

# 産直365

さんろくご

2022年  
11月3回号  
(B週)  
小雪

特集

りんごをめぐる

晩秋の旅

Contents.

アップルファームさみず  
ゴールド農園  
米沢郷牧場







取材した人

山下一樹さん

1982年長野県生まれ。大学院卒業後、パルシステムの農産事業部門の専門子会社で研修し、その後半年かけて全国の産直産地をめぐる。2008年に帰郷し就農。(写真/豊島正直)

episode 1

アップルファームさみず (長野県)

長野県北部の飯綱町(旧三水村)で、農業削減のりんご作りに取り組む生産者の会。前身組織は、1973年に5人の農家が立ち上げた出荷組合「アップルさみず新流会」。2002年に「(有)アップルファームさみず」に法人化し、今年20周年を迎えました。所属する24軒のうち約半数に後継者が決まり、若手や女性も多く活躍しています。

うちのりんごが いちばん!



episode 2

ゴールド農園 (青森県)

青森県弘前市に位置。1966年に7人の若手生産者によって設立され、1992年「(有)ゴールド農園」に改組。前身組織のときから長年、「葉とらず」栽培でのりんご作りに取り組んでいます。現在は400軒を超える農家がりんごを出荷しています。

取材した人

三上 孝光さん

1970年青森県生まれ。農業高校卒業後に就農し、6年ほど前からゴールド農園に加入。現在は息子・慧さん(写真右)とともにりんご作りを励む日々。(写真/豊島正直)

日本一のりんご産地を支える「赤くない」りんご作り
遠くにそびえる岩木山と、どこまでも続くりんご畑。日本一のりんご生産量を誇る弘前市ならではの雄大な景色に圧倒されるが、ゴールド農園の生産者三上孝光さんを訪ねました。
「園地には豪雨の影響もなく、今年も順調。豊作傾向だねと笑顔を見せる三上さん。その視線の先には、青々と葉がしげり、大きな実を付ける立派な樹が立っています。
「うちの雪が多いんでね、放っておくと重みで樹が折れちゃうんですよ。朝いっぱい降ったら息子とスノーモービルでこまめに来て、枝に積もった雪を落として。でなきゃこんだけ樹が大きくなるじゃないよ」
年によっては、枝に積もった雪が降るなかで「ふじ」の収穫にあたることもあるとのこと。年がら年じゅう、自然とたたかっぺんだ」とこやかに話す姿に、雪国ならではの農家の日常がうかがえます。
そんな三上さんがゴールド農園に所属し、地域で評判になっていた「葉とらず」栽培に取り組み始めたのは6年ほど前のこと。着色をよくするために「葉摘み」作業は、人手と労力が否応なくかかります。5年、10年先のりんご栽培を考えたとき、省力化と栽培面積の拡大につなげられる「葉とらず」への転換は、必然ともいえる選択でした。
「葉とらずのほうが体もラクだし、貯蔵性もよくて味もおいしい。欠点は、真っ赤にならないことくらいだな」

欲しいものを作るといふこと
黄金色の稲穂、色付りんご、収穫をひかえるラフランス―絵に描いたような「実りの秋」の景色が広がる、9月半ばの高島町。米沢郷牧場の生産者横山裕一さんも、稲刈りに果実の収穫にと、一年で一番忙しい時期を迎えています。
さっそく横山さんりんご作りのこだわりを尋ねると、「米沢郷で長年やってきた地域資源循環、化学肥料を使わないこと、化学合成農薬の削減、あとは……食べる人が「食のいいもの」を考え、見極めて、出荷できるようにしています」との答えが。この言葉の背景には、長年にわたって築いてきた深い関係があるそうです。
「パルシステムとの一産直は、組合員と生産者がお互いの要望をやりとりしてつくりあげていくもの。ただ、昔は直接会って「こういうものが欲しい」「作ってみるので買ってください」と約束ができたんですが、今はコロナ禍で難しくなっていて。ちょっと残念ですね」
たとえ直接声をきけなくても、「食べる人が欲しいものを作る」ことを大切にできた横山さん。じつはこれは簡単なことではなく、苗を植えてから収穫まで3〜5年かかるのが当たり前。果樹栽培において、需要の見極めというのはとくに難しいポイントなのです。
その長い年月と、その間にかかるリスクをともに背負うこと。それが食べる側にとって「約束を果たすこと」であり、「食べて支える」ということの意味なのだ、改めて実感しました。

