

# 特集

# 樹上完熟。

「矢板の名産と言ったらなに？」と尋ねると「リンゴ」という答えが返ってくるが多々あります。

矢板市でリンゴ生産が始まったから、約60年ほどが経ちます。戦後の食糧増産の時代に、水田を作れない土地での代替作物や減反政策への対策として始まったのがきっかけでした。

今では、県下一の生産量を誇り、県内のみならず、首都圏からも多くの方がリンゴ狩りを目当てに矢板市を訪れます。

今号では、やいたブランドにも認定されている矢板の名産「リンゴ」を取り上げます。







# 矢板のリンゴの特徴は、 樹上完熟と直売。

## 【矢板のリンゴの特徴】

皆さんは、「樹上完熟」という言葉を聞いたことがありますか？意味は、その文字のとおり、果実を樹（木）上で、完熟させることです。

一般的に果物類の多くは、熟する少し前に収穫を行います。流通の過程を経て、スーパーなどの小売店の店頭には、食べ頃を迎えるようにするためです。つまり、完熟したリンゴは、流通経路を経たときに、食べ頃を過ぎてしまうことが多いため、ほとんど店頭には、出回ることがありません。

では、なぜ矢板のリンゴは、前の例のように早めに収穫しないのでしょうか？

その理由の一つに、大生産地との「差別化」があります。圧倒的な生産量を誇る青森県や長野県に比べ、矢板市全体のリンゴ生産量は遠くおよびません。しかし、大量に採れる生産地では実現できず、矢板市だからこそできることがあります。それが、「完熟したものを選んで販売する」ことです。特に、晩生種（熟する季節が遅い）のフジは、大生産地では、降雪や寒波などで凍害を受ける前に収穫する必要があるので、遅くまで樹につけておくことが難しいのです。

矢板は、標高の低い土地でリンゴが生産できる南限（本州で生産されるリンゴの中で最も南の方にあるとされている）だけあって、そういった心配をせずにリンゴを完熟するまで樹につけておくことができます。おいしい完熟のリンゴが食べられる仕組みがここにあります。※一部、中国四国地方などで標高の高い山間地では栽培されています。

生産されるリンゴの多くが、各リンゴ園の庭先か道の駅など一部の直売所で販売されています。樹の上でじっくりと蜜が入ってくるまで（蜜の入らない品種もある）熟させ、店頭等で販売する。これが矢板リンゴの大きな特徴と言えるのです。

## 【リンゴ園に行こう！】

矢板のリンゴ園では、直売所での購入以外にリンゴ狩りを楽しむことができます。毎年、約15000人が市内のリンゴ園を訪れています。



平成26年10月16日 台風26号による被害

近であったほとんどのリンゴが落下してしまったり、ところもあります。廃棄されたリンゴも多く、総被害額は約9300万円になりました。まだ食べられるリンゴは、道の駅やいたやスーパーなどで特設コーナーを設けて販売したり、加工してジュースにしたりしましたが、リンゴ園にとっては大打撃となりました。

今年も、比較的冷涼な天気が続いています。リンゴはもともと寒さに強いので、とてもよく育っているそうです。各リンゴ園で多くの種類のリンゴを作っています。それが、どのような味なのか、どのように作っているのか、園主と話しながら、自分の好みのリンゴを探してみたいか、がでしようか？



## 「ママ・パパ!リンゴ狩りって楽しいね!」

8月31日(日)、渡辺りんご園で栃木県子ども観光大使の皆さんによるリンゴ狩り(上写真)が行われました。子ども観光大使とは、「住んでよし、訪れてよしの栃木県のよさを知り、発信しよう」を合言葉に栃木県の魅力を学び、よさを発信できる小学生の育成を目指して、県内18の会場で行われています。参加した皆さんは、おいしいリンゴの見分け方、栽培方法などを学んだ後、リンゴ狩りを実践。その後は、そのおいしさを絵はがきや動画などにして発信してくれました。



4月下旬～5月上旬に開花するリンゴの花



# リンゴ農家さんに聞いてみた！？ こんな食べ方していますよ♪



岡本雅和園  
岡本 雅和さん  
Okamoto Masakazu

## 矢板のソウルドリンクに

りんごジュースをもっと広めたいと思っていた時に、ふと思いついたのが、このりんごジュースの牛乳割りです。

名付けて「リンゴレ(ringore)」!

道の駅やいたのりんごソフトを味わって、乳製品とりんごジュースの相性の良さを感じました。栃木にはレモン牛乳なるものがありますよね。それに負けないくらいの可能性はあると信じています。牛乳が苦手なお子さんにも親しみやすいのではないのでしょうか?

