

生協ぷちとまと『青木果樹園とりんご講座』Q&A

① Q.りんごの種類によつての保存方法の違いや、適した方法

A.品種によつて日持ちの長さが違います。ふじなど後半の品種は、常温でも日持ちするものが多いのですが、例えばつがるは、常温で保存するとすぐに軟らかくなってしまつたため、出来るだけ冷蔵庫で保存しておく必要があります。

どの品種の保存でも大事なものは低温かつ高湿度に保つことです。

簡単な保存方法としては、水分の蒸発を防ぐためポリ袋に入れて密封し、冷蔵庫または冷暗所で保存です。

② Q.おいしいりんごの見分け方

A.甘い、酸っぱいは人によつてその感じ方は異なるため一概には言えませんが・・・

総じておいしいのはやはり完熟で、それは品種によつて見た目や特性が違います。ですが、完熟も度を過ぎると過熟となり日持ちが悪くなる品種もあり、やや早めに収穫を心がける品種などもあります。

完熟の見分け方としては、お尻の青みが抜けているものとなりますが、その程度も品種によつて色味も形状も違つたため、品種ごとに味を確かめ、経験で判断できるようになるしかありません。

③ Q.蜂の受粉方法

A.基本的には蜂にお任せです。りんごの花の咲く直前から蜂の巣をリンゴ畑に設

置し、あとは開花するその時に、天気が良くなるのを祈るのみです。

条件として、近くに受粉樹となるリンゴの樹があり、蜂の密度が高いほど、受粉ができる可能性は高まります。

④ Q.りんごや桃の栽培などで困っていること

A.病気や害虫にはもちろん悩まされます。出来る限り農薬の使用を控えつつ対応しているため、状況に応じた農薬を選択し、かつ効果的に使用できるよう心がけています。

りんごでは、他産地で発生した耐性菌の黒星病を、水際で防ぐべく産地全体で取り組んでおります。

桃では、寒い産地特有の若木の枯れこみが悩みの種です。

台風などによる倒木や落花などにより、収量減となることは今年まさに実感しております。

⑤ Q.りんごちゃん(ジュース)の他との違いや苦勞、りんご何個分など
(ジュースについても教えてください)

A.りんごちゃんは、搾った果汁を大きな窯で長時間の低温殺菌をしています。

同じ100%搾り果汁で瞬間高温殺菌しているものに比べても、りんごちゃんは生搾りに近い風味が実感できるのではないかと考えております。

使用するりんごにより大小ありますが、1リットル瓶に約6個分以上は使用しています。