

特集

リンゴ生産と産地力の強化

商品力の高いリンゴ生産に向けて



外観

生産への「こだわり」

良食味で高品質なリンゴ生産を基本としながらも、様々な消費者ニーズに対応した付加価値の高い商品が評価を受けている

美味しいリンゴづくり。それは、

産地のプライドを掛けた商品づくりとも云えよう。外観・蜜入り・糖

度、これらは全て生産者が作り出す芸術品であり、マネジメントのつだ。いずれも消費者から高い評価を受け、農家の所得増大に大きく結び付いている。一方、消費者も商品に対するこだわり、価格以上



蜜入り



の感動を与えてくれる商品を求めているのが現状だ。今回は、消費者の「嗜好」という視点から販売戦略を考慮したリンゴ生産を考えてみたいと思う。高単価を生み出すためには、消費最前線の声が欠かせない時代になっているのだから。

瞳に映る美味しさ

リンゴの魅力は様々であり、食べて味わう美味しさ以外にも消費者を虜にさせるものがある

赤くて大きなリンゴ。これは贈答用リンゴとして需要が高く、長年に渡って高単価を生み出している要素の一つだ。やはり、日頃からお世話になっている方に贈るリンゴは高品質なものを届けたいという気持ちがあり、それは昔も今も変わらないことである。近年は

特に贈答用リンゴが品薄傾向であることから価値観が高まっている。

また、食味良好なことは大前提ではあるが、食べて感じる旨み以外に目で見て味わう喜びも一躍を担っている。それが「蜜入りリンゴ」だ。あの透き通るような蜜は、食欲をそそるだけでなく、言葉

葉とらずりんごはどっち？



に出来ないほどの幸せを私たちに与えてくれている。リンゴの見た目は、購買意欲を高めることに大きく影響していることが伺えるほか、瞳から受ける印象はリンゴが持つ本来の味を超えるほどの力を発揮していると言っても過言ではないだろう。また、消費者の満足感や産地を記憶させるものに繋がっており、瞳に映る美味しさは欠かせないものとなっている。

見た目の大切さ

葉とらずりんごは特に重要

まず、左の2つの写真を見比べ



糖度

てみたいと思う。消費者目線であるが購入するとなれば、どちらを選ぶだろうか。きっと、誰もが上にある着色良好な方を選ぶはずだ。

これは、いずれも同じ品種で入庫された葉とらずりんゴであり、着色管理によって大きく差が出たものである。いくら葉とらずりんゴだからといっても、双方が同じ売場に陳列されると価格差をつけないと下のりんゴは売れないだろう。やはり消費者から選ばれるりんゴ生産で高単価を生み出し、他産地を圧倒するような産地づく



「色ムラ」=おいしいという感覚を消費者に覚えてもらうためには…

りをするには、他とは違った手法が必要になる。「他ではこれでやっている」では私たちが本来望む所得増大には繋がらないのだ。見た目や食味といった品質低下を機に、消費者から見放されることが一番恐ろしいことである。これは産地力にも大きく反映されることから、葉とらず栽培にあたっては特に産地一体となって気を付けたい部分である。果たして、皆さんが今年度入庫した葉とらずリンゴはどちら寄りだろうか。

「赤いりんご」=美味しいという消費者認識の中、「色ムラ」=美味しいという認識に変えるためには、見た目を超える味のインパクトが必須である。

商品力アップに向けて

十分に味をのせ、鮮度の高いリンゴを消費者に供給することが大切である

最近では、成らせ過ぎや早もぎによる食味低下が価格低迷の一要因ともなっており、十分に味をのせたリンゴ生産が重要となっている。やはり、リンゴが売れるためには品質が良いことに加え、消費者ニーズに合致している必要性がおり、これが収益性向上に大きく繋がっていることから今後も重視していきたいところだ。

また、高品質なリンゴ生産に向けては、着色・大きさ・形状などを向上させるために受光態勢を考慮する必要がある、商品力の高いリンゴ生産には整枝剪定が欠かせないものとなっている。そして、糖度の高いリンゴ生産が拡大傾向にある中で、葉とらず栽培な



写真1) 葉に日光が当たらない部分は光合成能力を十分に発揮しない

葉の能力を 最大限に活かす



徒長枝整理前



徒長枝整理後



◀反射シートで樹冠内部を明るくすることによって、着色だけでなく味も向上する



日光を当てる工夫が重要

どについては特に重視しなければならぬものである。まずは、これから始まる剪定から商品力アップに繋げていくことが先決である。平成30年産リンゴの収穫が終了したばかりだが、良品果を安定して多く生産するために、今からしっかりと取り組みたいところだ。

