



地産外消プロジェクト

リニューアル



素晴らしい生産者と素晴らしいお客様の出会いの場をレンドルフは作ります。
ぜひ、他では買えない私だけ、あなただけの商品を見つけてください。

安心食材の店



工藤昌弘さん

「安心安全で美味しく、食べた瞬間
感動を与えるようなりんごを作りたい！」

まさひろさんのりんご



私たちが、日頃から美味しくいただいている小さな「りんご」
の実には、熱い想いがたくさん詰まっています！

80年間りんご作り一筋の専業農家の3代目の工藤昌弘さんは
現代社会において、病気の原因の多くが、食べ物から起こる
のが当たり前になって来ていると考えています。「小児ぜん
そく」も小さい頃から果物を摂取していれば、ぜんそくになる
割合が減るという報告も聞きました。

だから、農薬を減らし化学肥料を使わない、人や環境に配慮
し「人に感動を与える美味しいりんご」を届けたい。

子供たちに安全で美味しい物を食べさせたい！

その食べ物で健康になってもらいたい！という想いでりんご
を作っています。そして、祖父、父、私の代とりんご作り8
0余年の熱い想いを受け取って欲しい。4代目の息子に受継
いでももらいたい！と願っています。

津軽の自然に囲まれたりんご園



岩木山 標高1,625m 青森の最高峰 通称津軽富士



弘前駅で目に入るのはりんごのオブジェ。

街を歩いて気づくのはりんご柄のマンホール、ミラー、ポストも

公園で流れる音楽は「りんごのふるさと」

「まさひろ林檎園」は青森県の弘前市の“岩木山”の麓に位置する津軽地域にあります。標高が100m程あるため、激しい昼夜の寒暖差がりんごの甘さを一層高めて、美味しいりんごへと育ててくれます。冬は降雪量が多く、りんごの木の上に1mもの雪が積もってしまうこともあります。枝が折れないように木を配りながら手作業で雪下ろしをしたりと、雪国の地域の農家の方々と同様に、冬の作業は大変です。りんご園の規模は、父(2代目)から継いだときは1.5haくらいでしたが、今は全体で東京ドーム2個分(約8ha)くらいの広さまでになりました。

その内りんごを作っているのは6.8haです。



甘くてジューシー！
弘前産りんご

弘前産りんごの特徴

★夏から秋にかけての適度に冷涼な気候が最適

りんごにとって暑さは大敵で、30度を越す夏日が何日も続くような地域では美味しりんごは採れません。

夏から秋にかけての温度変化は、りんごが着色するのに必要で、温度が下がらないと綺麗に着色せずに、そのまま柔らかくなってしまいます。

このように弘前の四季の変化は、りんごの生育条件にぴったりで、気候風土が、より甘く、歯触りをよくしているのです！

りんご園継承への“葛藤と決意！”



父の作業風景

父の容姿が私にそっくりです。
自分が見ても似ていると思いますよ！
やはり親子ですね！



母の作業風景

“まさひろ林檎園 HISTORY”

【葛藤編】

この弘前市で山林を開拓し、りんごの栽培に取り組み始めたのが、祖父の熊五郎です。昭和43年に生まれた私は、小さい頃から家の手伝いが嫌いで、高校生の頃は休みの日になると親から逃げて遊び回り、「りんご農家なんか絶対やらない！」と思っていました。そんな私も高校卒業後は、いずれ親の家業である農業を継ぐのかと思い、青森県営農大学の果樹課へ進学しました。でも、まだ遊び足りずに大学を卒業後、埼玉県の運送会社へ就職を決めて上京しました。そして、妻の由起子と出会い結婚して、3人の子供にも恵まれました。そんな順調な私たちに、ついに青森へ戻らなければならない時がやってきました。妻の由起子には、「騙された」「詐欺じゃん」とさんざん言われましたが、弘前へついてきてくれた事へは深く感謝しています。「ありがとう、由起子！」