他の県のものや市販のりんごジュースで試してみたのですが、正直いまいちでした。やはりしっかりと甘みと風味を持った矢板の完熟りんごジュースでないとお互いがうまく溶け合いません。これは大きな発見でした。

私は、濃いめの牛乳で半々に割るのが好きです。皆さんもぜひ自分の好みの味を見つけてみてはいかがでしょうか。

いつかこのリンゴレが学校給食や市内の飲食店で出されるような、矢板のソウルドリンクになってくれるといいですね。

## おふくろの味りんごバター

幼い頃、両親が朝も昼も区別がないうらい、とても忙しそうに働いていたのを覚えています。そんな時に、そとテーブルの上に置いてあったのがりんごバターでした。ジャムとバターを混ぜ合わせたもので、とても美味かったですね。子どもの頃って酸味のあるものが苦手だと思うのですが、これは自ら進んで食べてましたよ。

それから、しばらく作っていなかったのですが、知人からアメリカの農園では、りんごバターを作って、まかないでよく食べている話を聞いた時に、母親の味を思い出しました。

そして自分で作ってみた時に、甘酸っぱいような懐かしい気持ちになりました。この度、商品化にも成功し、やいたブランドの認証を受けることができました。道の駅などで販売していますので、よろしかったらお求めくださいませ。

りんごは気軽に調理することができることも大きな魅力です。皆さんもぜひ矢板のりんごでお試ください。



加藤隆重園  
加藤 博樹さん  
Kato Hiroki

## 皮の香りを楽しむ

この飲み方は、結構やる方も多いのではないのでしょうか?りんごをむいた皮を紅茶に入れて飲みます。簡単にりんごの風味豊かなアップルティーの出来上がりです。あまり時間を置かざると、紅茶の良さが飛んでしまいますので、私は短い時間で香りをつけるのが好きですね。少し砂糖を入れると、とても飲みやすくなりますよ。やはり果物は皮のところにおいしさや栄養がありますので、捨てるのはもったいないです。私のりんご園でも試食を出す際に、「皮をむかないで」というお客様もいるくらいです。矢板のりんごは皮まで楽しむことができる安心なりんごということでしょうか。

大きな話にもなりますが、こうした食べ物を無駄にしない取り組みが環境問題対策にも繋がっていると思います。

簡単でおいしくて、エコにも繋がっている。皆さんもぜひご家庭で試してみてください。



渡辺幸史園  
渡辺 幸史さん  
Watanabe Sachifumi

今回は、矢板のりんごの楽しみ方について、プロのりんご農家さんにお話を伺いました。「こんな食べ方あるよ!」「こんな調理をするとおいしいよ!」など、あなたならではのりんごの楽しみ方がありましたらお寄せください。

問い合わせ/総合政策課 ☎(43)1112



矢板時間 リポーター 常盤 美妃さん  
マイヤジカン

# 「りんご狩りをしよう」

高原山の山懐にいだかれた矢板市のりんご園。おいしい空気・きれいな水が育む矢板市の特産品です。これから、行楽の秋本番を迎えます。「どこに行こうかな?」と悩んだら、市内のりんご園でりんご狩りはいかがですか?

YAITA  
APPLE GARDEN

期間 11月下旬まで  
入園料 300円~  
お値段 500円/キ(標準)

1. 館脇貞夫園 ☎(44)2400
2. 岡本雅和園 ☎(44)1690
3. 鈴木謙治園 ☎(44)0921
4. 高橋伯夫園 ☎(43)9582
5. 手塚広久園 ☎(43)9582
6. 渡辺幸史園 ☎(43)8552
7. 斎藤昌夫園 ☎(43)8555
8. 手塚郁夫園 ☎(43)8550
9. 手塚幹夫園 ☎(43)8554
10. 手塚龍二園 ☎(44)2441
11. 小川久之園 ☎(43)8656
12. 荒井貴良園 ☎(43)8560
13. 渡辺賢園 ☎(43)8663
14. 渡辺敏夫園 ☎(43)8668
15. 加藤隆重園 ☎(43)1177
16. 手塚毅園 ☎(43)8573
17. 荒井郁夫園 ☎(43)3247
18. 印南伸弘園 ☎(43)9425
19. 白石末夫園 ☎(43)3791
20. 小野雅彦園 ☎(43)9315

※記載のりんご園はJA果樹部会加盟のりんご園になります。品種、期間などはりんご園により異なりますので、詳細につきましては、各園までお問い合わせください。



\*秋映 (10月初旬)

甘酸調和で濃厚な味、無袋栽培でも濃い赤色が果実全体に付きます。完熟しても日持ちが良い、期待の新品種です。

\*シナノスイート (10月初旬)

果汁が多く、甘さも強く、香りも良く、甘酸適和で食味のよいりんごです。

\*ジョナゴールド (10月初旬)

甘酸強く適度な酸味があり、味がきわめて濃厚。(りんごらしいりんごの味?)

\*紅玉 (10月中旬)

完熟すると蜜が入り酸味があり、味は極めて濃厚、料理・加工用としてもよく使われます。

\*陽光 (10月中旬)

甘調和で、味は濃厚ですが、酸味は少ないようです。(形も色付きも良くきれいなりんごです)

\*ぐんま名月 (10月下旬)

酸度も適度で甘みが強く、果汁は多く、肉質は良好。香気がありさわやかな味がするりんごです。

\*王林 (10月下旬)

甘み十分、さわやかなりんごです。(青りんご)

\*ふじ (11月初旬)

完熟すると蜜が入り、甘酸適和・香りの調和が見事です。りんごの「王様」。長期保存もできます。