より味にこだわり、安心、安全な有機栽培に取り組んでいます。しかし、葉を取らないりんごは市場に出回る葉摘みりんごより評価が低いことが多いです。

一般的にりんごは「全体的に赤い」「形がいい」「きれい」＝「美味しい」というイメージを持っている方が多数いると思いますが、実際に食べてみて期待外れだった経験はないでしょうか？

必ずしも葉摘みりんごの味が劣るわけではありませんが、着色を上げるために葉摘みをしたりんごより、収穫まで葉を残したりんごの方が美味しいのはどの生産者も分かっています。葉とらずりんごは葉を取らない分作業が楽だと思われがちですが、剪定の技術



色ムラはありますが、糖度の高いりんご

で中の枝にも陽が入るような調整、反射シート、玉回し、支柱入れ替えなど着色を上げる努力をしています。

また、りんごづくりは自然が相手なので、天候と病害虫に向き合わなければなりません。生産者同士や県のりんご協会との交流も行い、園地巡回や勉強会で情報、意見を交わし今後の活動に役立てています。



園地巡回のようす



産直 阿部・新谷名人の  
 蜜入りサンふじ糖度14度設定  
 2.5kg (6~12玉)

企画予定 12月1回

## 土を生かす

一般的に有機栽培で作られた作物の方が自然な甘みを感じやすいと言われています。

全生産者が統一した完熟堆肥や有機質肥料を使用しています。土壌分析を基に最適な肥料を見極め、魚粕や米ぬかなどを配合したミネラル豊富な完熟堆肥、天然苦土、石灰を投与した土は微生物の力で柔らかく、健康な根を張り、病害虫に強い枝や葉を作ります。



土壌分析のようす



## 樹を生かす



熟練生産者による剪定講習会のようす

美味しいりんごを作るために樹の生態を知り、負荷をかけず能力を最大限に引き出す努力をしています。熟練の生産者が毎年適正な実の量を成らせるように摘果作業や枝の剪定で調整します。2月から始まる剪定作業では、収穫時に実らせる花芽を見極めながら、不要な枝の伐採をします。5~6月の摘果作業では摘果の出来によって来年の花芽に影響することもあり、剪定の一部と



不要な枝を剪定するようす

言われています。高い剪定技術により、りんごの葉が厚くなると丈夫な木になり、農薬散布を抑えても病害虫の発生を抑えることにもつながります。

## 葉を生かす

私たちは美味しさを追求するため、収穫まで葉を残すことにこだわっています。葉があることで光合成が働き、ソルビトールという物質がりんご果肉内に運ばれます。そしてソルビトールは果実の中でりんご本来の甘味である「果糖」や「しゅ糖」に変換されます。ソルビトールを果実にたくさん送り込むには「たくさんの葉」と「陽の光」と「昼夜の寒暖差」が必要です。ソーラーパネルの枚数が多いほど、たくさん電気を作ることができるイメージです。



収穫直前まで光合成の恩恵を受けたりんご

# 『蜜入りりんご』がおいしいって本当??

“蜜入りりんご”と“蜜なしりんご”は、収穫のタイミングで区別されます。

蜜入りりんごは、生育中に光合成の働きによって果糖・しょ糖が作られ、完熟期になると、りんごの細胞内が「糖」で飽和されていきます。すると甘味成分がりんごの細胞内に入る余地がなくなり、細胞と細胞の間に溢れ蓄積します。完熟が頂点になり、そこを過ぎた栄養分が細胞の外に溢れ出した甘味成分こそが「りんごの蜜」の正体です。

りんごの蜜ソルビトールは、甘ったるい蜜の味ではなく爽やかな甘みを感じさせてくれます。そのため、蜜入りであるほどジューシーでさわやかな甘さが感じられます。

また「蜜入りりんご」はそのまま貯蔵しておく次第に果実の中に吸収されてしまい、蜜自体がなくなっていくます。



**おしえてつがるさん** **Arrange Recipe**

りんごのアレンジレシピ

ほとんどの農家の方は、皮ごとまるかじりです

生産者直伝!

**【ジュースで煮りんご】** ★お好みでパンに乗せたりヨーグルトを混ぜたりします。

■作り方

- ①皮を剥きカットしたりんごを鍋に入れ、りんごジュースを入れる。
- ②中火～弱火で10～15分煮て水分を飛ばす。(時々アクを取る)

※酸味が欲しい方はレモンと一緒に煮てもOK!

③りんごに照りが出て、黄色っぽくなったら火を止めそのまま冷まして完成。

**じきなりんごの保存方法**

「低温」と「乾燥を避ける」のがポイントです。最適温度は0～5℃です。りんごを1個ずつ新聞紙やキッチンペーパーで包み、ビニール袋に入れて冷蔵庫で保存することをおすすめします。りんごは熟成を促進する「エチレングス」を発生させますので、ガスが漏れないように他の野菜などの鮮度劣化を防ぎましょう。



産直提携 20周年

今回のメッセージをお届けするのは  
**産直ほうれん草、人参**  
(べこ会)

**鳥取県生協で提携している  
産直産地へのメッセージを大募集!**

あなたの想いやエールを  
生産者やメーカーのみなさんへお届けします。

**提出方法** 下のメッセージ用紙に記入し、担当者へお渡しください。抽選で5名様に、生協商品(産直商品など)のプレゼント!

**提出締切** 2022年12月16日(金)まで

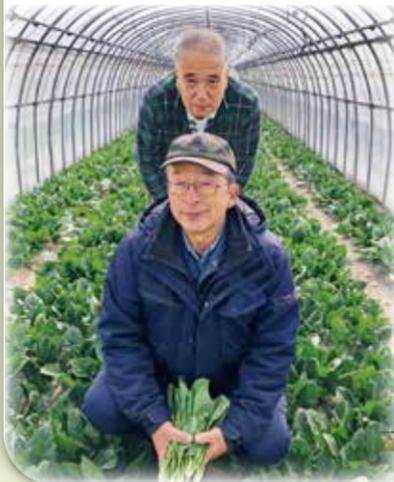
※プレゼントの当選発表は、配達時のプレゼント発送をもってかえさせていただきます。  
※ご提出いただいたメッセージの内容は、生産者・メーカーへお届けした後、本紙を含めた広報活動等で活用させていただきます。あらかじめ、ご了承ください。

「産直ほうれん草、人参」をつくる産地とのつながり

今年で産直提携20周年を迎える「産直ほうれん草、人参」は、べこ会・アンド・まるせいとの生産者さんが栽培されています。

べこ会・アンド・まるせいは、鳥取県西部、岡山県蒜山地区の約40軒の農家が「顔が見える」をモットーに野菜づくりをされています。

産直ほうれん草、人参とともに、農薬の散布量を抑え、消費者が安心して食べていただけるものを栽培されています。



## 産直ほうれん草、人参(べこ会)

産地とわたしたちの想いをつなげる  
**産直つながろうプロジェクト2022**  
メッセージカード

提出締切 2022年12月16日(金)まで

下記に該当の方は○をしてください

・匿名希望      ・ペンネーム希望

( )

組合員コード

お名前

地域・班名

組合員活動グループ 行