弘前へ帰るきっかけとなったのは、母がガンだと知らされたからです。それも末期のガンに侵され余命1年だと宣告されていると聞かされ愕然としました。急きょ母の病気の事もあり、親父1人では農業をやることは無理だと判断し、弘前へは、平成14年4月に戻りました。帰郷後、母は看病のかいもなく同年12月に永眠しました。やはり、母の死というものは辛いものです。

今でも思い出すと涙が止まりません。もっと早く親元に帰り親孝行すれば良かったと、悔やんでも悔やみきれません。

「親孝行したい時に親はなし」とは良く言ったものです！

父母





りんご園継承への“葛藤と決意！”

“まさひろ林檎園 HISTORY”

【決意編】



父と共にりんご作りに精を出し、ネット販売をやりようと思いホームページを立ち上げた矢先に、東京の大手と名乗る会社から取引をしたいと連絡がありました。私は大口の取引が出来ると喜び、その会社へ梱包したりんごを何百箱も送ったのですが、人を疑う事を知らない私には想定外のことが起きました。詐欺にあったのです！それも400万円に近いりんごをやられたのです。取り込み詐欺と知った時には既に遅し！どうにもなりませんでした。結局犯人も捕まらずじまいです。でも、また！あの手この手で詐欺グループに計3回もの詐欺に遭ってしまいました。詐欺に会うなんて思いもよらず、「人を見抜く力がないから、人が良すぎるから、被害を受けるのだ」と自分を責めました。

それでも、農家をやって行くうちに、やればやるだけ稼げる職業だという事！お客様から美味しかった！という言葉をもらった時に、やってて良かったと思う瞬間、どんどん面白さを感じようになりました！



私は、お客様が笑顔になってくれる物を作って行きたいと思っています。**見た目じゃない、中身で勝負！**せっかく青森のリンゴが世界にも認められつつある今、ブランドの名に恥じないリンゴを作り、納得のいく値段で販売し、ちゃんと利益を出したい。

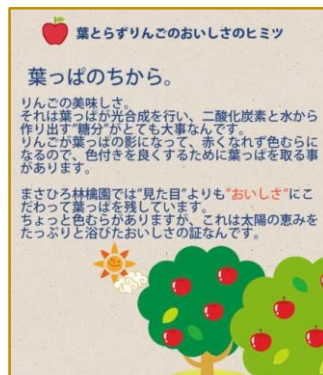
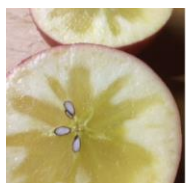
今は、そんな考えを持つ仲間と協力し、売り方も値段も自分たちで決める販売方法を進めています。

まさひろりんご園のこだわり

安心・安全で美味しく、

食べた瞬間感動を与えるようなりんごを作りたい！

葉とらずりんご
色にムラがあるのは
味優先で育てられた証拠



①葉とらず栽培

〔袋をかけず、葉もとらずに太陽光をたくさんあびさせる栽培〕

きれいにみせるために、栄養分を作る葉をとると、鮮度が落ちて栄養価も下がってしまいます。見た目より実にたっぷりの栄養分を蓄えさせ、美味しさを重視する「葉とらず栽培」をしています。

②健康な土作り

人の手をかけすぎないように、土本来の力を活かすため草を刈り、微生物によって分解させた堆肥を作ります。また、化学肥料を使わずに土のバランスに気をつけながら、健康な土作りを心がけています。そして、岩木山麓の標高140～150mのミネラルを豊富に含んだ雪解け水でりんごを育てています。

③必要最低限の農薬

青森県の使用基準の7割減

そのままでも甘いりんごを、さらに糖度の高いりんごにするために、必要最低限の農薬を葉面散布で、病虫害を予防したりしています。

④超完熟の甘いりんご

通常より一週間～10日間遅らせて収穫したりんごは、超完熟！

自然のミネラルと自然豊かな環境で育った甘いりんごを、さらに美味しい状態まで待ってから収穫しています。



「食の安全」や「環境保全」に取り組んでいることが第三者機関の審査により確認された農場に与えられる「JGAP」や、土づくりを行い農薬と化学肥料を減らした持続性の高い農業に取り組む農業者「エコファーマー」の認定、さらには農薬や化学肥料の使用を5割以下に抑えた、青森県の「特別栽培農産物」の認証も受けています。



