

果樹園 木楽 通信

～2017 つがる・ジェネバ～

第 14 号

平成29年 8月 2日発行
果樹園木楽 園主 古田 晋

〒990-1551

山形県西村山郡朝日町三中甲 242

TEL/FAX : 0237-85-0434

みなさまお待たせしました！今年もりんごの季節がやってきました。！

果樹園木楽を始めてから5年目となりました。りんご農家を続けていくことができたのも、皆様に支えられ、美味しいと言ってもらえたからだと思います。ありがとうございます。これからも美味しいりんごを育てていくために邁進していきますので、応援よろしく願いいたします。

私事で申し訳ないのですが、うれしいお知らせがあります。今年の9月に子どもが誕生する予定です！

つがるの収穫・発送の最盛期に産まれる予定ですので、発送に関して皆さまにご迷惑をお掛けする場合もあるかもしれませんが、暖かく見守っていただけると助かります。出産用品の準備をしたり、名まえの候補を考えたりと、忙しいながらも楽しみです。妻の日々大きくなっていくお腹や、お腹の上からもわかる胎動など、生命の神秘を感じます。ちなみに女の子が誕生する予定です。

また、6月には、山形新聞に果樹園木楽が紹介されました！

山形新聞で、山形に若者が定住するには、をテーマに「ここで働く」という企画をやっています。歌手の朝倉さやさんが山形で働く若者を取材し、歌を作成するという企画です。

ちょうどりんごの花が満開に咲き誇っているときに取材があり、素晴らしい景色の中で撮影できました！山形の歌姫、朝倉さやさんの今後の活躍にも期待です！

りんごの話に戻りますと、今年の気候は春先からほぼ平年並みの穏やかな日となっています。受粉の時期にもミツバチたちには気温も風も快適だったようで、たくさん実がつけました。たくさん実がつくことはよいことなのですが、摘果の作業で落とす実も多くなるので、作業は大変です。現在は摘果の作業もひと段落し、収穫の準備作業に入るところです。

今回は、早生りんごの代表「つがる」と、加工用の珍しいりんご「ジェネバ」のご案内です。また、暑い時期にぴったりのりんごジュースもご注文を受け付けていますのでよろしくお願いします。

次回の木楽通信は10月にシナノスイート・王林のご案内、11月にサンふじ・名月のご案内と続きますのでお楽しみに！



○りんごの値上げについて、ご理解をお願いいたします

当園では美味しいりんごを気軽に食べていただきたく、値段もリーズナブルに設定していましたが、資材費や燃料費の値上げ、他との比較などから、値上げをさせていただきます。なお送料については、今回値上げの予定はありません。

食べてよかったと思っていただけるりんごをお届けしますので、ご理解をお願いいたします。

☆りんごの品種「つがる」とは☆

名前のとおり、青森県のりんご試験場で育成された品種です。日本のりんご全体の収穫量のなかでも「ふじ」に次いで2番目に多く、早生りんごの代表格。味は、甘味が強く酸味は少ない。この時期収穫できるりんごとしては、シャキシャキして食味に優れています。ジャムなど加工もできますが、果汁が多いためジュースや生食に向いています。



☆りんごの品種「ジェネバ」とは☆

酸味とアク（えぐみ）が強いため、生食ではなく加工用ですが、ジャムやコンポートなど砂糖で煮ると色鮮やかさが際立ち、酸味がほどよく残るため、スイーツづくりには最高です。色素が強く、ポリフェノールがふつうのりんごの4倍（調査機関：社団法人青森県薬剤師会衛生検査センター）といわれています。市場には出回らない珍しい品種です。この機会にぜひ味わってみてください。



ジェネバの
コンポート

☆りんごのれしび☆

水キムチをご存知でしょうか？従来のキムチとは違って、辛くないキムチです。韓国の家庭料理で、乳酸菌がぬか漬けの約19倍も含まれているといわれています。砂糖を使うレシピもありますが、今回はりんごを使うことでヘルシーにさっぱりと仕上げました。にんにくを入れなくても美味しくできます。

