



りんごの木からこの

りんごの樹をはじめて植えたのは
60年以上も前のこと。
長年の土作りを経て、
畑はついに山のような土壌との
お墨付きをもらいました。
大地を守る会の『りんご七会』でおなじみの
原さん一家（長野県松本市）を訪ねます。



安曇野の朝の澄んだ空気のもと、
収穫のために集まった皆さん。中
央が原俊朗さん（61歳）、脚立の
うへは息子の大樹さん（27歳）。こ
の畑の心地よさを知ってか、絶滅
危惧IB類に指定されているアカ
モズが樹に巣を作るようになりました。日本にわずか200羽ともい
われている野鳥です。

おいしさを実を結ぶ



1 収穫したシナノゴールドを選果場へ運びます。熟すと黄緑から黄色に変わるシナノゴールドは色の差が分かりにくく、収穫の見極めが難しい品種。青いうちは酸味が強いので、黄色くなったものを慎重に採ります。

2 赤く色付いて間もなく収穫を迎えるふじ。広大なりんご畑で一枝だけ着色したふじを見つけた観察眼により、こうした「赤い」ふじが生まれました。

ふじがまだ赤くない時代に

りんごの品種といえば、まず「ふじ」を思い浮かべる方が多いでしょう。全国の収穫量の半数以上を占めており※、日本の家庭で長く愛されてきたりんごです。しかしふじの歴史を遡ると、開発当初は「東北7号」という系統名で呼ばれ、味の評価は高かったものの、色付きが悪いことが懸案でした。1962年にふ

じとして品種登録されたあとも、その課題は解決せず、着色を囑望されていた時期がありました。ふじはもとも赤くはなかったのです。

「ふじっていうりんごは色が付かなくてね。おいしいけれど熟期（収穫時期）も遅いし、増やすかどうか迷ったって親父がいつたよ。あのころりんごは国光、紅玉、デリシャスだけ。どこかにふじの赤いのはないか」ってときにうちで見つかったんだ」と原俊朗さん。

りんごには「枝変わり」といって、樹の一部に、他の部分と異なる性質が突然変異として現れることがあり、その枝を接ぎ木で増やして品種改良にも活用します。当時、日本中の生産者が待ち望んだ「赤い」ふじ。この枝変わりを発見したのが俊朗さんの亡き父・今朝生さんでした。また、樹の形を小さく作る「わい化栽培」や、栽培期間を短縮する取り組みも注目され、見学者を乗せたバスが列

を成したといえます。その後、ふじは全国へ広がり、世界でも栽培されるりんごとなりました。

今も各地のりんご農家が技術を学びに訪れる原さん一家。もとは養蚕農家で、1961年に東北7号を植えたのがりんご栽培のはじまりです。養蚕農家のころから有機質肥料で土作りを行い、りんごでも継続。創設間もない大地を守る会が存在を知り、つき合いがはまりました。

山の土に
なるとは？

北アルプスの山麓、安曇野に広がるりんご畑のなかを一直線に伸びるのは日本アルプスサラダ街道。この一角に原俊朗さん、息子の大樹さん、そして、俊朗さんの義姉・原明子さんのりんご畑があります。10月の終わりの朝、畑では黄色く色付いた「シナノゴールド」の収穫がはじま

っていました。

青々とした草が茂り、絶え間なく小鳥がさえずる森のような畑。まるで楽園、そう思っていると、「うちの畑は山の土と同じ成分らしいんだよ」と俊朗さん。聞けば、日本土壤協会の視察園に選ばれた際に畑の土壤分析を行ったところ、山の土壌の成分に酷似した結果が出たということです。

「普通なら、窒素とカリン酸とか土壌の成分がバランス良く入っているのが畑としては合格だよ。けどうちの畑は全く違って、山とそっくりのデータだったみたい。森のなかですわっていわれたよ（笑）」

原さん一家は「作物はたい肥で育てる」が代々の教え。化学肥料には一切頼らず、ここ数十年使っているのは、近くの飲料工場から出る緑茶や烏龍茶の茶殻、コーヒーかす。



3 脚立に乗って1つずつ見ながら採り原さん印のかごがいっぱい。

4 りんごの樹が小さいのが分かるでしょうか。「わい化」といって樹を小さく作る方法で栽培しているため、日光が行きわたり、収穫も摘花・摘果作業もらく。

5 気温5度以下が4～5日あると蜜が入ります。10月下旬、ふじに蜜が入りはじめていました。



そこに粉殻と発酵菌を加えて発酵させた植物性たい肥です。さらに牧草に使われる草を畑に茂らせ、草と共生させる草生栽培を長く行ってきた。

「お茶の葉っぱと牧草のおかげかな。腐葉土みたいなもんだもんね」

俊朗さんは気負いなく笑いますが、数値上、こは山。自然の山林の土壌に落ち葉や枯れ木などの有機物が堆積し、その有機物を多様な微生物が分解するように、原さんの畑に豊かな生態系が形成されていることを物語っています。そうした環境はりんごの味にも如実に表れます。

「おとし別の畑を借りてふじを作ったんだけど、全然味が違ったんだよ。ね。そこは土の色が変わるくらい化学肥料を入れてきた畑。こっちはたい肥だけ」。その畑のふじは「全くこくがない」のだといいます。

