



特集 りんごびより

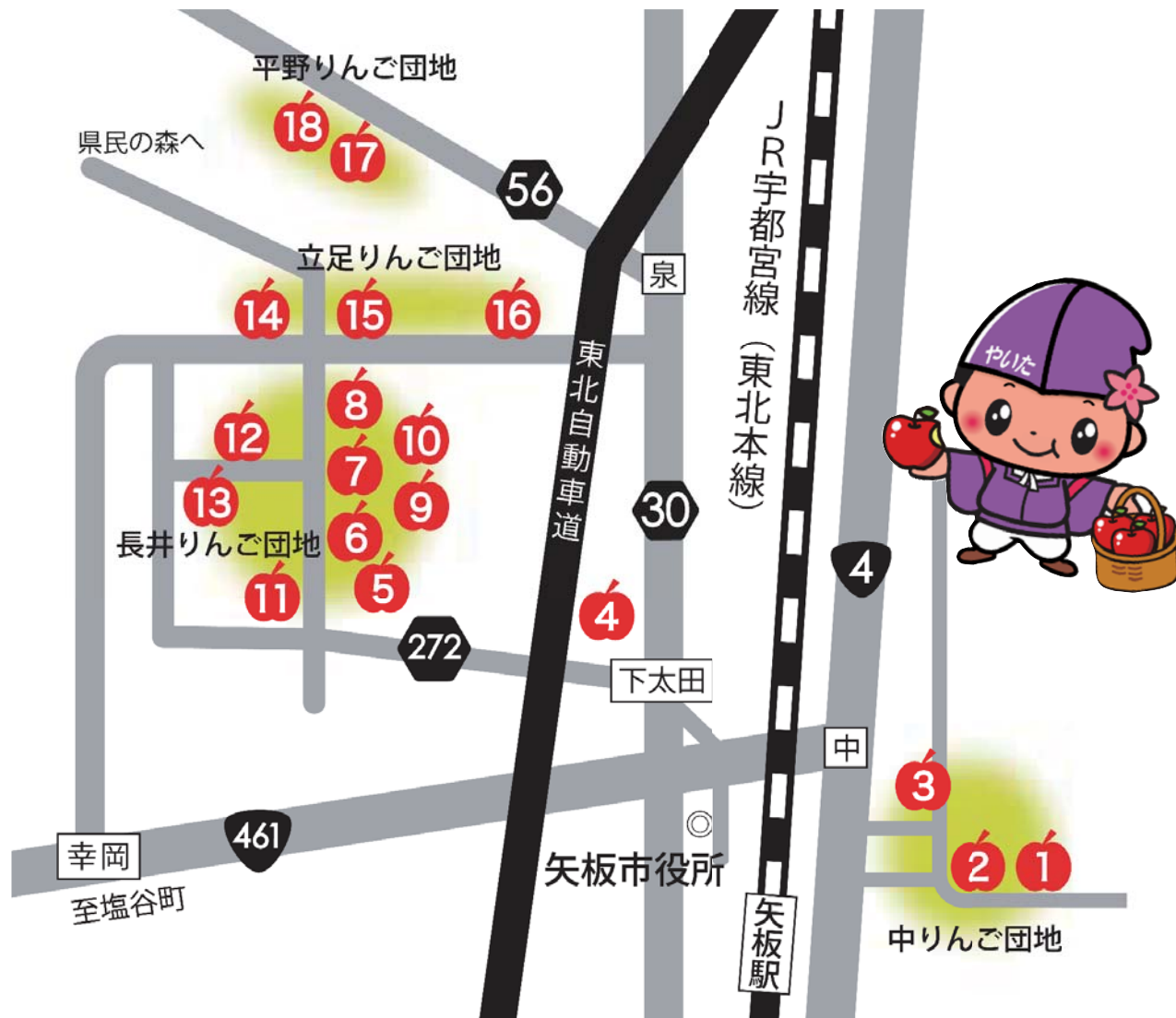
9月に入っても、まだまだ暑い日々が続きますが、朝夕にはひんやりとした風の流れを感じられたり、田んぼに実る稲穂が頭を垂れ始めたり…、と少しずつ秋の気配が近付いているようです。

