



本格的な秋を迎えました。
夜の気温が13℃、日中が24℃、昼と夜との温度差が
りんごを美味しくしてくれます。
園地で作業していても、秋の空気を肌で感じています。
夏の間、成長が止まっていたりんごでしたが9月中旬から
また一回り大きくなりました！
とても元気なりんご達に育っています。
今は「葉とり作業」「りんごの収穫」が同時に行われ
ています。1年で1番忙しく、充実した時期となりました。
たくさんの方に手伝っていたとき、感謝の気持ちで
いっぱいです！！

おいしさは色で見分けます

黄色いりんごの「トキ」は糖度が15度以上にもなり、
とても甘く人気のりんごです。

収穫の目安はりんごの色です。未熟なりんごはまだ渋みが
あったり、糖度が低かったりします。

色を見分けるために「カラーチャート紙」があります。
色別に6段階に分かれ、熟度、収穫時期が色で分かれています。

同じ色をずっと見て収穫して
いると、だんだん目が慣れて
しまい識別しづらくなって
きます。

これはとっても便利な
アイテムです。りんご生産が
盛んな地域ならではの
便利グッズです。

葉取り

りんごが赤くなるためには太陽の光が
不可欠。りんごが太陽の光をたくさん
浴びるように、りんごについている
葉っぱをとってあげる作業をしています。

りんご一つ一つの状態に合わせて
葉っぱを取っていきます。
人の手だからできる細かい作業です。

今では葉っぱを落とす農薬もありますが
大湯ファームでは一つ一つ、人の手で行っています。
このひと手間がりんごの味や、色づきにつながっています。佐藤



快感！「有袋ふじ」袋はぎ

日中の暑さもだいぶ和らいできた青森の
9月下旬。「有袋ふじ」の袋はぎを2日間かけて
行いました。

袋はぎは、まず外側の中央にある縦の切り込み
線に沿って「パリッ」と破り、そのまま袋を左右に
引っ張ると「プリッ！」と気持ちよく袋をはぐことが
できます。コンビニのおにぎりの袋をはがすのと
同じ要領です。

最初は袋を引っ張ると、りんごが木から取れて
しまうのではないかと、ビビリながら袋はぎをして
いました。

コツが分かり、スッと袋がはがせるようになったら
もう快感です！

これはクセになり
そう…と思った
ところで作業が終
わってしまいました。
只今、袋はぎロス
です(へへ；

久米



青森りんご産地直送

大湯ファーム

〒036-8124 青森県弘前市石川字石川64

TEL：0172-49-7890

FAX：0172-55-0257

メール：info@ooyufarm.com

ホームページ：http://ooyufarm.com