

店頭でのQ&A例 一覧

Q 選び方・保存の仕方は？

つるつるしているものではなく、少しざらついているものが比較的美味しいとされています。新聞紙かキッチンペーパーでくるんで、ポリ袋に入れて、冷蔵庫に入れるなど低温管理してください。

Q テカっているのは、薬を塗っているの？

これはリンゴが自分で体を守ろうとして出す物質で、"脂肪酸"という物質です。リンゴの水分の蒸発を防いだり、病原菌の侵入を防いでいるんですよ。なので、人に害はなく栄養価もあります。

Q 見た目が悪い・青い・傷があるけど...

長野県では味を重視して、リンゴに袋をかけないで栽培しています。太陽の光に直接あてることで濃厚な味になります。ですが、その分見た目が劣ることもあります。味と食感には自信があります。

青森県産との違い・青森しか買わない

Q 青森県産は生産量も多いので、早く収穫して冷蔵庫に置いて出荷する場合も多いです。ですが、長野県は味で勝負しているの、旬のものを旬にお届けしています。

Q ふじしか買わない

りんごは品種によって味が違いますよ。自分の好きな味を探してみたいかがですか。

Q 蜜入りじゃない

実は、蜜自体は甘くないんですよ。細胞に入りきらなかった甘未成分で完熟の頂点が過ぎた証拠ですが、蜜が入るかは品種や気候によって異なるんです。

Q 昔よりおいしくなくなった・高いよね...

食べてみてください。最近は何れも値上がりして困りますが、長野のリンゴにはそれだけの価値があります。農家さんが冬も農作業をして、何万も咲く花に受粉して、災害から守り、一つ一つ手で収穫しているんですよ。

Q 皮をむくのが面倒

皮も栄養分がありますよ。外国ではそのまま食べる方が多いらしいです。

Q 大きくて一人じゃ食べられない

1玉8切れくらいなのですぐですよ。酸化を防ぐため、塩水やレモン水につけてタッパーに入れましょう。

店頭でのQ&A例 一覧

Q りんごの皮がベタベタしていますが、何ですか？

りんごは完熟すると、品種によっては皮がベタベタするものがあります。これはその品種の資質で、熟すにしたがってリノール酸やオレイン酸が分泌され、表皮のロウ物質を溶かして起こる現象です。ワックスと勘違いする人もいますが、日本ではワックス処理をしていませんので、安心してお召し上がり下さい。

Q 「サンふじ」と「ふじ」の違いは何ですか？

栽培過程でふじに袋掛けをして育てているかどうかで呼び方が違います。袋を掛けずに太陽をいっぱい浴びて育てたふじを「サンふじ」、袋を掛けて育てたふじを「ふじ」と分けています。長野県では「サンふじ」が主流で、この「サンふじ」という呼び方は、JA全農長野が 1983年に商標登録をしました。

Q 11月22日「長野県りんごの日」を詳しく教えてください。

「長野県りんごの日」は、長野県産りんごの旬を消費者の皆様知ってもらおうと、主力品種「ふじ」を11月22日(いい・ふじ)にかけてJA全農長野が制定し、平成 15年に登録・認定されました。「1日1個のりんごは医者を選ばない」と言われるように、りんごには食物繊維やミネラル、ポリフェノールなどが豊富に含まれています。

Q 葉とらずりんご」とは、どういうりんごですか。

無袋栽培の場合、果実全体に日光が当たるように、りんごに影をつくる葉を摘み取るのが一般的ですが、「葉とらずりんご」は収穫まで葉を残して育てています。葉を残すことにより、葉で生成され最終的には糖に変わるでんぷんをたっぷり蓄えておくことができるので、その分甘いりんごになりやすいのです。

りんごの蜜は、どうすれば入るんですか？

Q りんごは太陽をいっぱい浴びると、葉の光合成によって果実内のソルビトールから糖が作られます。ところが、りんごが完熟すると、糖分に変化するのをやめてしまいます。これが果肉の間に貯まると、りんごの「蜜」になります。つまり、蜜が入っているりんごは、ソルビトールがこれ以上糖に変換できないくらいに完熟しているりんご、ということになります。なお、品種により、もともと蜜が入らないものや、早い時期から蜜が入るものもあります。

ぼけた(果肉が軟らかくなってきた)りんごのおいしい

Q 食べ方を教えてください。

煮たり、冷凍したりしておけば、シャリシャリの冷たいりんごを食べられます。凍ったままフルーツポンチやヨーグルトに入れて、おやつにどうぞ。

Q リんごの蜜は、全てのりんごに入るんですか？

りんごには、「サンふじ」のように蜜が入りやすい品種と、「シナノゴールド」や「シナノスイート」のように蜜が入らない品種があります。

そもそも、りんごの蜜の正体は「ソルビトール」という糖質アルコールの一種です。ソルビトールは、葉の光合成によって作られる物質で、成長段階において葉から軸を通過してどんどん果実内に運ばれます。そして果実の中でりんご本来の甘味である果糖やしょ糖に変換されます。しかし、りんごが完熟すると、ソルビトールは糖分に変換するのをやめてしまい、そのままの状態では果実の中にとどまります。これが「蜜」です。蜜が入っているということは、これ以上糖に変換しなくてもよいという状態まで完熟しているりんご、ということになります。なお、蜜は収穫後しばらく保存しておくとも果肉に吸収されて見えなくなることがあります。また、たくさん入り過ぎていると変色しやすく、保存が利きにくいという面もあります。

りんごの色に赤や黄色があるのはなぜですか？

りんごには、赤色の色素「アントシアニン（ブルーベリーなどに多く含まれる）」、緑色の色素「クロロフィル（葉緑素）」、黄色の色素「キトサントフィル」などが含まれています。品種により、これらの色素の含まれる量が違うので、皮の色も異なってきます。8月から9月頃に緑色だったりんごが、黄色いシナノゴールドや赤い秋映・シナノスイート・サンふじの

ように色が分かれてくるのは、木の葉が様々な色に紅葉するのと同じことで、りんごも熟してくると皮の中の緑色を作る色素がなくなり、代わりに赤色や黄色の色素が作られます。味はもちろん、見た目でも楽しめるということが長野のりんごのいいところですよ。

長野県のくだものが全国の食卓に届くまでのルート

Q を教えてください。

長野県のくだものが産地から皆さんの手元に届くまでには、様々な流通経路があります。私どもJA長野県グループを通じた流通では、JAに所属している生産者が、収穫した果実を所属JAの共選所（果実を等級・階級別に選別する場所）に持ち込み、そこで選果・選別・箱詰めされるか、もしくは集荷所に持ち込み検品されます。そこから一般的にはトラックで市場まで運ばれ、市場から仲卸や量販店のバイヤーが商品を買ひ、さらにトラックでお店まで運ばれ売場に並べられます。また、地元のJAの直売所に生産者が直接持ち込む場合もあります。

一方、JAを通さない流通としては、生産者が地元の集荷業者に持ち込む場合や、生産者自身が直接販売先に出荷する場合もあります。

以上のように、同じ長野県産くだものでも様々な流通経路がありますので、購入いただいた商品についてご不明な点などがある場合は、基本的にはまず購入したお店に問い合わせさせていただきますと、その後の対応がスムーズです。