美味しいりんごができるまで



〈**剪定**〉木全体にどれくらいりんごを生らせたいか、数年先までイメージして行う「剪定」作業。
美味しいりんごを作るためには木1本1本、全体のバランスを見ながら作業を行います。



剪定は10年で1人前と言われていますが、10年やってもこれでいいということではなく、死ぬまで勉強です!?
「剪定」の技術は毎年進化してしていくため、まさひろさんも日々勉強して技術を磨いています。



〈**つぼみ**〉4月りんごの芽が膨らみ、葉っぱが出てきている。もうすぐ花が咲き始める。



〈**開花**〉5月りんごの芽が膨らみ、葉っぱが出てきている。もうすぐ花が咲き始める。



〈**摘果**〉5月中旬～お花が咲き終わり、お花の中心部が膨らんできて、りんごになります。りんごらしくなってきたら、5分の1位を残してあとのりんごは木から落としてします。



〈**摘果をする理由**〉摘果で選び抜かれたりんごに栄養を集中させて「**美味しいりんごを作るため**」です。
花が受粉したものだけがりんごになります。りんごは5～6個結実しますが、それぞれ以下のような役割になります。
選ばれる子りんご＝中心果（1個）その他の子りんご＝側果（4～5個）



9月～暑くて短い青森県の夏も終わり、いよいよ
りんごのシーズン到来!

※まさひろ林檎園では全部で42種類のりんごを栽培しています。



まだ色づいていない、りんごのおしりにも太陽の光を当てるため、太陽光を**反射するシート**を地面に張る作業です。



“津軽地区限定オープンカー!” T?Rのアトラクション!?
軽トラの天井を切っているので、**乗ってみた〜い!**
りんごの枝が下がっている所でも走りやすい仕様です。
ナンバーはなく、りんご園の中だけでの走行です!
※公道での役目を終えたらオープンカーに生まれ変わる!
津軽の軽トラは本当に頑張り屋さん。



