

夢来塾

視察日：2010年6月30日～7月1日

所在地：長野県下高井郡

取扱品目：巨峰、りんご

生産者：2名



夢来塾のりんご作りの ポイントは…

肥料の管理（畑の地力を知ること）や摘果作業（木の力を知ること！）が大切だそうです。年数をかけ、難しい栽培環境になっている中でも有機質による土づくりや、農薬を減らすことにもこだわっておられます。経験と年数をかけて、畑の環境にあった自分の作り方を見つけること！と生産者の市川さん!!

夢来塾の巨峰

◎紫黒色で果皮の表面につく白い粉のようなブルームが多い。上品な香りがあり、甘みが強く、酸味も適度。

最近、ジベレリン処理した種無巨峰が多く出回るようになっていきます。



生産者よりコープしがのみなさんへ

生産者2人の小さなグループですが、誠意を持って安全で美味しいりんご、巨峰を食べて頂きたく産直を行っています!!!

年々、種なしの作付けが増えてきていますが、果実は自然なもの！「傷や種があって当たり前！」という食育もぜひすすめて下さい！

ジベレリン処理とは？

ジベレリン処理とは、種のないブドウを作るために、「ジベレリン」という溶液に浸す作業のことです。

コップにジベレリンを注ぎ、一房1秒くらい浸します。ジベレリン処理は2回。

1回目は…種なしにするため

2回目は…果実を肥大させるため

難しく、手間のかかる作業です。



参加理事の感想

以前は出荷した時点で責任は終わった。生協さんとの取引引きは、出荷した時から責任が始まる！ぜひ皆さんの声を聞かせてください、との事。本当に元気な生産者の方々が、「美味しかったヨ！」の声でよりいっそう元気に頑張れるそうです。