また保管は冷蔵庫で1週間程度、時間を追うごとにぬか漬けの古漬けのような風味と酸味がでてきます。時間が経ったものの方が、より乳酸菌が増えるようです。なお、乳酸菌は汁のなかに豊富に含まれているため、汁ごとお召し上がりください。暑い夏をりんごと乳酸菌パワーで乗り越えましょう！

《りんごのミズキムチレシピ》

- お米のとぎ汁・・・400cc
- 塩・・・小さじ2
- りんご・・・1個
- 野菜・・・200～300g
(きゅうり、キャベツ、大根など)
- しょうが千切り・・・ひとかけ分
- にんにくスライス・・・2～3枚



- 1、お米は一度サッと水で洗ってから、2回目に研いだ濃いお米のとぎ汁を鍋に入れる。
- 2、1に塩を入れて火にかけて、沸騰したら火をとめて冷ます。
- 3、りんご、野菜を好みの大きさに切り、塩もみして20～30分置いておく。
※写真は、りんごと大根をいちょう切り、きゅうりを斜め切りにしたものです。
- 4、2のつけ汁が人肌程度に冷めたら、しょうが、にんにく、水気を絞った3のりんごと野菜を入れて、常温で1日置く。その後の保管は冷蔵庫で1週間程度。※暑い夏場は2、3時間～半日程度。

☆クレジットカードやコンビニ決済が選べる便利なネットショップもご利用いただけます！

こちらから → <http://kiraku.theshop.jp>

りんごの保存方法

もちろん新鮮なうちに食べていただくのが一番ですが・・・すぐに食べきれない場合には以下の保存方法を参考にしてください。

この時期収穫するりんごは、気温が高いためあまり日持ちしません。

基本的には、温度変化が小さく、直射日光の当たらない涼しい場所で保存してください。

ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存すると長持ちはしますが、個々のりんごによって違いますので、なるべく早めにお召し上がりください。

☆商品一覧☆

つがる 発送は8月30日頃からとなります。

商品番号	等級	容量	玉数	価格(税込)	備考
①	秀	3kg	9~12玉	2,000円	 ←3kg イメージ
②		5kg	14~20玉	2,800円	
③		10kg	30~40玉	4,500円	
④	訳あり品	5kg	14~20玉	2,000円	下の写真のような傷や軽い日焼け跡、多少の割れ等があるものです。 ジュースやジャム等にも最適です。
⑤		10kg	30~40玉	3,500円	

※価格は送料別の金額です。送料は別添の送料一覧でご確認ください。

※訳あり品(アウトレット)はバラ詰めでの発送となります。

※訳あり品参考例 →



押し傷

軽い日焼け跡

ジェネバ(加工用のりんごです) 発送は8月10日頃からとなります。

商品番号	等級	容量	玉数	価格(税込)	備考
⑥	加工用	3kg	9~12玉	2,400円	酸味が強い品種のため、ジャムやコンポート等の加工用です。 アップルパイやタルトなどにもオススメです。

※ジェネバは日持ちが短いため、到着後なるべく早めに加工してください。

※発送時期が異なるため、つがるとの同梱はできません。

※近隣の方、又は取りに来られる方は、1kg単位で販売もいたします。

お気軽にお問い合わせください。



りんごジュース

商品番号	内容	価格(税込)	備考
⑦	ジュース3本	2,100円	サンふじ、シナノスイート、王林またはつがるの3種セットです。
⑧	ジュース6本入り	4,200円	

※ジュースは1本1リットル入です。

※ジュースの種類はお任せとなりますが、ご希望のある方は、ご注文時にお知らせ下さい。

☆紙袋



りんごのおすそわけをしたり、ちょっとした手土産も見栄えよく持っていけるよう、木楽オリジナルのプレゼント用紙袋をご用意しました。りんご6個程度入れることができます。ぜひご利用ください！紙袋をご希望の方は注文書のご要望欄に記載してください。なお、紙袋は1枚50円となります。

