



おかげでりんごの収穫が無事に終わりました。今年9月に雪が降り、りんご農家にとっては大変な年でした。無事に収穫を終え、感謝もひとあいです😊
1/15 収穫直、最中に雪が降りまして、りんご園は一気に雪景色になりました。りんごが雪が積もり、めったに見られない赤と白のコントラストの写真です。その後すぐに天気は回復して雪は解けました。

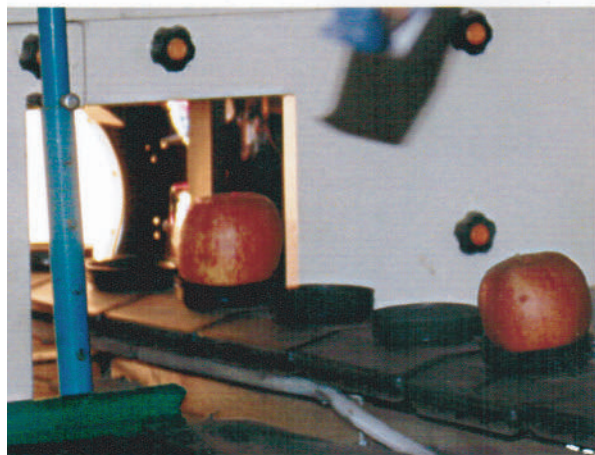
王林の収穫

大湯ファームの園地は斜面が多いです。斜面で育ったりんごは日当たりは最高で、土の水はけもよく、とっても美味しいりんごになります。

しかし作業はしづらいです……。こちらの園地は急な坂道を上った上にあるりんご畑です。斜面にはしごを立て、気を付けながら収穫しました。美味しいりんごを栽培するために、日々努力しています!!



～大湯ファームNEWS～



※りんごは呼吸しながら生きていますので、測定後に果肉内部の状態が変化することがあります。茶色く変色しているようなりんごが入っていましたら、お早目にご連絡ください。

【サンふじ】は光センサー選果機で糖度13℃以上!

大湯ファームでは【光センサー】を使いりんごを選果しています。【光センサー】とは、りんごの実に光をあてて、りんご内部を測定できる機械です。りんごを切ったり、傷をつけなくても糖度・酸度・内部障害などが検査できちゃうんです!

今までは人の目をつかい、りんごの外見だけで判断していましたが、光センサーで内部まで検査していますので、安心です。センサーを通して、糖度13度以上のりんごだけをお届けしています。



青森りんご産地直送

〒036-8124 青森県弘前市石川字石川64
TEL&FAX 0172-49-7890
メール: info@ooyufarm.com
ホームページ: http://ooyufarm.com