栽培のポイント

「こだわり栽培」は受光態勢を整えることが重要であり、今から計画的に剪定作業を進めることで省力化にも繋がる

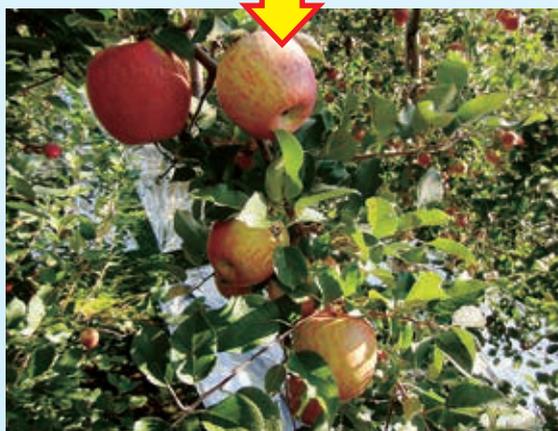
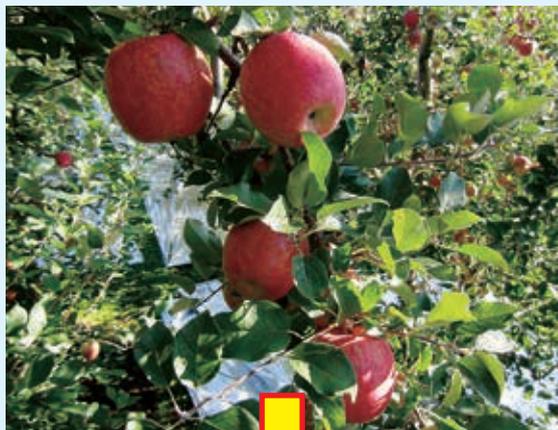
近年増加傾向である「飛馬ふじ」と「葉取らずサンふじ」。どちらも味にこだわったリンゴとして飛馬リンゴの「顔」となっている。31年産リンゴの剪定が始まる前に良品化率向上のポイントをおさらいしてみたい。

写真1は、9月下旬に撮影した葉取らずサンふじの内枝部分の様子である。リンゴの陽光面がつつすらと赤くなり始めている。葉取らずサンふじは、葉の養分を最大限リンゴに送り込むために葉を取らない栽培方法であることはご存

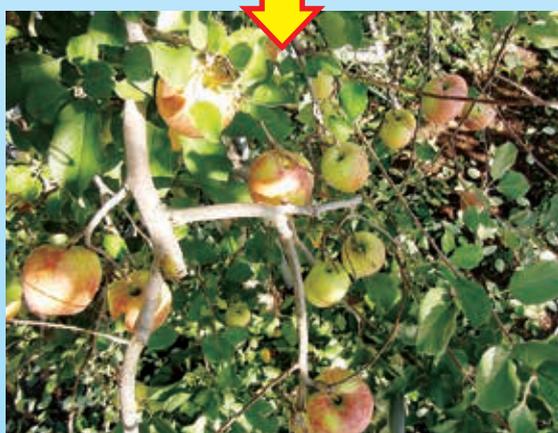
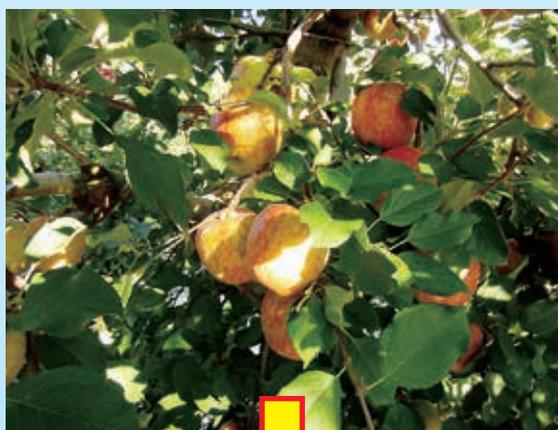
じのとおりである。葉は光エネルギーを浴びて養分を生み出し、樹や果実に栄養を送っている。また、水分は樹の根から吸われ、葉や果実の蒸散によって吐き出されるといふサイクルで樹の中を移動している。土壌からの養分はこの水の流れに乗って運ばれるが、光を浴びて葉が健全であると蒸散量も多くなり、それに伴って多くの養分が転流する。光を当てるといふ作業は、養分の「産出」と「転流」を活性化させることを意味し、ただ葉が付いていれば良いというわけではない。

皆さんは、園地で「美味しいリンゴを1個採ってください」と頼まれた時、日陰になった内側のりんごを採って差し出しますか？光を十分に浴びた外側のリンゴを差し出しますか？ほとんどの人は後者のリンゴを差し出すのではないだろうか。光エネルギー云々と言葉で説明すると少し難しいが、皆さんは実体験で「光の当たっている場所のリンゴは美味しい」と感じている事だろう。