スイーツに最適

紅玉

糖度 約13度

甘★
酸★★★★
蜜なし

収穫時期

10月上旬～

発送時期

10月中旬～



酸味があり、加熱しても煮崩れしにくく料理に使いやすい。アップルパイやタルトなどに利用されることが多く、コンポートやジャムにすると、可愛らしいピンク色になります。

秋を先取り

サンつがる

糖度 約12度

甘★★★★
酸★★★
蜜なし

収穫時期

9月上旬～

発送時期

9月中旬～



無袋栽培、酸味が少なく果肉はややかためで果汁を多く含み、シャキシャキとした歯ごたえが楽しめます。

ひと足早いふじを

早生ふじ

糖度 約13度

甘★★★★★
酸★★★
蜜あり

収穫時期

10月上旬～

発送時期

10月中旬～



甘み酸味のバランスが良く、完熟すると密が入ります。1か月ほど早い10月上旬頃に収穫期を迎えるため「早生ふじ」(弘前ふじ)といわれています。

とってもあま〜い

レッドゴールド

糖度 約15度

甘★★★★★
酸★★★
蜜あり

収穫時期

10月中旬～

発送時期

10月下旬～



蜜が入りやすく、食感も柔らかい。甘味が強いのが特徴です。バランスの取れた酸味が飽きのこない味です。果汁もたっぷりです。

気品高いお姫様

シナノスイート

糖度 約13度

甘★★★★★
酸★★★
蜜なし

収穫時期

10月中旬～

発送時期

10月下旬～



甘味の中にほどよい酸味があり果肉はやややわらかめで、香りがよく風味豊かです。果汁が多いのでりんごジュースに適しています。

幻と言われた隠れた名品種

ぐんま名月

糖度 約14度

甘★★★★★
酸★★★
蜜あり

収穫時期

10月下旬～

発送時期

11月上旬～



近年とても人気の高い
幻のりんご「ぐんま名月」

群馬県生まれの黄色いりんご。甘みが強く酸味は少なめで歯ごたえがあります。芳醇で果汁もたっぷり。生産量が少ないため、ほとんど市場に出回らない希少なりんごです。



とってもあま〜い
レッドゴールド

糖度 約15度
甘★★★★★
酸★★★
蜜あり

収穫時期
10月中旬〜

発送時期
10月下旬〜

蜜が入りやすく、ジューシーで甘み強いのが特徴です。果肉は軽く柔らかい食感です。

根強いファンがたくさん
スターキング

糖度 約13度
甘★★★★★
酸★
蜜あり

収穫時期
10月中旬〜

発送時期
10月下旬〜

芳醇で、サクサクとやわらかく、酸味も程よくあって蜜が入ります。生食やジュース・ピュレ等に適しています。お尻にコブがあるのが特徴です。

甘すぎないがちょうどいい
シナノゴールド

糖度 約14度
甘★★★★★
酸★★★
蜜なし

収穫時期
11月上旬〜

発送時期
11月下旬〜

果汁が多く甘みと酸味のバランスが良いです。加熱しても煮崩れしにくく、アップルパイやコンポートなどに適しています。

そばかす美人
王林

糖度 約14度
甘★★★★★
酸★
蜜なし

収穫時期
11月中旬〜

発送時期
11月下旬〜

青リンゴの代表。。酸味が少なく、甘み強いs、香りのよいりんごです。果皮に小さい果点がついていて、ザラザラしているのが特徴です。

リピート率 No.1
葉とらずサンふじ

糖度 約14度
甘★★★★★
酸★★★
蜜あり

収穫時期
11月中旬〜

発送時期
12月上旬〜

人気は海外でも広がり、世界でも最も沢山生産されているリンゴです。密が入りやすく、ジューシーで味のバランスが最高！香りも高く、しゃきしゃきとした食感が特徴です！

葉とらずりんごのおいしさのヒミツ

葉っぱのちから。

りんごの美味しさ。それは葉っぱが光合成を行い、二酸化炭素と水から作り出す「糖分」がとて大事なんです。りんごが葉っぱの影になって、赤くなれず色むらになるので、色付きを良くするために葉っぱを取る事があります。

まさひろ林檎園では「見た目」よりも「おいしさ」にこだわって葉っぱを残しています。ちよっと色むらがありますが、これは太陽の恵みをたっぷり浴びたおいしさの証なんです。

※「蜜入りりんご」について
当園では、お客様にご満足いただける「蜜入りりんご」をご提供するため、程よく熟した状態のりんごを収穫しています。そのため、他のりんごと比べて傷みやすく時間の経過とともに収穫直後の食感はなくなくなっていきます。「蜜」は収穫後1・2ヶ月程で果肉に吸収されて見えなくなる場合があります

美味しいりんごの栄養価！



りんごは栄養化が高く、さまざまな機能も持つ魔法のような万能果実です。「1日1個のりんごは医者を選ばせる」とも言われ、風邪のときに食べるという果物として知られています。直接風邪菌に働きかける栄養素こそ入っていませんが、全体の80%以上が水分で、ほどよく糖分も含まれているので、発熱などで汗をかいたときに食べるものとしてとても適しているのではないのでしょうか？

食欲がなくても、すりりんごなら食べやすいですね。



■リンゴの主な栄養素とその働き

●有機酸

クエン酸、リンゴ酸といった有機酸を多く含み、胃腸の働きを良くし、殺菌作用などの効果があります。また、乳酸を減して、疲れを取り除き、肩こり、腰痛の防止にも効果があります。

●カリウム

カリウムなどが体内の塩分を排出する働きがあり、高血圧に効果があると言われています。

●ペクチンの働き

リンゴの皮にはペクチンが多く含まれており、整腸作用を促しコレステロールを排出する作用や便秘を防ぎ大腸ガンを予防する効果があります。

●皮にはポリフェノールがいっぱい。

ポリフェノールにはコレステロールを取り除いたり、活性酸素を抑える働きがあります。また、がん予防にも効果があると言われています。最近の発見では、このリンゴポリフェノールには、皮膚の老化を防止する働きがある事も解ったそうです。