正解がわからないからこそ りんご作りはおもしろい
9月頭の長野県飯綱町。りんご産地「アップルファームさみず(以下「さみず」)では、じりじりと照り付ける太陽の下で、早生品種の収穫がすすんでいました。
「昨年は春先の凍霜害の影響で、法人化以来最低の大不作。それに比べれば、今年はずいぶんいいところですね」
たわなに笑るりんごを眺めながらそう話すのは、さみずの代表を務める山下一樹さん。今年の出来に「ひと安心」と言うものの、果樹の場合は一時の不作が樹の生長に影響し、数年先の不作につながることもあるため油断はできないそうです。
何十年も携わるベテランでさえ「毎年一年生」だと口をそろえる果樹栽培。山下さん自身も就農して14年になりましたが「極めたなんて1ミミリも思っていないです」と苦笑します。
「たぶん、りんご生産者はみんなそうなんじゃないかな。だからおもしろいんですよ、簡単に正解がわからないところが。極論、自然の前では私たちは「ただ樹を植えているだけ」みたいなもの。1年手間をかけても、台風で収穫直前にだめになることもある。それを受け入れるような寛容さも、果樹栽培には重要なんだと思います」
多様な品種を手掛ける理由
前身組織の時代から、さみずでは農業削減でのりんご作りが続いています。「ただ、農業削減は最低限やるべきこと。今はそれをベースにしながら、安定的に」

りんごを作ってお届けしていく体制づくりが、至上命題ですね」と山下さん。
そのために挑戦していることのひとつが、多様な品種を手掛けること。以前は代表的な品種程度にしばって栽培していましたが、現在はそれらに加えて、8月出荷のシナノリップ、つがるの後を担うシナノドルチェなど、収穫時期を細かくずらしながら幅広い品種を作り、出荷の「波」をつくらないよう工夫しています。
「これはリスク分散でもあり、作業効率を上げることもつながります。需要としては今もふじが一番大きく主力ではありますが、ふじは作りづらいうるか、生産者の腕がもっとも問われる品種。ばらつきが出やすいという、意外とロス率も高いんですよ。それもあって、ふじは少し減らして、他の品種を増やしています」
案内された園地では調理向けの青りんご「ブラムリー」、小ぶりのサイズの「シナノプッチ」、果肉が赤く色付く品種など、趣味的に作っているものも含めさまざまな樹が植えられていました。
収穫をひかえる立派な樹の前に、山下さんは今後の展望を語ります。
「この地域でも、りんごの生産者はどんどん減っています。10年後も生き残っていくためにはもっと仲間を増やしたいし、解決しなければいけない課題もたくさんある。今までは親世代がやってきたことを踏襲していただけていたけど、昨年の大不作で「愛えていかなきゃばいなし」と痛感しました。品種の切り替えは、いわばその第一歩です」



(上)さまざまな品種が植えられている山下さんのりんご園。(左)9月頭に収穫される早生品種「シナノドルチェ」。

特別価格 エコりんご(ふじ)
コトコト 268 136743 136743
きなり 136743
きなりセレクト 136743
900g 498円(税込538円)

特別価格 りんご(王林)
コトコト 266 224 341801
きなり 224
きなりセレクト 341801
850g 428円(税込462円)

特別価格 糖度保証りんご(ふじ)
コトコト 269 136751 136751
きなり 136751
きなりセレクト 136751
800g 498円(税込538円)

episode 3

米沢郷牧場 (山形県)

山形県南部の高島町を拠点に、環境保全・資源循環型農業に40年以上取り組んでいます。200軒以上の農家が所属し、パルシステムには「米沢郷鶏」のほか、りんご、洋なし、さくらんぼなどを供給。

取材した人

横山 裕一さん

1973年山形県生まれ。米10haと果実3haを手掛けるほか、米沢郷牧場の米生産者による会「ファーマーズクラブ赤とんぼ」の代表も務める。(写真/五十嵐文)



