

2014
秋冬の

あじたま マルシェ

11/22(土) 23(日)

午前9時～午後4時

武蔵浦和駅前りそな銀行横ラムザ広場

葉とらずりんご

品種：ふじ

津軽といえはりんご。りんごにはいろいろな種類があって、色や甘み、酸味など、それぞれに個性があります。その中でも今回お持ちするのは「葉とらずりんご」と言うちょっと珍しいりんごで、普通りんごより全体がたっぷり甘くてとっても美味しいりんごなんです。美味しさの秘密はその栽培方法にあります。

通常りんごの栽培をするとき、色つきを良くするため、実に満遍なく日光に当たるように、枝の選定や、手作業での「弦回し：つるまわし」や「葉取り」の作業を行うのですが、「葉とらずりんご」は、それらの作業をあえてせず、収穫まで葉を残します。すると、葉で作られたデンプンが多くなり、それが糖となり、他のりんごより糖度が1～2度高く、蜜が全体に入った甘くて美味しいりんごになるのです。そんなりんご本来の美味しさを楽しめる葉とらずりんごですが、見た目バラつきがあり、実も柔らかいため流通にむかず、生産量も少ないため首都圏に出ることはめったにありません。今回は、この甘くて美味しい「葉とらずりんご」の他に、おなじみの「ふじ」や、果肉が変色しづらい千雪(ちゆき)、甘さと香りが特徴の「王林」4種類をお持ちします。ぜひ食べ比べてみてお気に入りのりんごを見つけてみてくださいね！さらに「丸かじりできるりんごを作りたい！」という信念のもと、化学合成農薬や化成肥料に頼らない栽培にこだわってきた今道代さんの貴重なりんごや放し飼いの有機たまご、手作り味噌などこだわり食材も並びます。どうぞこの機会をお見逃しなく！

すんげえ！
めえはんで、
食べに来いへえ



あじたまの人気者
せっちちゃん



風丸農場の才樹さん



メロン王子長谷川さん



鯉ヶ沢の絶品食材！

- 農林水産大臣賞受賞農家の風丸農場の
 - ・りんご：葉とらずりんご(ふじ)、千雪、王林
 - ・干しりんご(各種りんご)
 - ・りんごシロップ
 - ・ブルーベリージャム
 - ・赤いりんごジェネバのジャム
- 鯉ヶ沢のメロン王子のH.GREENWORK
 - ・長いも・ゴボウ
- こだわりの自然農法今道代さんの
 - ・無農薬りんご・無農薬にんじん
 - ・自然栽培米
 - ・無農薬大豆手作りみそ
- あじ・彩・感(海の駅わんど)より
 - ・長谷川自然牧場の卵・にんにく
 - ・手作りみそ・笹餅
- カラフルな個性派ポテト黄金崎農場の
 - ・カラフルなテイस्टィングポテト

主催：あじたまレインボウ事務局
(鯉ヶ沢町観光商工課 担当：工藤)

TEL: 0173-72-2111(254)

ajitama-rainbow.com