美味しいりんごのヒミツ！



一番美味しい部分
はどこなの？

それは、栄養がたくさん含まれている皮と実の間です！皮ごと食べると、食べ進めていくうちに、徐々に甘みがなくなり、美味しくなくなる。それは、皮の部分が最も甘いからなんです。

また、枝の付いていた上部の部分よりも、中央からお尻(果頂部)部分にかけてのほうが糖度が高く、甘味も多いのです



★丸かじりで食べるなら
この切り方がオススメですよ！

「蜜」が
できるのはなぜ？

りんごの成熟に伴って、果肉又は果心部組織の一部が水浸状になった部分を「蜜」と呼んでいます。蜜の入る品種ではたくさん入ったものほど、よく熟した果実ということとなり食味も優れています。蜜は収穫後しばらく保存しておくと、果肉に吸収されて見えなくなることがあります。

また、蜜がたくさん入り過ぎていると、よく熟した果実であるため蜜が消えるというより傷みやすく時間とともに、茶褐色に変色しやすくなっていきますので、長期保存には向かず、新鮮なうちに食べる必要があります。



皮にぬめりは
油膜なの？

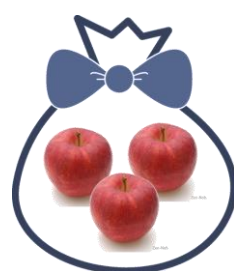
りんごは果実を守る為に、自ら天然の蠟物質を分泌して、果実に皮膜を作ります。りんごが成熟すると、リノール酸やオレイン酸といった脂肪酸を分泌するようになり、これが蠟物質を溶かします。その溶けた蠟物質がヌメヌメのもとであり、りんごが十分に成熟して食べ頃であるということの、サインになります。

このヌメヌメしたものはコーティングではありませんので、安心してください。



保存方法は？

りんごは温度差があると、傷みが早くなります。薄めのポリ袋に入れて、冷蔵庫の野菜室で保存すると、水分の蒸発を防ぎ、長持ちさせることができます。また、りんごはエチレンガスを多量に発生させるので、一緒に於いてある他の果物や、野菜の熟成を早めてしまうのを防ぐことができます。ジャガイモの芽が出てくるのを抑制してくれる働きもあります。



シナモン入りりんご味噌



ジュースやジャムなどのスイーツだけでなく、りんごの美味しさとチカラを生かして、発酵食品の味噌とスパイスの王様シナモンとコラボした、新しい味わいの甘辛万能ソースです。ディップ感覚で気軽に使えて、和洋どちらのテイストでも楽しめる。煮物・炒めもの、お肉・お魚のソースとして。ヨーグルトとの相性も◎！ オススメします！

シナモン入りりんご味噌の作り方

「材料」



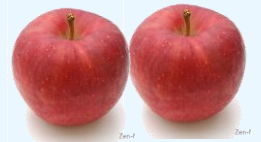
まさひろさんのりんご中 2個

粗製糖 大6

田舎味噌 250g

シナモン(濃縮タイプ)大1

煮沸消毒した容器



「作り方」

- ①りんご1個はすりおろし、りんご1個は5ミリ角に切ります。
- ②鍋に①のりんごを入れ粗製糖を加えて混ぜたら、火にかけます
- ③ふつふつとして来たら、中火弱で10分程、飴色っぽくなるまで煮ます。※焦げないように気を付けて
- ④味噌を加えて、余分な水分を飛ばすようになべ底からすくい混ぜるように練りながら煮詰めて完成です。

※お好みで、しょうが汁や鷹の爪を加えても美味しいです。



【活用法】りんごのクエン酸がお肉を柔らかくしてくれます。

★豚肉のりんご味噌漬け ★なすと鶏肉のりんご味噌炒め

★りんご味噌ドレッシング★りんご味噌のトースト など