

いわて

from純情産地 ~JAいわてグループ 今月の推し~
おすすめ農畜産物と農家さんをご紹介

コレ推し

2022.11 リンゴ | Volume.5

今月のJA JAいわて中央

JAいわて中央は県央に位置する盛岡市、矢巾町、紫波町の1市2町をエリアとしています。人生の幸せを求める一人ひとりの思いや願いの実現、人と人のこころが触れ合う豊かな地域づくり、きれいな水や空気、豊かな緑に囲まれた住みやすい環境づくりに貢献することが私たちの使命と考えています。



ホームページはこちら

今月のコレ推し リンゴ

JAいわて中央では、農薬・化学肥料の使用量を県が定める基準の半分に抑えた「特別栽培」に全国で唯一JA単位で取り組んでいます。4ヵ所あるJAの選果施設には光センサー選果機を導入し、糖度測定や人間の味覚を数値化した独自の熟度測定により選別出荷。スマートフレッシュという技術で鮮度を保ち長期販売を実践しています。



今月の農家さん JAいわて中央 りんご部会 部長 北田 正和さん



美味しさのために健康な木をつくる

盛岡市郊外の丘陵地、赤い実をたわわにつけた木々が立ち並び、こんもりとした二つの山が北田さんのリンゴ畑だ。リンゴ栽培は例年1月から行う剪定作業に始まり、摘花・摘果、実にまんべんなく光を当てるための「玉まわし」などを行い、8月後半から早生種を皮切りに11月後半まで収穫作業、とほぼ1年がかりとなる。「枝を剪定して、木全体に日光が入るように手をかけ健康な木をつくっています。たっぷり日光を浴びた葉が養分を蓄え美味しいリンゴができるんです。」実をつけ過ぎると木が弱ってしまうというリンゴの木。適切な量に摘果すること、そして適切なタイミングで収穫することも美味しさのこだわりだ。

硬さ、糖度、蜜の三位一体が岩手リンゴの推し

岩手のリンゴは「味がいい」との声を市場からいただいているという。「シャリッと歯ざわりの良い硬さ、糖度、蜜。品種にもよりますがこの三つを兼ね備えているのが岩手のリンゴの推しポイントですね。産地として口が肥えている岩手の皆さんに喜んでもらえるリンゴを作りたい」。

店頭で選ぶ時は、重量感があって色づきが良く底が広いものが甘くみずみずしく実がしっかりしているとのこと。

「岩手山が白くなり始めたら、うちのメイン品種・ふじの収穫期です」。今まさに最盛期。リンゴ作りの「名人」たちが手間を惜しまず作った岩手のリンゴ、もぎたてをぜひ味わいたい。



いわてコレ推しは動画でもご覧いただけます JAいわてグループ公式YouTubeチャンネル



農家さんの推しの一品

レンジで簡単HOTスイーツ 焼きリンゴ

もぎたてにかじりつのが一番!という北田さん。酸味のある紅玉などの品種は加熱調理もおすすめのこと。「真ん中をくり抜いてバターと砂糖を入れ、レモン汁を振ってレンジで5~6分加熱するだけ。寒い季節にうれしい熱々スイーツになります。アイス添えも最高です」。



JAいわて中央から「サンふじ 5kg」を抽選で3名様にプレゼント!

- 郵便はがきに、氏名、住所、電話番号、年齢、職業、ご希望配達時間帯、JAに対するご意見・ご提案などをご記入の上、下記までお送りください。当選は発送をもってかえさせていただきます。(12月中旬に配達いたします。)
 - 締切日:令和4年11月27日(日)当日消印有効
 - 応募先:〒020-8799 日本郵便(株)盛岡中央郵便局留
JA岩手県中央会 JA支援部「プレゼントキャンペーン」係
- ※ご応募いただいた個人情報は商品発送以外には使用いたしません。 ※写真はイメージです。

020-8799
JA岩手県中央会 JA支援部
プレゼントキャンペーン係

●氏名
●住所
●電話番号
●年齢
●職業
●ご希望配達時間帯

JAに対するご意見・ご提案などをご記入ください

耕そう、大地と地域の未来。

JAいわてグループ

〒020-0022 盛岡市大通一丁目2-1 JA岩手県中央会 JA支援部
TEL.019-626-8519

