

# ひろか だより

第303号

平成29年10月19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>

第23回  
弘前市場まつり

平成29年11月26日(日)

午前7時30分～

【場所】弘果総合市場内弘前水産市場

## 品質を重視し 適期収穫に努めよう!!



昨年度のりんご入荷風景

**キズ・スレ果の見落としが無い様 丁寧に選果しましょう**

- 適期収穫を徹底し、食味の良いりんごの出荷をお願いします。
- 「玉林」等の黄色系品種は、オセやキズが付きやすいので、取扱いは十分に注意しましょう。
- 雨の日の収穫の際には、泥水の付着に注意し、土壌菌の被害果を出さないように努めましょう。
- 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お願いいたします。
- 荷下しの際は、上段と下段の差が無いようお願いいたします。

つがる市車力地区は牛蒡生産地として有名です。砂丘地帯で栽培された牛蒡は、風味豊かでアクが少ないのが特徴で「車力牛蒡」「砂丘ごぼう」の名で特産品となっています。



専用の機械で掘り出された牛蒡



ごぼうと鶏ささみのマスタード和え

### 旬の食材レシピ

### 今が旬 車力の牛蒡

当社オリジナルブランド「つがりあんシャインマスカット」は、糖度が18度以上、噛んだ時の食感と口の中に広がるマスカットの特有の良い香りと甘味、

### シャインマスカット 大粒な実りに大きな期待



収穫前に品質を確認する木村さん

種なしで皮ごと食べられるのが特徴で、近年人気が高まっています。

青森市浪岡の木村文男さんは、3棟のハウス(約80坪)でシャインマスカットを栽培し、9月下旬から収穫が行われています。木村さんは「栽培を始めて今年で6年目を迎え、毎年栽培管理を工夫し、特に樹勢を上手くコントロールすることが、良品物の生産に繋がっており、今年は品質、食味共に良い物が収穫できています。」と話していました。

#### 材料

- ごぼう・・・1/2本
- 鶏ささみ・・・2本
- (調味料)
- マスタード・・・大さじ
- からし・・・小さじ1
- マヨネーズ・・・大さじ
- 塩・こしょう・・・少々

#### 作り方

- ①ごぼうはささがきにし、水につけてアク抜きをしておきます。
- ②鶏ささみは熱湯に入れて取り出し、冷ましておきます。
- ③ごぼうを茹で、火が通ったらザルにあげます。鶏ささみはごぼうと同じくらいの大きさにほぐします。
- ④よく混ぜた(調味料)と③を合わせて出来上がり。

**市場 徐行運転 安全確認** のお願い

りんごの最盛期にあたり、弘果と津軽りんご市場の構内は、生産者及び業者のトラック、フォークリフトなどで大変混雑します。市場構内では徐行運転を心掛け、十分に安全を確認し、事故防止にご協力をお願いします。また、りんご運搬車両の積載量を守り、荷物へのロープ掛けを徹底しましょう。

弘果りんご部・津軽市場

臨時営業のお知らせ

10月29日(日)  
11月12日(日)

精算窓口支払い時間 延長のお知らせ

弘果

【期間】10月23日(月)～11月10日(金)

【時間】午前6時30分～午後6時

(土曜日、市場休市日、りんご部のみ営業日は休みです)

津軽市場

【期間】10月16日(月)～11月10日(金)

【時間】午前8時00分～午後6時

(土曜日、市場休市日は休みです)

### 売れっ子メールで売立て配信

売れっ子メールは、生産者の皆様から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。

# 大紅栄 販売日決定

紅栄は例年に比べ小玉傾向。収穫、出荷に向け、着色管理と選果を徹底したい」と話していま

ました。りんご生産者約60名が参加した検討会では、今年産の生育状況や収穫・出荷のポイントが説明され、試食を行い、今年産の仕上がりを確認しました。



今年産の状況を説明する園主の工藤氏

弘果りんご連絡協議会 新品種部会(福士幹雄部会長)、葉栄会(成田鍊悦会長) 共催の「大紅栄」現地検討会及び試食会が10月13日、弘前市石川のヤマセ農園園地に於いて開催され