矢板市が県内生産量一位を誇る「りんご」も、秋の訪れとともにほんのり赤く色づき始めました。今号では、これから旬を迎える矢板の秋の味覚「りんご」について、産地の矢板だからこそ体験できる「りんご狩り」情報や、さまざまな「やいたブランド」商品情報をお届けします。

Yaita Apple Map

- りんご狩り期間：10月上旬～11月末日頃
- 入園料：300円～
- お値段：1kgあたり約500円程度

※各農園により、育てているりんごの品種や、りんご狩りの価格・期間設定は異なります。詳しくは各農園にお問い合わせください。



- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1 館脇貞夫園 ☎(44) 2400 | 10 手塚龍二園 ☎(44) 2441 |
| 2 岡本雅和園 ☎(44) 1690 | 11 小川久之園 ☎(43) 8656 |
| 3 鈴木謙治園 ☎(44) 0921 | 12 荒井貴良園 ☎(43) 8560 |
| 4 高橋伯夫園 ☎(43) 9582 | 13 渡辺敏夫園 ☎(43) 8668 |
| 5 手塚広久園 ☎(43) 8556 | 14 加藤隆重園 ☎(43) 1177 |
| 6 渡辺幸史園 ☎(43) 8552 | 15 手塚毅園 ☎(43) 8573 |
| 7 斎藤昌夫園 ☎(43) 8555 | 16 荒井郁夫園 ☎(43) 3247 |
| 8 手塚郁夫園 ☎(43) 8550 | 17 印南伸弘園 ☎(43) 9425 |
| 9 手塚幹夫園 ☎(43) 8554 | 18 白石末夫園 ☎(43) 3791 |

矢板の秋の味覚「りんご」の季節がまもなくやってきます。市内の各農園で、「りんご」たちはどのように育てられてきたのでしょうか？

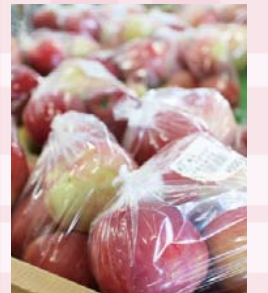
●4月 開花・受粉

春を迎えると、りんごの木はかわいらしいピンクのつぼみをつけ、白い花を咲かせます。りんごは自家受粉ができないので、必要な花のみに栄養が行くように、余分な花を摘みとり、ミツバチや人の手で受粉を行い、結実させます。



●9月 収穫開始

上旬になると、りんごの品種によっては旬を迎え、各農園の軒下や道の駅やいたなどで販売され始めます。また、9月下旬にはりんご狩りの受付を開始する農園も出てきます。



●5～8月 摘果・せん定

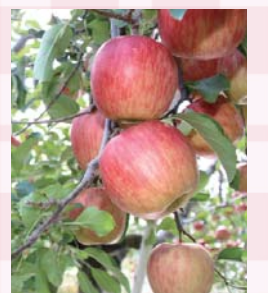
1本のりんごの木になる実の数を少なくすることで、残った実に栄養を集める作業(摘果作業)を2～3回行い、よりよいものを選別していきます。



さらに、りんごにたくさんの日の光を当て赤く色づかせるために、葉をとったり、枝のせん定を行います。また、品種によっては、日の光に弱いものもあるので、袋掛けを行い、実を保護します。

●10月上旬～11月末日 りんご狩り開始

いよいよ、りんご狩りシーズンの到来です！りんご狩りに出掛け、蜜をたっぷりと蓄えたみずみずしいりんごを口いっぱい頬張れば、笑顔になること間違いなし！自分で木からりんごの実をもぎるとひと味もふた味も違います。農園ごとに育て方に個性があり、品種もさまざま。時期や農園によっては、複数の品種のりんごを楽しむことができます。



