

青森からお届けします！



新春を迎え、皆さんいかがお過ごしでしょうか
昨年、温暖化の影響から今まで経験した事が
無いような厳しい自然環境にみまわれました。
私達は、たくさんの方をりんごに学び、自然に教えられる
励まされた年だったと思います。
とも新たにスタートします。
昨年、元気いっぱいな社員も加わりました。
みんなでお出かけ、教えあい、喜んでいただけると
りんご作りに、精進してまいります。
今年もよろしくお願ひいたします。
みなさんにとって良い年でありますようお祈りいたします。
大湯長

光センサーで検査

大湯ファームでは、光センサーでりんごを検査しています。「光センサー」というのは果肉内部の褐変や、糖度を判別できる機械です

見た目ではわからない内部の果肉の状態がわかるので、とても高精度な機械です！！
1ヶ月程前にセンサーに通したのですが、念を入れて今回2度目の検査をしました。

今のところ全て白くて綺麗なりんご達でした。りんごの果肉は収穫後、徐々に褐変してくるので、光センサーにかけてから出荷しています。



糖度は平均13度くらいで甘く立派に育ってくれました。対馬

「木守り」を発見！

一面真っ白な雪に包まれたりんご畑。すっかり葉っぱが落ちて枝だけになったりんごの木に、ぽつんとりんごがなっていることがあります。

これは『木守り(きもり)』と言って、畑の神様への収穫の感謝や来年の豊作を願ってあえて残すというおまじないのような風習です。

とは言いつつ、たぶん位置的に収穫し忘れたんだらうなあ…っていうのが本音です。

あえて残したにせよ収穫し忘れにせよ、冬の畑で『木守り』を見つけると何となくホッコリした気持ちになります。
久米



【銀賞受賞！】



青森県りんご品評会で【葉とらずサンふじ】銀賞受賞しました。前の年は銅賞だったので、「たげ嬉しい！」の一言です。

去年は天候が不安定だったので自分の中で過去1番に色々悩んだ1年でした。今年は学んだことを活かし、お客様に喜ばれるりんご作りにつなげていきたいです。上の賞をいただけるよう目標にまいります！！佐藤 ※たげ・・・津軽弁で「すごく」



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