



今年は雨が少ないから害には、りんごは
順調に育っています。「サンつがる」も
色づいてきました!!
昨年は9月に^{ひょう}雹が降り、大きなダメージを
受けたら自然を相手にしているので、
これから何が起るかわかりません...。
しかし私たちは「りんご」とともに成長しま
した。少くらのことでは入られません!!
お客様にお届けするまで「りんご」を
守ってまいります。
これから「りんごの収穫シーズン」到来です☆
とっても楽しい季節になりました😊

りんご栽培日誌 8月25日曇り

サンつがるの「葉取り」をしました。
「葉取り」とはりんごの回りの葉っぱを
取り、りんごの色づきをよくする作業です。



「りんご」は太陽の光
をたくさん浴びて赤く
なります。葉っぱが
当たっている部分は
太陽の光を浴びること
ができないので
色がつきません。

色ムラなくきれいなりんごにするため、
日光を邪魔する葉を取ってあげます。
そうするとりんご全体に太陽の光を浴びる
ことができ、赤く完熟したりんごになります。



人の手で、一枚一枚
丁寧に葉を取ります。
葉を取りすぎないよう
気を付けています。

嬉しいお客さまの声

恋空ありがとうございます。美味しくいただいています。

毎年りんごを送ってくれる山形出身の友人に送ったところ
「夏りんごがこんなに赤くて美味しいなんて…」と驚いて
いました。なんでも、青くてスッパयरんごしか知らなかつ
たそうです。

私は大湯ファームのりんごは美味しいのはもちろんですが、
“皮ごと安心して食べられる”これが嬉しいです。
定期購入を考えています。 埼玉県 Nさま

神奈川県横浜市に在住のKです。
夜遅いということもあり、明日の朝に食べようと思いま
したが、見た目あまりにも美味しそうだったため、
我慢できずに一個だけ食べました。

そしたら何と!メチャクチャ美味しく、みずみずしく、
噛んだときの「シャキッ、シャキッ」という、あの歯応えが
たまりませんでした。

本当にもぎたてなんだなということ、地元のスーパーで買う
りんごとは明らかに違うことを肌身で実感しました!
本当に、有難うございました。

〒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



青森りんご産地直送

大湯ファーム