現地検討会の結果、販売日が決定

園地もあると聞いた」と話し、また「自園地の影響で、落果や樹上被害が多い

現地検討の結果、弘果と津軽りんご市場では10月19日(木)〜25日(水)の日程でコーナー販売を行いますので、大量の出荷をお願いいたします。

# 「農」の「業」を継ぐ 期待の後継者



【家族構成】両親、妻、子供1人、姉2人、甥の8人家族  
【住所】弘前市岩賀  
【作付状況】ハウス15棟でトマト、リーフレタスを栽培  
【就農年】2009年  
【きっかけ】野菜農家に生まれ育ち、高校を卒業後サラリーマンとして働

## 菊池 良介さん (32)

家業である「農業」に希望を見出し、夢に向けて努力する期待の後継者を紹介します。

【現在】栽培管理、経営機械、施設(ハウス)の管理等、農業は多方面の知識、経験が必要となり

# 青森ワッツ応援バナナ



資金に協賛していただきます。県内量販店にて販売しておりますので、地元のお客様の応援をよろしくお願いいたします。

当社で取扱っている「青森ワッツ応援バナナ」のPR活動の一環として10月14日、青森ワッツの試食が行われたマエダアリーナ(青森市)

この応援バナナは、「青森ワッツに勝力(かつりよく)を送ろう」をスローガンに、売上の一部を青森ワッツの活動資金に協賛していただきます。県内量販店にて販売しておりますので、地元のお客様の応援をよろしくお願いいたします。

## バナナを食べて「勝力」を送ろう!

# 弘前水産 土曜市 好評開催中!

弘前水産 土曜市

もってお魚を食べよう! 弘前水産 土曜市

市場で楽しく お得にお買い物!

毎週土曜日開催 (但し、市場休業日はお休みです)

弘果総合市場内 (弘前水産地方卸売市場・弘果総合食品センター)

午前7時〜午前10時まで

水産物、野菜、果物、乾物、漬物、精肉、豆腐、お菓子、お花、包装資材などがお得に買えます!!

無料ふるまひ

主催/弘前水産市場活性化協議会 7036-0635 弘前市東区1785-1 お問合せ/TEL 0172-27-2345

弘前水産市場活性化協議会では、水産市場を毎週土曜日の7時〜10時の間「土曜市」として一般開放しています。当日は水産市場ならではの新鮮で豊富な魚介類をはじめ、競りを体感できる「模擬せり」や各種イベントが行われております。また、月の最終土曜日には「スーパー土曜日」と銘打って、数種類の魚介類からお好みで自分だけの丼を作る「のれそれハッピー丼」やハズ

レ無しのルーレット(過去実施例)等の特別企画の実施で、内容盛り沢山です。また、隣接する弘果総合食品センターでは、野菜、果物や惣菜、乾物、調味料等の食品全般を取り扱う店舗が揃っております。より「市場」を身近に感じることが出来る「土曜市」に是非ご来場ください。市場ならではの雰囲気、品揃えで皆様をお待ちしております。

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。

りんごのレシピも盛沢山!

他にも充実したコンテンツが満載!

りんご大学

# りんご集荷場好評営業中 弘果

【期間】	9月1日〜11月30日
【時間】	午前11時〜午後6時
【休み】	休市日の前日
◆大鰐集荷場	【電話】0800-3149-3657
◆目屋集荷場	【電話】0172-86-3031
◆岩木集荷場	【電話】0900-1398-1415
◆鬼沢集荷場	【電話】0900-2988-2855
◆浪岡集荷場	【電話】0800-11833-1461
◆小沢集荷場	【電話】0900-7529-3736
◆平賀集荷場	【電話】0800-5224-7684
◆十面沢集荷場	【電話】0800-4411-8759
◆秋田県北集荷場	【電話】0800-5849-9648
◆津軽市場	【期間】9月1日〜11月20日頃
【時間】	午前9時〜午後6時
【休み】	休市日の前日
◆五所川原集荷場	【電話】0173-29-3343
◆鶴田集荷場	【電話】0800-5744-5050

りんごトレサビの受付は10月31日まで

●収穫前に「トレサビ」の受付をお願いします

【時間】午前8時〜午後5時まで

【場所】弘果第二卸売場、津軽りんご市場卸売場の両「トレサビセンター」

※休市日は休みとさせていただきます。

●混雑時には「トレサビ用紙」お預かりサービスがおすすめです

必要項目を確認させていただき、不備が無ければ、防除日誌・栽培日誌をお預かりいたします。窓口で「預かりをお願いします」と声をかけてください。

●パソコン・スマートフォン・タブレットでも「トレサビ」申請が可能です

詳しくは、2017年りんごトレサビリーフレット内の「りんごトレサビリーフレットのご案内」に操作手順が記載されています。