ひろかだより

第304号
平成29年11月21日
発　行
弘果 弘前中央青果株式会社
弘前市大字末広１丁目2-1
ＴＥＬ　0172-27-5511
ＵＲＬ　http://www.hiroka.jp

弘前水産
市場開放 土曜市
毎週土曜日 午前7時～午前10時
好評開催中!!
※市場休市日は休みです。

晩生種最盛期を迎える
小玉傾向も相場堅調に推移

今年産の「王林」「ふじ」「サンふじ」は、夏場から秋に至るまで、干ばつや日照不足等があったものの、生産者の皆様の努力により、食味、品質良く仕上がりました。しかし、全体的に小玉傾向であったことに加え、収穫期直前の台風による強風で、キズ果の発生等による、大玉、上実の取扱数量が少ない状況となっています。

販売面では、他県産の着色不足による出遅れ、業者の長期貯蔵用の本格的な仕入れ、輸出需要の高まりから、良品物を中心に総体的に引き合いが強く、当社の取扱い（11月18日までの累計）は、「王林」が数量32万1千箱（前年比103．9％）平均単価3180円（前年比82．6％）、「ふじ」が数量49万6千箱（前年比81．5％）平均単価5285円（前年比96．1％）、「サンふじ」が数量76万箱（前年比106．7％）平均単価4219円（前年比85．1％）で取引されています。

これからは贈答用の需要が高まります。選果の徹底は信頼を生み、価格向上に繋がります。上下差の無い良心的な選果を心掛け出荷していただきます様、よろしくお願いいたします。

活発な取引が行われている晩生種競売の様子

今年産サンふじは果肉先行型で、ツル割れが目立ち、内部褐変（アンコ）が生じる可能性がありますので、早期の出荷をお願いいたします。

【出荷に際してのお願い】
○キズ・スレ果の見落としが無いよう、丁寧に選果しましょう。
○選果の際は、各等級品とも上面と箱底の品質が同じになるようにしましょう。
○荷下ろしの際は、上段と下段の差が無いようにしましょう。
○選果、運搬、荷下ろしの際は、オセやキズが付かないように丁寧に取扱いましょう。

一生懸命育てたりんごを出荷～東目屋中学校～

生徒達が見守る中、次々と競り落とされるりんご

弘前市東目屋中学校の生徒達が学校農園で栽培したりんごの競売が11月8日、当社第2卸売場に於いて行われました。

同校では1947（昭和22）年から学校でりんごを栽培しており、今年で70年の節目を迎えます。隣接する東目屋小学校の生徒と同校のＰＴＡも協力して、栽培から収穫、出荷までの一連の作業を行っています。

出荷された「サンふじ」23箱、「王林」23箱は、生徒達が見守る中、次々と威勢良く競り落とされ、「サンふじ」が1箱1万1千円～4千円、「王林」が1箱7千円～4千円で取引されました。

競売後、農園委員長の西谷陽太さんは、「一生懸命育てたりんごが他のところへ売られていくのは悲しいが、良い値段で取引され、努力を評価されてうれしい」と話していました。

今が旬 初冬の風物詩 干し大根

そ菜部には11月16日、初冬の風物詩である干し大根が初入荷となりました。

この大根は、収穫後に寒風にさらして丁寧に干し上げられ出荷されます。独特の香味と野菜本来の甘さを凝縮させた様な味わいが特徴で、主に沢庵漬けや、津軽地方で好まれるニシン漬け等に用いられます。

干し大根の入荷は、11月末頃まで続く予定です。

干し大根のニシン漬けの作り方

【材料（四斗樽用）】干し大根・・・12本、人参・・・8～10本、キャベツ・・・中4玉、身欠きニシン・・・1.5kg、米麹・・・1.5kg、生姜・・・300g～500g、粗塩・・・材料全体の3～4％　※昆布、鷹の爪はお好みで

【下ごしらえ】
①身欠きニシンを米のとぎ汁で戻し（一晩から二晩）、お好みの大きさに切り分けます。
②米麹をぬるま湯に数分浸けて、水を切ります。
③大根は皮付き（剥いても可）のまま乱切りか銀杏切りに、キャベツは乱切り、人参、生姜は千切りにします。

【漬け込み】
①樽に漬物用ビニール袋を入れて、底に粗塩を振り入れます。
②野菜、ニシン、麹を1セットにして、粗塩を振って段々に重ねて行きます。
③蓋をして、塩なじみを良くするため、約1日室温で保管します。
④重しをして、冷暗所で3週間～1ヶ月漬け込み出来上がり。（漬け具合はお好みで）

りんご展示会開催のお知らせ

◎弘果りんご連絡協議会
【搬入受付】11月30日（木）11時30分まで
【審　査】12月1日（金）
【展示期間】12月2日（土）、3日（日）
【競 売 日】12月4日（月）
・会場は、弘果第3卸売場特設会場
※出品については各品種とも6箱を1組とします。

◎弘果りんご連絡協議会婦人部
【募集要項】右記弘果りんご連絡協議会と同様
※出品については各品種とも3箱を1組とします。

◎津軽りんご市場連絡協議会
【搬入受付】11月29日（水）正午まで
【審　査】12月1日（金）
【展示期間】11月30日（木）～12月1日（金）
【競 売 日】12月2日（土）
【申込締切】11月25日（土）
・会場は、津軽りんご市場特設会場
※出品については各品種とも4箱を1組とします。