葉取らず栽培や飛馬ふじはこのよつな理由から、日照量が減少し



日当たり良好だと、玉回しのみで着色可能



日当たりが良くない枝に限り、葉摘みも併用

てくる9月下旬頃から反射シートで光量を補ったり、徒長枝を整理して葉に日光を当てる工夫をしてあげること、玉回しをして着色ムラを少なくしてあげることが良品化率向上には重要となる。

しかし、内枝の日光が入りにくいところはどうしても着色しにくく、そこで玉回しをしたところで着色度合が上がることはまずない。日光が入りやすいとされるわい化栽培であっても、過繁茂であれば着色が難しくなる。このような場所では、葉取らずといえども徒長枝の整理や若干の葉つみを行って、

残りの葉に日光を当ててあげた方が着色、味とも向上するのではないだろうか。「葉取らずなのに葉を取るの?」とよく聞かれるが、日光に当たっているリンゴの方が数倍美味しいという皆さんの実体験を思い出してもらえれば、納得いただけるのではないだろうか。

計画的な栽培を進める

計画的に剪定を進めることで品質向上にも結び付く

ところで、皆さんは「葉取らずサンふじを

栽培しよう」と決定しているのはいつだろうか。労働力が足りないと感じるようになる摘果や葉摘みの時期だろうか。それとも、これから始まる剪定の時期だろうか。完全に葉を取らない栽培を目指すのであれば、これから始まる「剪定」が品質を左右していくことになる。前段で述べたように、リンゴに日光をまんべんなく当ててあげるためには、剪定によって日光が入る空間を作ってあげなければ

ならない。葉を取るつもりで剪定するのと、始めから葉を取らないという気持ちで剪定するのでは樹形に差が出るはずであるし、それが品質に直結してくるのは想像のとおりである。農業経営を考えると収穫量は重要であるが、もともと葉摘みや着色管理にかかる人手が足りないのであれば、大枝を落として若干収穫を少なくしても、受光体制を整えて品質向上を狙った方が得策ではないだろうか。



着色した(11/7撮影)



状態(11/7撮影)

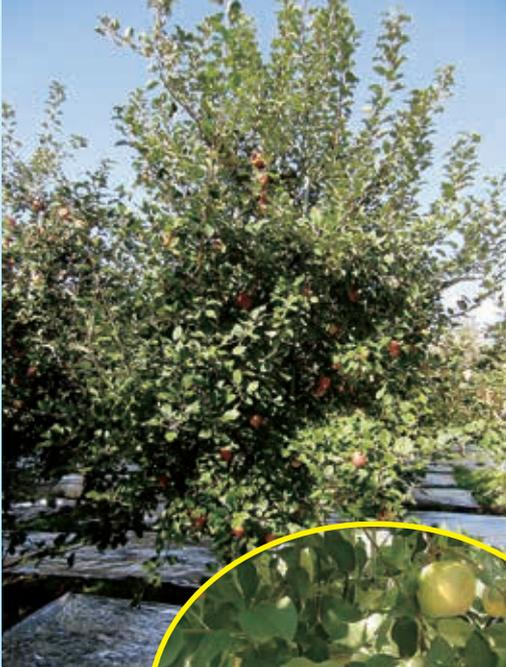
向かう「姿勢」が重要

「飛馬ふじ」は、生産者一人一人の
高い意識づくりによって究極の味
が誕生する

飛馬ふじは、栽培申込みが前年の11月末までとなっている。31年産の申込みは、30年の11月末で終了している。これは、「飛馬ふじに取り組むぞー」という意識づけを行い、冬の剪定から土壌診断に基づいた春の施肥、摘果終了や葉取り開始の時期の指定など、年間を通して「外観と味の追求」を念



わい化の適正樹勢
葉を取らなくても着色している



わい化の強樹勢
葉に隠れた下枝は青いままである

頭に置いた栽培に取り組んでいるからである。

また、着色不良果を少なくするために、着色優良系統のサンふじによる栽培に限定し、商品化率向上に努めている。結果、飛馬ふじは葉取らずサンふじや通

常のサンふじに比べて玉流れがワロンランクアップする傾向にある。こだわりぬいた美味しいリンゴを提供したいという前向きな姿勢が、飛馬ふじの品質向上に現れている。



まんべんなく日光が当たるように剪定した樹は、樹冠内部まで



りんごに付着した葉のみを摘みとり、上部の葉を残した

◆ ◆ ◆
飛馬ふじも葉取らずサンふじも「美味しいリンゴ」を目指していることに変わりはない。もし、生産者間で品質に差が見られるとす

れば、「味の追求」か「作業効率優先」かの考えの差ではないだろうか。31年産リンゴのスタートとなる剪定作業。栽培方法に応じた枝の配列が両栽培における品質向上の第一歩である。