

青森からお届けします！



新年あけましておめでとうございます。
皆さまそれぞれスタートを切られている事と思います。
昨年は記録的な豪雪に始まり、雨不足・害虫や
鳥獣による食害など、自然の厳しさを強く感じる
一年、そしてりんご作りの大変さ、自然と共に生きる事の
難しさを改めて身にしみ実感しました。
そんな中、多くの皆さまからご心配や励まのお言葉を
いただき、心から感謝しております。
毎年、さまざまな出来事がおこります。その一つ
の経験を糧に、学びを深め、喜んでいただける
りんごを育てて参りたいと思います。
本年もどうぞよろしくお願いいたします。 大湯長

収穫の先にある、もうひとつの仕事

りんご作りの知識もない自分に、先輩たちは梯子の掛け方、葉取り、ツル回し、収穫までの作業を丁寧に教えて下さいました。

こうして心を込めて収穫したりんごですが、実は収穫して終わりではありません。

発送前には、必ず「食味」を確認しています。同じ品種、同じ時期に収穫したりんごでも、園地や木、日当たりや土の状態によって、甘み・酸味・香りに微妙な違いが出ます。

そのため園地ごとりんごを分け、実際に食べて味を確認しながら選別しています。一つひとつ確かめ、「今いちばん美味しい状態」のりんごを箱に詰めています。奈良岡



「樹と人に応える剪定」

今年も一年の善し悪しを決める剪定の冬がやってきました。
この大事な作業を「大湯ファームにお願いしたい」という農家さんがいらっしゃいます。

剪定は、人で言うなら医者にメスを入れてもらうようなものだ、私は思っています。
「この部位をなぜ切ったんですか？」と尋ねたとき、「何となくです」と答えられたら不安でたまりません。

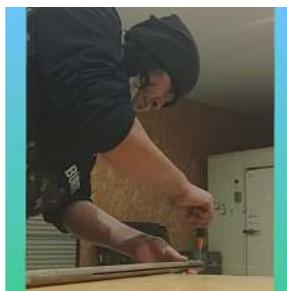
りんごの樹も同じです。なぜそこを残して、なぜそこを落としたのか。1本1本の樹に、必ず意味がある判断がなければなりません。
樹の状態、園地の環境、園主さんの想い。耳を傾けながら一つ一つの現場に向きあっていきます。 工藤



準備は大切。そして新たな気持ちで！

園地では今年のリんごの収穫へ向けて剪定が始まっています。作業を始める前に使う道具を整備するのも大切な事です。

ノギリの刃を交換したり、剪定鋏が切れにくくなっていないかを確認しています。このひと手間が、自然と気持ちを引き締めてくれます。道具を整えると「また1年が始まる」と新たな気持ちになります。今年も喜んでいただけるりんごを目指して、がんばってまいります。 佐藤



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>