☆ご注文にあたっての留意事項☆

- 【注文受付期間】 **つがる：8月31日（木）まで**
ジェネバ：8月10日（木）まで
受付期間終了後も在庫があれば対応しますので、お気軽にお問い合わせください。
- 【注文方法】 別添の注文用紙にご記入いただき、FAX または電子メールにて受け付けています。
また、ネットショップでもご注文を受け付けています。
畑にすることが多いため、電話での注文はご遠慮ください。
なお、商品に関する質問などがありましたら、携帯電話の方へお願いします。
園地は電波が悪い個所があるため繋がらないこともあります。留守番電話にメッセージを頂ければ折り返し連絡します。（携帯電話：090-4479-1889）
- 【発送時期】 つがるの発送時期は、**8月30日頃から9月10日頃まで**を予定しています。
ジェネバの発送時期は、**8月10日頃から8月20日頃まで**の予定です。
※天候などによって前後する場合があります。
- 【発送日時】 原則、ご注文を頂いた順番に発送させていただきます。
発送日、発送時間帯について、ご希望がある場合は注文書の備考欄に記載してください。
- 【の し】 贈り物などで、のしが必要な場合は、注文書にてお申し付けください。簡易なものですが、無料にてお付けします。
- 【お支払い】 商品に同封して納品書と振込用紙をお送りします。依頼主と発送先が異なる場合、**請求書は、ご依頼主様へお送りします。**
なお、振込手数料についてはお客様の負担とさせていただきますのでご了承ください。
ネットショップからのご注文は、クレジットカードやコンビニ決済が選べます。ぜひご利用ください。（<http://kiraku.theshop.jp>）
- 【送 料】 別途送料がかかりますので下記の送料一覧表にてご確認ください。

【送料一覧表】

地域	送料(20kg まで)	配達日数
北海道	1,000 円	翌々日
東北、関東、信越	700 円	翌日
北陸、中部、関西	850 円	
中国、四国、九州	1,050 円	翌々日
沖縄	1,400 円	

【のし見本】



のしは、左のような、簡易なものになります。

※りんごの発送は 20kg まで一括りで発送できます。ただし箱の大きさにより、一括りにできない場合もありますので、ご相談ください。

（例：3kg 箱は 5 箱まで、アウトレット 5kg 箱は 3 箱まで）

※ゆうパックにて発送します。

配達日数は目安です。場所によっては遅れる場合もありますのでご了承ください。

受付期間
つがる：8月30日まで
ジェネバ：8月10日まで

りんご注文書

2017年 つがる・ジェネバ

OFAXおよび電話でのお問い合わせ時間は、
午前8時～午後8時までをお願いします。

FAX：0237-85-0434

E-MAIL：kiraku.apple@gmail.com

果樹園 木楽 宛

ご依頼主様

ふりがな						TEL	
氏名						FAX	
						mail	
住所	〒						
商品番号	数量 (箱)	金額 (円)	送料 (円)	時間指定	のし	ご要望等	
					有 無		
					有 無		
					有 無		

のし：のしが必要な場合は、有に○をつけ、記載内容（出産祝い等）をご記入してください。
時間指定：①午前 ②12～14時 ③14時～16時 ④16時～18時 ⑤18時～20時 ⑥20時～21時
紙袋をご希望の方は、ご要望欄に枚数を記入してください。（1枚50円）

お届け先

※送り先がご自宅とは異なる場合に記入してください。

ふりがな						TEL	
氏名							
住所	〒						
商品番号	数量 (箱)	金額 (円)	送料 (円)	時間指定	のし	ご要望等	
					有 無		
					有 無		

ふりがな						TEL	
氏名							
住所	〒						
商品番号	数量 (箱)	金額 (円)	送料 (円)	時間指定	のし	ご要望等	
					有 無		
					有 無		

用紙が足りない場合は、コピーしていただくか、適当な用紙に必要事項を記入してください。