

気候が生むリンゴ

日本の主なリンゴ産地は東北に集中している。全国生産量約75万トンのうち、約6割を占める青森県に加え、3位から6位まで宮城県以外の東北各県が名を連ねている。栗原市がある宮城県は全国9位のリンゴ産地。ただし、東北各県との生産量の差は大きい。栗原市と県境を接する岩手県は宮城県の17倍、秋田県は8倍と大きな開きがある。つまり、栗原市は、リンゴの大産地に周りを囲まれた、小さなリンゴ産地だ。

そこでは、日本の主要品種のふじや宮城県オリジナル品種のサワールージュ、さわやかな甘味が特徴の王林など、さまざまな品種のリンゴが生産されている。その中でも、ふじは、特徴的な存在と言える。宮城県を含めた南東北では、ふじの収穫時期は10月下旬からと言われる。しかし、栗原ではさらに3週間ほど樹上で熟成させ、収穫をしている。このことで葉からの養分

がリンゴにたくさん送られ、蜜がたっぷりに入った完熟のふじが生産できる。東北でも比較的暖かく、葉が枯れる時期が遅い、この地域の気候を生かした生産方法だ。

栗原の人気者

なぜ、完熟のふじを生産するのか。

それは、年に一度の即売会を見れば明らかだった。

「どれがお薦めなの」、「これが良いんじゃない」。笑顔とともに会話が飛び交う。蜜がたっぷり入ったリンゴを求め、11月下旬、くりはらのリンゴ祭りに、たくさんの方が詰めかけた。市内の産地ごとに比べをしながら、袋詰めされたリンゴが見る見るなくなっていく。しかも、安売りでもないのに。昨年よりも多く用意した約400キログラムのリンゴは開始から1時間半で完売する人気だ。

なぜ、こんなに人気なのか。それは、このふじが持つ甘さにある。黄金色の蜜の部分は、

糖分がリンゴの細胞に入りきらなくなり、あふれ出た状態のものだ。その蜜は人の味覚で感じる事ができないが、蜜が入っていない部分にも糖分がたっぷり行き渡っているため、リンゴ自体がとても甘くなる。これが完熟ふじの人気の秘密だ。

完熟ふじを含め、栗原産リンゴは、年間で約222トン生産されている。これは、県内生産量の約1割に当たる。

ただし、このリンゴが栗原市外で販売されることは、ほとんどない。それには、理由があった。主に生産者による直接販売や市内の農産物直売所での販売されていないのだ。しかも、生産者が直接消費者や直売所の棚に届けることで、みずみずしい、食べごろのリンゴが提供でき、直売所でも飛ぶように売れる好循環を生み出している。

栗原市内でリンゴの生産が始まり約100年。その小さな産地が生み出すリンゴは、今、地域で人気者になっている。

特集 栗原100年リンゴ

その木は目に見えない果実を実らせた

ほのかに甘い香りが周囲を包み、切った瞬間、黄金色の蜜が姿を現す。栗原市で生産されるリンゴの王様「ふじ」の特徴だ。

栗原市は宮城県の最北部に位置し、年間平均気温が11℃。リンゴの生産に必要な涼しい気候条件がそろっている。

市内でリンゴの生産が始まって約100年。長い時間をかけ、産地が形づくられてきた。ここでは、小さな産地が生き残るため、特徴のあるリンゴが生産されている。

しかし、生み出されていたのは、リンゴだけではなかった。



通常よりも3週間ほど長く葉からの養分を受け、たっぷり蜜が入った完熟のふじ。蜜が黄金色に輝き、とても甘い。



毎年買い求めに来る人も多い、くりはらのリンゴ祭り。なじみのお客さんと生産者の会話が弾む。