まだまだあります！  
りんごに負けない  
個性派ぞろい

こんなところでも  
作っています！

パルシステムのりんご産地のなかから、  
代表的な8つの産地をご紹介します。  
いつも食べているりんごが  
どんな産地から届いているのか、  
思いを馳せてみて。

フルーツ王国 /  
**山形県**



**天童果実同志会**

山形県天童市に位置。パルシステムではさくらんぼや洋なしの産地としても知られる、果実生産者の会。20~30代の若手も多く活躍しています。

**米沢郷牧場**

山形県東置賜郡高島町に拠点をおく、循環型農業を古くから実践する産地。鶏ふんや米ぬかを活用した自社製堆肥を、田んぼや畑に活用しています。

**循環のカギをにぎる「米沢郷鶏」**

米沢郷牧場の循環の中心にあるのは「米沢郷鶏」。ひなのときから出荷するまで、すべての期間で飼料に抗生物質を加えずに育てています。薬剤に頼らないぶん、一坪当たりの羽数を抑えてストレスを軽減したり、徹底した管理体制をとったりすることで鶏の「健康」に心血を注いでいます。さらに飼料のとうもろこしや大豆かすは、遺伝子組換えのものの混入を防ぐため、分別生産流通管理を行っています。



鶏舎のようす

産直  
お米  
20

くらし  
応援  
最安値

冷凍  
コトコト 461  
きなり 469  
きなりセレクト 342599

**米沢郷鶏ムネ肉**  
350g **458円**(税込495円)

淡泊な味わいを生かして焼き物や蒸し物に。仕上期の飼料に国産米を20%配合。

**青木農園**

長野県北東部、標高約500mの山ノ内町に位置。ぶどうの産地としても有名で、パルシステムとの関係は40年以上。若手とベテランが切磋琢磨しています。



生産者  
青木賢一さん

**サンファーム**

長野県長野市で1992年に設立。若手からベテランまで、8軒の生産者全員が「エコ・チャレンジ」栽培でのりんご作りに取り組んでいます。

生産者  
下川英紀さん



りんごは  
いえば！  
**青森県**

**八峰園**

青森県の津軽地域、藤崎町に位置。産直卵の産地「トキワ養鶏」グループのひとつで、有機質肥料の活用や農業削減にも積極的に取り組んでいます。



生産者  
成田鉄芳さん

**ゴールド農園**

青森県弘前市に拠点をもち、「葉とらず」栽培に取り組む産地。りんごの呼吸を抑えて鮮度を保つ「CA貯蔵」によって、夏までの出荷を実現しています。

**自社製ジュースで食品ロス削減！**

ゴールド農園は自社で工場をもち、軽微なキズ果や規格外のりんごをジュースに加工。キズ、大きさ、色付きなどにより出荷できなかった実を集め、1滴の水も加えない「ストレートジュース」に仕立てています。さまざまな品種をブレンドして味の調整をしており、11月下旬以降は「ふじ」が中心に。季節ごとに微妙に味が異なるというのも、興味をそそられます。



加工に使われるりんご



産直原料  
特別価格  
コトコト 761  
きなり 751  
きなりセレクト 365297  
**ゴールド農園「林檎園ジュース」**  
1000g×3 **1,040円**(税込1,123円)

ゴールド農園の産直りんごを搾ったストレート100%ジュース。お得な3本セットでお届け。  
49kcal/100g 賞味180日

米だけじゃない！  
**秋田県**

おがち  
**雄勝りんご生産同志会**

県の南端に位置する豪雪地帯、秋田県湯沢市に位置。1972年に設立し、栽培技術の向上、農業削減、持続可能な農業に取り組む続けています。



生産者  
小野田政広さん、  
和子さん

“三ッ系”の  
発祥地！  
**長野県**

**アップルファームさみず**

山々に囲まれ豊かな自然と美しい景観が残る、長野県飯綱町(旧三水村)が拠点。出荷場の目の前にある、山下さんの家族が経営する古民家カフェも人気。

カフェ「傳之丞(でんのじょう)」の外観



生消協 facebookでは  
りんご産地の動画を  
紹介しています