青森県りんご品評会開催のお知らせ

【展示期間】12月2日（土）午前10時～午後4時
12月3日（日）午前9時～午後3時
・会場は、弘果第3卸売場

精算窓口支払い時間変更のお知らせ

弘果
【期間】11月13日（月）～12月28日（木）
【時間】午前6時30分～午後5時
※12月20日（水）、12月29日（金）は午後3時まで
（土曜日、市場休市日は休みです）

津軽市場
【期間】11月13日（月）～12月28日（木）
【時間】午前8時00分～午後5時
※11月30日（木）は午後3時、12月29日（金）は正午まで
（土曜日、市場休市日は休みです）

売れっこメールで売立て配信中

売れっこメールは、生産者の皆様が弘果へ出荷していただいた商品の売立てを、その日の内にメールでご本人の携帯電話等へ自動的に送信するサービスです。

メール配信を希望される方は、携帯電話等をご持参のうえ、精算所までお気軽にお越しください。

津軽りんご市場でも実施しています。

【お願い】
電話によるお問い合わせは、伝票番号を確認いたしますので、お手元に必ず荷受書をご準備ください。

ブータン農業研修者 りんご最盛期の当社を視察

葛西専務からりんごの説明を受けるブータンからの研修者

「微笑みと幸せの国」で知られるブータンの農業研修者が11月2日、りんご最盛期の当社を視察しました。

研修者一行は、弘前市、弘前大学、JICA（ジャイカ・国際協力機構）の三者による、同国の農業指導者を育成する技術協力事業の一環で来弘しました。

当社では、りんごの上場風景や競売を視察、上場された大量のりんごが次々と競り落とされていく様子に研修者は「自国と比較して、りんごが取引されている現場の規模の大きさにびっくりしている。また、売場に並ぶりんごの品質の高さを実感した」と話していました。

花き講演会開催 ～花き業界の今後の在り方を考える～

身振り手振りを交え熱弁を振るう磯村氏

弘前花きでは弘前市フォルトーナに於いて11月2日、講演会を行いました。

花き生産者や買参人等の市場関係者約60名が参加した講演会では、日本花き卸売市場協会磯村信夫会長が講師を務め、「花き業界の将来性」「地方における今後の花き振興」をテーマに、実例や各種データを基にして、「心の健康には花と緑が必要」「世代間を跨ぐマーケティングを行い、新しい提案をしなければならない」等、身振り手振りを交え、約1時間にわたり力説しました。

講演を聞いた弘果・弘前花き連絡協議会の高杉会長は「花き生産者として、今後の仕事のヒントとなり、生産意欲が湧く有意義な話が聞けた」と話し、弘前花き弘栄会相馬会長は「地域の花き小売業は大変な時代を迎えている。この状況を打破するために、日常生活において、少しでも「花」に触れる環境づくりを販売側から提案することが改めて大事」と話していました。

農業の未来を拓く！新規就農者

農業に大きな夢と希望を抱いて就農した人にスポットを当て、紹介します。農業の未来を切り拓く就農者を弘果グループは応援します。

佐藤 潤（じゅん）さん（38）

【家族構成】妻、子供2人との4人家族
【住所】むつ市南赤川
【作付状況】3棟（計240坪）のハウスで夏秋いちご（すずあかね、森のひかり）を栽培
【就農年】2016年
【きっかけ】実家は農家ではありませんが、農業に興味があり、高校卒業後に宮城県の農業短大へ進学しました。卒業後は上京し、しばらく農業とは関係のない仕事に就いていましたが、「農業に本格的に取り組みたい」と思うようになり、一念発起し、青森へUターンして農業法人へ就職しました。そこで実践的な農業に携わり、知識、経験を積み、将来的な自営（独立）に向け動き出しました。そして農業法人を退職後、下北の先進農家の下で研修を行い、そこで栽培されている夏秋いちごに将来性を見出し、いちご生産を生業とすることを決意しました。
【現在】農地の土壌の酸性度が高く、いちご栽培に最適な状態にするため、日々土と向き合っています。そして自分で納得がいく、美味しくて品質の良いいちごの収穫を目指し、色々な方法を試し、挑戦しています。
【夢・展望】北国の農業の大きな課題でもあります「一年を通した農業」を考え、実現させていきたい。そのためには、栽培品目の選定、労働力等課題は山積みですが、現在自分ができる範囲から第一歩を進めたい。
【座右の銘】「省力化」無駄なく、効率良く、且つ手間を惜しまず、大きな成果を上げていきたい。

第23回 弘前市場まつり
カニ大鍋、マグロ解体即売会、模擬セリ大会
ジャンボアップルパイ、野菜・果物詰め放題
平成29年11月26日（日）開催／午前7時30分～11時00分

破損木製パレットを無償提供

当社では規格外の「破損木製雑パレット」を多数保有しております。

りんごや青果を出荷する際は使用できませんが、修理をした場合、荷役作業等で使用可能です。また、無償で提供させていただきます。必要な方はそ菜部（電話：0172―27―5511　担当：赤坂）まで。

ご希望の方は、必ず事前の連絡をお願いします。

りんご大学 APPLE UNIVERSITY

青森りんご TS 導入協議会ではりんごに関する様々な情報を発信する HP「りんご大学」を公開しております。

「我ら林檎人」待望のマンガ化!!
第一弾

他にも充実したコンテンツが満載！ りんご大学