

# 永田農場怠夢 紅玉編

## ★古くからの品種です。甘酸っぱい魅惑と予感の味をお楽しみ下さい★

国光やゴールデンデリシャス、スターキングの時代の品種ですが、唯一今でも栽培されています。料理などに合う他、甘酸っぱい味、特に酸味が人気の源でした。それでも時代が変わり、新しい品種に押され、また思うほど買い手がつかないのが現実です。また玉が小さいのが特徴ですが、それだけ手がかかる品種でもあります。アメリカでの名前は**ジョナサン**、紅玉は時間が経つと**黒い点**ができることがあります。名前は**ジョナサンスポット**といいます。果実の密も時間が経つと呼吸消費で無くなりますが、紅玉の場合は老化現象と思われる。古い樹の真ん中が**空洞**になるのと同じです。

永田農場の紅玉は早生のもので、9月20日10月20日近辺から収穫されます。早生品種の「紅玉」は早熟のせいか、色も味も一番良いときを過ぎると、「地面に落下」して傷ついてしまいます。収穫のタイミングが難しいのですが、樹の上でタツプリと太陽の光を浴びた、紅玉をお楽しみ下さい。

## ★特別栽培りんごですから、健康と安心をお届けします★

農薬については心配です。永田農場では農薬を22年は**70%**減らしました。また★**特別栽培**★の認証を受けています。(日本生態系農業協会T-004)政府が認証するのは、有機栽培と特別栽培の2つだけですが、永田農場は特別栽培です。もともと生活協同組合などの禁止農薬は使って来ませんでしたが、石灰(カルシウム)を主成分にしたボルドー液は使っています。化学合成物質でないことから有機栽培では農薬にカウントされません。りんごの葉や果実を保護するためには安全で安価な物質です。当場のりんごに▲**白い粉**▲がついていたら▼**安全、安心のりんご**▼の印と御理解下さい。(ただ、3日前から準備しなければ石灰等が溶けないのが難点です。育つのを待つと同じく、準備の時間はりんごには大切です。)

## ★永田農場はりんご栽培を始めて85年です★

農場で一番古い樹は85歳、我が家のおじいさんと同じ歳です。★りんごが安全で美味しいこと、綺麗であることは当然ですし、価格も喜んでいただけるようでありたいと思っています。美味しいためには、土の管理が大切ですので、**草生栽培**で自然の草を有機物として供給して、足りない分をキノコの培地をじっくりと熟成した有機肥料を使っています。有機質といえども窒素とカリ・カルシウムのバランスが大切ですので、肥培技術で克服できないところは整枝剪定で補っています。★果樹の樹の潜在的な力を出してやるのが、農家の技術だと思っています。放っておいても樹は育ちませんし、実は当然なりません。果樹の樹にも**予感や意思**があり、人間の力を利用して実を成らし、子孫を残して、自己実現しているようにも思います。農家がこんなりんごを収穫したい。もっと美味しくなど、自分が思ったところから樹の能力が引き出せるのだと信じています。★**この地に住んで400年**★整枝剪定と減農薬については「**実際家のわい化栽培**」(農村漁村文化協会)永田正夫著に詳しく書いてあります。特にリンゴのわい化栽培は農家としては全国最初の挑戦をし、技術の体系化に成功しました。リンゴは1.2haの専業農家です。

商品が到着後は冷蔵庫に保管し、なるべく早くお召し上がり下さい。

## 食べてもらいたいひと

毎年りんごを作っていると、作業をしながら、この樹のりんごはお寺さんにいくのかなー、このりんごは子供さんが食べるのかなーと、何となく予感がしてしまいます。今年のリんごも予感と期待に応えてくれたように思います。りんごと共に「予感」もお届け出来たらと思います。

## 永田農場の挑戦

最近、りんごの発泡ジュース（アップルタイザー）を造りはじめました。500ccのビンで果汁100%、無添加です。ワイン造りも面白いですが、大変です。りんごの品種はシナノゴールド、シナノスイート、シナノドルチェが増え、津軽は減らす予定です。光るキノコ（ヤコウタケ）もお届けする予定です。

## 輸送中の荷傷みについて

このごろほとんど無いのですが、輸送中の箱の落下などが原因で、リンゴに傷みが発生する場合があります。この場合は代品をお送りしています。りんごはデリケートですので、箱ごと落下した場合、ダンボール箱に変化が無くても、中のりんごは玉突きになって、全部にキズ（10円玉くらいの丸い押しキズが特徴）がついてしまいます。当農場では、荷傷みしないよう万全の荷造りでお届けしていますが、もしもの場合は

**そのまま手をつけずに、すぐ配送伝票の宅配業者または当農場にお知らせ下さい**

後日になってしまうと対応できない場合があります。

## りんごの美味しい食べ方

「密入りりんご」のマルカジリが一番美味しく、健康に良いといわれます。

りんごは樹から収穫されても、しっかりと生きています。人間と同じように呼吸により、酸素を吸って二酸化炭素を出していますから、呼吸消耗によりふじなどの密入りりんごも2月位になると密が無くなってしまいます。お早めに、そして赤みがこく、果皮がデコボコ（ほんの少し）したものをから先に召し上がり下さい。キズがついたものは、キズからエチレンガスを出して、早く熟しますから、傷みのあるものから召し上がってください。りんごから出たエチレンガスはりんごそのものも追熟させますが、ほかの果樹（バナナ、レモンなど）や野菜も早く熟させます。また花の開花期間を短くする場合がありますので、注意が必要です。りんごは葉だけでなく、実そのものも緑色の葉緑体で光合成をしています。当農場のりんごは果実にタップリと太陽光があてていますから、健康のためにも果皮を含めて、美味しさをお楽しみ下さい。



〒382-0098

長野県須坂市墨坂南1-3-7

TEL 026-245-1392

メール e-nagata@stvnet.home.ne.jp

シナノスイートと農園スタッフ

永田農場

FAX 026-245-2009

HP 100syo.net