



11月になりました。
岩木山の雪の灰らせも聞く季節になりました。
りんごの収穫のピークを迎えております。
どの農家さんも週末になると、家族や
親せき、友人など多く集まり、にぎやかに
りんごの収穫を行っています😊
今年は台風の影響もなく、天候に
恵まれ、りんごは元気に育っています。
『サンふじ』の収穫は11月中旬からを予定
しています。完熟したりんごを収穫します。
楽しいにお待ちくださいませ!!



マメ知識

ワックスをかけたりしておりません!

りんごの表面がテカテカと光ってきます。
触るとベタベタします。
私たちは「油あがり」と行っています。
シナノスイート、ジョナゴールドに多く見られます。

この「べたつき」はりんご自身が作り出しています。
熟したりんご自身が、水分の発散を抑え、
雨露をはじき腐敗菌がつかないように
自ら「果粉」というロウ物質を作り出します。

人工的にワックスをかけたり、油を塗っているわけ
ではなく、りんご自体が出す有益な物質です。
安心してお召し上がりください。

🍁 りんごの葉っぱ 🍁

山の木々は紅葉してとてもきれいです。
紅葉はいわば樹木が冬じたくをしている姿です。
秋になって気温が下がりだすと、冬に葉を落とすため
に、糖分や水分などの供給をストップします。

そのために葉緑素が壊れて色の変色がおこるのです。

【りんご】の葉っぱは11月中旬まで緑色です。
りんごへ栄養を運んでくれている証です。

葉っぱが太陽の光を浴びて光合成を行っています。

葉っぱを大切に
して栽培して
いるのが
【葉とらず栽培】
となります。



りんご収穫の便利グッズ



りんごを収穫するときに熟したのから収穫する「すぐりもぎ」
を行っております。

「すぐりもぎ」の基準となるのが
りんごの色です。

こちらの手袋にはカラーチャートが
ついてます。迷ったときには
とっても助かります。

りんご農家ならではの手袋ですね。
判断が苦手な自分には、とても頼りに
しています。



佐藤



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>