

だから、おいしい。 長野のりんご



たわわに実った真っ赤なりんごを
どうぞ召し上がれ。



作り手の情熱とこだわりが
「おいしさ」の鍵！

だから、おいしい。

長野のりんご

作り手の情熱とこだわりが「おいしさ」の鍵

寒暖差が大きく降水量の少ない長野県はりんご栽培に適した土地。
りんご農家のたゆまぬ努力と愛情によって育てられたりんごは生
産量全国第2位を誇ります。（平成29年産果樹生産出荷統計）



一つ一つ丁寧に
回すと...



「葉摘み」と「玉まわし」で着色していない部分にまんべんなく日光と風を当て、真っ赤に色付いたりんごは、お尻の部分があめ色になったものが適熟の印。収穫も一度にするのではなく、蜜がしっかり入っておいしく熟したものを順に収穫していきます。



長野県はりんごの栽培に適した自然環境を活かし、さまざまな品種のりんごを栽培しています。
収穫前の大事な工程となる「葉摘み」と「玉まわし」は、りんごを赤く、おいしくするために欠かせない作業。「まずは実の上にかかる葉だけを摘みます。この時に注意しているのは、葉を摘みすぎないこと。葉の光合成からりんごに栄養を蓄えさせることができ、糖度があがるんです。さらに色付きを見ながらもう一度葉を摘み、まだ着色していない部分を回して日光と風に当て、きれいな赤いりんごに仕上げていきます」と語るのは、りんごの栽培を始めて38年のキャリアをもつ二村さん。
「りんごは収穫するまで手が掛かるけど、だからこそ愛おしいんだよね」と笑う二村さんのりんごには、愛情がたっぷり詰まっています。

だからおいしい！ 長野のりんご（ふじ）の栽培工程

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	(剪定)			花摘み	受粉	摘果		今回は葉摘み・玉まわしを紹介。	葉摘み	玉まわし	収穫
		肥料				枝の誘引・草刈など					
			病気や害虫を防ぐための薬剤散布（防除）								

※地域や生産者によって作業の時期は異なります。

JA全農長野ホームページ
<https://www.nn.zennoh.or.jp/products/fruits>



スペシャルムービー

長野県産りんごがおいしいヒミツはこちら
<http://www.naganojoho.com/jamovie1812.php>

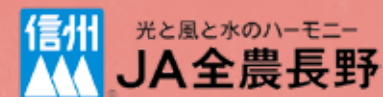


JAあづみ管内
りんご生産者 二村 喜子さん

りんごの栽培は毎年新しい発見があります。冬の剪定に始まり、収穫までにたくさんの工程があるりんごの栽培は手間も掛かりますが、愛情を込めて育てるとしっかり応えてくれるので、自分の子どものように可愛いですね。これまで先人たちが築いてくれた技術を、今度は自分が伝えていく番だと思い、頑張っています。



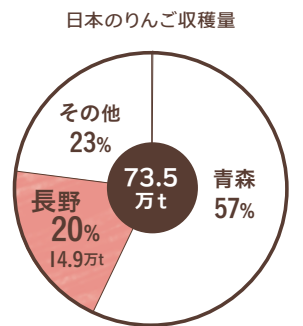
信州 長野県の美味しい農産物は「三ツ山マーク」をつけて出荷しています。JA全農長野は、信頼される産地を目指し、安全・安心な農産物の供給に努めています。





だから、おいしい。 長野のりんご

寒暖差が大きく降水量の少ない長野県は
美味しいりんごの栽培に適していると言われています。
味にこだわって作られている長野県のりんごは
どのように栽培されているのでしょうか。



【出典】平成29年産果樹生産出荷統計

ぼくと一緒に
見ていこう！



りんごの苗木は
こんなふうになっ
ているんだ。

1 苗木を植える

冬から春にかけて新しい苗木を植えます。
長野県では、より美味しい品種を選び、栽培方
法に合った専用の苗木（フェザー苗等）を作ってい
ます。植えてから収穫まで大事に育てていきます。



2 花摘み（摘花）

りんごの花が一斉に咲いたと
ころで行われるのが摘花で
す。真ん中に咲く中心花だ
けを残して、周りの花をすべ
て摘み取ります。この中心花が、
りんごの実に育ちます。



3 受粉（花粉つけ）

ほとんどのりんごは、異なる品種の花粉が
つくことで実になります。人の手で花粉を
一つひとつめしべにつけたり、花粉を運ぶ
マメコバチの力を借りて、花が咲いている限
られた時間の中で受粉作業を行います。受粉によ
り花摘みで残した中心花が実になっていきます。



4 摘果

りんごの実を大きくしたり、品質を良くす
るため、実がまだ小さいうちに摘果を
行います。良い実を残してそれ以外の
の実を摘み取ることで、選ばれた実だ
けに栄養を集中させ、美味しいりんご
に育てていきます。実のつき具合をみな
がら何度か行います。



5 草刈り・誘引・防除

夏場は、雑草が伸びるので、草を刈る作業
や、枝がりんごの重さで地面につかないよう
に、紐で吊る「誘引」の作業、水やりなどをし
てりんご畑を管理します。摘果も収穫まで続き、
一つの枝に成らすりんごの量を調整していきます。



6 葉摘み・玉まわし

実の上にかかる葉を摘み、りんごに
日光を当てて、色づきを促します。
葉が光合成で実に届ける養分が
つくれるよう、摘み過ぎないようにし
ます。また、着色していない部分
を日の当たるほうへ回す「玉まわし」
で、色ムラのない赤いりんごに仕立
てていきます。



7 収穫

りんごの下の部分が丸くなり、青い地色
が抜けて黄色（あめ色）になると熟し
てきた証です。品種ごとに異なる熟
度を見極めて、美味しいタイミング
で収穫するよう、何度も畑に入ります。
収穫は、ヘタを落とさないよう
丁寧にもぎます。



8 集荷・出荷

収穫したりんごは、色とキズの有無で仕分
けして、選果場で集荷します。選果場では、
まずは、人の目で大きさや色で等級にわけ
ます。糖度のセンサーを通して糖度チェ
ックをし、さらに等級に分けて箱詰めして、
全国へ出荷されていきます。

甘くて美味しい
りんごを
いっぱい食べよう！

