

青森からお届けします！



「紫玉」が真。赤に色づき始めてくる頃になると秋の気配を感じます。

昼と夜の気温差が10度以上になり、りんご達はこれから体質（デンプン→糖）を変え、それぞれの美味しさへと変化していきます。

今のところ台風の影響もなく、元気にりんご達は育っています！ 暑いかぎりでも冬の剪定、春の摘花、雪とリヤ色直し、たくさん手をかけてきたりんご達が収穫を迎えます。嬉しいと寂しいの中、無事に収穫出来る事を願っています。

袋の中で育ちました！

9月中旬、「ふじ」と「むつ」の袋はぎを行いました。なぜりんごに袋を掛けるのかというと「長期保存に向けたりんごにするため」や「病害虫の予防」などいろいろな理由があります。「有袋ふじ」の販売は来年の5月ごろです！

太陽の光に慣らし、りんごが日焼けしないようにする為2回に分けて袋はぎを行っています。

袋を掛けた頃はピンポン玉位だったりんごが、袋を外す時にはソフトボール程に大きくなりました！袋がパンパンになっているのを見ると袋の中で立派に成長しているなぁと嬉しくなります。

これから着色管理等を行います。収穫は10月中旬になります。収穫までわずかですが、最後まで元気に成長して欲しいです。佐藤



栽培技術の進化

月一回の弘前市の勉強会で栽培方法を学んできました。色々な栽培方法がある中でHTS（ハイブリットテクニカルシステム）という技術の苗木がありました。

つい最近出来た技術で、今よりも作業性が良く、より高品質で味の良いりんごを栽培できるようです。いろいろな技術があることを知りました。常に上を目指して美味しいりんごを作っていきたいと思います。 對馬



 **HAPPY HALLOWEEN** 

文化祭におじゃましました♪

近くの中学校の文化祭にて『りんごジュース』の販売をしました。まだ9月ではあったのですが中学生に楽しんでもらおうと、お店のブースはハロウィン仕様に。当日の天気は雨＆気温が低い予報で、冷たいジュースを買いに来てくれるのか？とちょっと不安でした(へへ；いざ始まってみれば「寒い〜!!」とか言いながらも沢山の中学生たちがジュースを買ってくれました。嬉しい♪りんごの産地の中学生にとっても100%りんごのスパークリングは大好評でした。 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>