

青森からお届けします！



りんごの主力品種「ふじ」が赤く色づき、収穫の時期を迎えています。
今年も春から霜、猛暑、長雨と厳しい自然状況でしたがそれでも元氣よく育ったりんご達の姿はとて誇りに感じます!!
道沿いの木々に実った真赤なりんご達はまるで「りんごのカーテン」のようです。
とて綺麗で素晴らしい、通るたびに感動します!!
この美しい景色が、いつまでも続く事を願ひ、みんなにりんごづくりに力めたいと思っています。



りんごもさまざま

季節も過ぎて段々と肌寒い時期になってきました。この寒暖差でりんごも赤く色付いてきて間もなく収穫本番を迎えようとしています。

今年に入ってから多く収穫してきましたが、やはり収穫本番と言えば「ふじ」ではないでしょうか。

青森が誇るりんごは全国生産の6割を占めていて、そのうちの5割が「ふじ」と言われています。そうすると青森のりんご農家さんが植えているりんごの大半が「ふじ」という事になりますね。りんごには数えられない程の品種がありますが、60年前に生まれた品種「ふじ」が今でも1番人気なのは凄いですね！

味や色も様々なりんごですが、実は形も様々あって、収穫しているとお客様には出せないようないびつな形のりんごがあったりするんです。こんなりんごもあるんですよ。ぜひ見てください。 原子



実りの季節、到来

ついこの前まで汗かくほどの気温だったのに、朝夕寒く、すっかり季節が変わってきました。

りんごも赤や黄色の様々な種類が収穫されてきて、発送している作業場も賑やかです。



収穫は1年間の集大成であるとともに繁忙期でもあります。お客様に喜んでいただけるよう、りんごをお届けしていきたいです。 久米

葉取り作業

赤いりんごはどうやって赤くなるか知っていますか。太陽の光を浴びて赤くなります。収穫が近くなってきたりんごは「葉取り」という作業をして、りんごに「ねっばっている」葉を摘み取っています。

全部のりんごの葉を取るわけではありません。りんごの周りの葉っぱだけを取ります。

人の手で葉っぱを一枚一枚丁寧に取っています。りんごの実が太陽の光を浴びて美味しくなるよう作業しています。 佐藤



※ねっばっている・・・津軽弁でくっついてるという意味



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>