●市内で楽しめる主なりんご品種

食べ頃	品種	特徴
10月上旬～	秋映	甘酸調和で濃厚な味。濃い赤色が果実全体に付き、完熟しても日持ちがよい新品種。
	シナノスイート	果汁が多く、甘さ・香りもよいりんご。
	ジョナゴールド	味が極めて濃厚で、甘みが強く、酸味も程よい。
10月中旬～	紅玉	完熟すると蜜が入り、酸味があり、極めて濃厚な味。料理・加工用にもよく使われる。
	陽光	甘調和で、味は濃厚。酸味は少なく、形もきれい。
10月下旬～	王林	甘み十分な、さわやかな青りんご。
	ぐんま名月	酸度が程よく、甘みも強く、肉質良好。香気があり、さわやかな味がする。
11月上旬～	ふじ	完熟すると蜜が入り、甘酸・香りの調和が見事。りんごの王様。長期保存も可能。

※この地図に記載しているのは、JA果樹部会加盟のりんご園です。

Yaita Apple Collection

「やいたブランド」に認定されている「りんご」を扱った商品をご紹介します。ティータイムの茶菓子やお子さんのおやつ、お友だちに贈るおみやげなどにおすすめです！道の駅やいたやココマチなどで取り扱っていますので、ぜひ手に取ってみたいはいかがでしょうか？
※表示価格は、8月現在の道の駅やいた、またはココマチでの販売価格（税込）です。

やいたの大定番！ 完熟りんごジュース



やいた特産完熟りんごジュース
(720ml) 540円
(※袋入りは565円)

高原山麓の豊かな自然が育んだ矢板の完熟りんごをまるごと使った100%のジュースです。生産者や時期によって、使用するりんごの種類や割合が異なるので、味もさまざま。自分好みの味を探してみては？

おいしさ ギュッと 乾燥 りんご



林檎チップs 乾燥果実かじりん
(30g) 300円 (50g) 380円 380円



矢板しあわせあっぷる (ミックス) 310円 (ふじころりん) 380円

りんごをそのまま乾燥させた自然派おやつ・乾燥りんごです。乾燥させることで、りんごの持っている甘み・酸味・香りが凝縮され、品種ごとの特徴がより際立った深い味わいに仕上がります。商品によって、入っているりんごの品種やりんごの厚みや乾燥加減が少しずつ違いますので、ぜひ食べ比べてみては？

りんごスイーツで ティータイム

矢板産のふじりんごのシロップ漬をふんだんに使ったあっぷるパイ。地元の卵たっぷり生地で、りんごをまるごと包み焼きしたアップルクーヘン。今日はどっちのりんごスイーツにしようかな？



矢板の焼いたあっぷるパイ (直径約18cm) 1,620円



やいたのアップルクーヘン 1,404円

パン・スコーンに たっぷり塗りたい ジャム・バター



りんごジャム 480円
林檎バター 580円

りんごジャムは、大事に育てたりんごで作った主役にも脇役にもなる、そんな本格的なジャムです。そして、そのりんごジャムにバターのみで風味を出したまろやかな林檎バターは、パンやスコーンにたっぷり塗って食べるのがおすすめです！

アウトドア や非常食に！



あっぷるカレー 360円
やいたの和牛カレー 756円

りんごの甘さの中に辛さが光るあっぷるカレーは、市内の小中学校での給食メニューにも取り入れられるなどおなじみの味として親しまれています。やいたの和牛カレーは矢板産の和牛とりんごをつかったレトルトカレーです。

りんごの花から できた商品も！



純米酒りんご (300ml) 510円
りんごはちみつ 1,940円

純米酒りんごは、厳選した矢板市産米を原料に、りんごの花から純粋培養した天然吟香酵母で醸し上げた日本酒です。りんごはちみつは、受粉の際に活躍したミツバチがりんごから集めたみつでできたはちみつです。サラリとした甘さで、口に入れるとりんごの香りが広がります。