



12月となりました。おかげさまで11月中にりんごの収穫を無事に終わることが出来ました。今年の厳しい天候を耐え抜いたりんごたちを収穫でき、皆様にお届けできることを心から感謝しております。

収穫前に一度、雪が降りました。真っ赤な「りんご」と真っ白な「雪」コントラストがとても幻想的でした。雪はすぐに溶けましたので、品質に問題はありませんので、ご安心くださいませ。一度雪にあてた方が美味しくなるといわれています。りんごが寒さから身を守るために、糖度をあげるようです。そんなりんごたちをお届けいたします。

葉とらずサンふじ



葉とらずサンふじの収穫前の写真です。葉っぱは黄色く紅葉していますが、最後まで木についてくれました。

りんごには色むらがありますが、最後まで葉っぱが栄養を運んでくれた証です。

青森のイベント

11/16・17青森県黒石市で「黒石りんごまつり」が開催されました。会場にはフードコーナーやりんごの直売などがありとても賑わっていました。

りんごの品種を紹介しているコーナーがありました。大湯ファームでは栽培していない品種もたくさんありました。

「あいかの香り」・「秋映」・「アルプス乙女」・「スターキング」・「彩香」など…。りんごの品種はどんどん増えています。収穫時期や味、栽培方法などまた勉強していきたいと思います。

りんごの切り方



生のりんごの栄養を余すことなく摂れる「りんごの切り方」を紹介します。それは「りんごの輪切り」です。皮をむかずにそのままりんごを輪切りにします。

りんごの種や芯の回りには栄養が多く詰まっているそうです。この部分を食べるのに適しているのが「りんごの輪切り」です。

りんごの輪切りの切り方を「スターカット」と呼ぶようです。切った芯の回りが星に見えることから付けられました。

また、輪切りにしたりんごは薄いので皮を食べても美味しくいただけます。ぜひりんごの栄養をまるごと食べてくださいね。



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>