

サン・くらふとの会

所在地 長野県長野市豊野町豊野

視察日 2016年10月6日(木)

主な取扱品目

りんご(サン・つがる、しなのスイート、しなのゴールド、サン・ふじ他)

長野市・飯綱町にわたる広大な土地、標高300m～500mで昼夜の温度差が大きく果物作りに最適な土地に「サンくらふとの会」はある。8人の生産者が健康な土作りを基本とし、安心安全につとめ味にこだわったりんごを作られている。

商品の 特徴



9月(早生) **サン・つがる**：甘くてかすかな酸味があり、果汁が多い

10月(中生) **秋映**：深紅で果汁が多く、パリパリとした食感

しなのスイート：着色薄く、果汁が多く、甘い

11月(晩生) **しなのゴールド**：酸味があり、食味が良い

サン・ふじ：色、味、日持ちが良く、知名度がある

近年の消費者の嗜好は、果汁が多く・酸味が少なく・甘味が多くなる傾向にあります。また、栽培もし易い点から栽培品種も以前とは様変わりして、千秋→秋映 紅玉→しなのスイート 王林→しなのゴールド『しなの3兄弟』が主流となっています。

生産者の コメント



- ◎「サン・くらふとの会」、「サン」は“太陽”「くらふと」は“技能”“巧みな”という意味があります。サンサンと輝く太陽の下で、真心こめて育てています。
- ◎栽培管理の基本は「健康な土づくり」…農薬をできるだけ抑え、土壌を守るために除草剤は使わない。そのため、1年に約10回の草刈りは大変な作業です。
- ◎30年前、安全で味本位のりんご作りで産直活動に取り組もうと、当時20～30代の若い生産者8人がグループを結成。現在まで8人で常に情熱を持ち、品質の高いものを作っています。

参加理事の コメント

一本の木に何種類も接ぎ木が出来る事から毎年新しい品種が数十種類生まれ、今や日本のりんごの種類は270余もあることや、新種のネーミングは開発者がすることに驚きました。土に高栄養価の有機肥料を入れても結実には農薬散布が必要で、近年は農薬の弱毒化や高温での害虫増から、散布回数が8回から10回に増え、人体に悪影響を及ぼす懸念から



欧州では禁止されているネオニコチノイドも低濃度で開花時期を外して散布されています。草刈りも年10回必要な事などから作り手の御苦労がうかがえました。りんごポリフェノールには脂肪低減、疲労軽減、アンチエイジング効果等、現代人に必要な栄養素が多く含まれている研究成果があり、多くの組合員さんに利用して貰える工夫の必要性を感じました。