「やっぱり土の違いだと思うよ。すごい差が出る。地力つてもんが絶対あると思うんだよ」

葉取らずは
当たり前

「目指すところはおいしいりんご。何といってもおいしいりんごを作りたいんです」と原明子さん。俊朗さんも「優先するのは何を置いても味だと思ふ」と言い切ります。

2人のいわんとする「味優先」は当然のことのようですが、ふじが赤くなって広まったように、りんごは見た目も重視されるもの。たとえば一般の農家では、りんごの実の周りの葉を摘み取って日光を当て、無理に赤くするところもあります。また、反射シートを敷いて下から光を当てて着色させることもあります。けれ



6 「山の土、と同じ成分になったという原さんの畑は、ふかっとやわらかな感触。除草剤を使わず、寒い地域の長く伸びすぎない草を研究して生やしています。

7 傷のあるもの、青いもの、ジュース用などに選り分け、出荷場へ。

8 寿賀子さんお手製のりんごスイーツ。色の濃い左が紅玉、右がシナノゴールド。一口大に切ってさっと煮て干した「煮りんごの干しりんご」です。甘みも酸味も一口に凝縮した自然の味わい。

9 甘みが品よく、みずみずしさが止まらない奥州ロマン。皮もおいしいので残すのがおすすめ。

10 餃子の皮のなかにカスタードクリームと煮りんごが詰まった「簡単アップルパイ」。りんごがちそうになるおやつです。

11 「ちょっと置きすぎてしまったりんごはホットサンドがいいですよ」と明子さんもおやつを作ってくれました。ホットサンドメーカーでパイシートと、クリームチーズ、チョコと一緒に挟むだけ。

12 「家にあるもので作っているだけ」といいながら、台所で手を動かす寿賀子さん。次々とりんごメニューが生み出されます。



でも、葉を摘み取ってしまった場合、光合成ができなくなるため、糖度・酸度が落ち、味が薄くなってしまいうのです。それは外見からは分かりません。「葉取らずりんご」なんて言葉があるようじゃだめだね。葉を取らないのは当たり前だもん。1つの実を養うのにだいたい50枚の葉が必要なんだよ。葉っぱこそ生命の源なんだから、葉を大事にしくちやね」と俊朗さん。たい肥の過不足も、病害も葉に表れ、遠目からでも、葉で状態が分かるのだといいます。

原さんの畑では、日差しが届かない下枝など最小限の葉を取るのみ。葉の陰になる部分の実をくると回す「玉回し」を行ったり、葉をずらしたりと、一つ一つ作業を行い、おいしさを大切に育んでいます。

「昔はね、こういう手作りの御小昼を畑に持っていくたの。お重4つくらいに詰めてね。みんなでつまみながらお茶を飲むのよ」と微笑む俊朗さんの母・寿賀子さん。明子さんと並んで、りんごを使った手料理をふるまってくれました。〃御小昼〃とは朝食と昼食の間にとる、畑仕事の合間の軽食のことです。

べとぎめく りんごの時間を

最後におすすめのりんごを尋ねると、大樹さんが担当する「奥州ロマン」と皆即答。数が少ないので『りんご七会』には入らない予定ですが、俊朗さんいわく「世の中がひっくり変わるようなりんご」だそうで、大変日持ちが良く、みずみずしい甘みが数カ月にわたって衰えることがないのだといいます。

「樹に生る数は少ないし玉も小さいし、病気にも弱い。今年が3年目の出荷になりますが、また食べたいといってくる人がたくさんいるので、頑張っています」と大樹さん。

奥州ロマンしかり、原さんのりんごをていねいに味わうと、その奥深さに目を見開かれることでしょう。

りんごは特別な果物ではありません。けれども、日常の果物だからこそ、その魅力に気付いたとき、何気ない暮らしのひとときが輝き出すのだと思います。今年もどうぞりんごの季節をお楽しみください。

最後におすすめのりんごを尋ねると、大樹さんが担当する「奥州ロマン」と皆即答。数が少ないので『りんご七会』には入らない予定ですが、俊朗さんいわく「世の中がひっくり変わるようなりんご」だそうで、大変日持ちが良く、みずみずしい甘みが数カ月にわたって衰えることがないのだといいます。

「樹に生る数は少ないし玉も小さいし、病気にも弱い。今年が3年目の出荷になりますが、また食べたいといってくる人がたくさんいるので、頑張っています」と大樹さん。

奥州ロマンしかり、原さんのりんごをていねいに味わうと、その奥深さに目を見開かれることでしょう。

りんごは特別な果物ではありません。けれども、日常の果物だからこそ、その魅力に気付いたとき、何気ない暮らしのひとときが輝き出すのだと思います。今年もどうぞりんごの季節をお楽しみください。



※出典：農林水産省「令和4年産りんごの結果樹面積、収穫量及び出荷量」
https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka_gaiyou/sakumotu/sakkyou_kaiju/ringo/r4/index.html

3カ月通して楽しむ個性豊かなりんご頒布会
りんご栽培の達人生産者原さんの完熟りんご七会

1027 蔵

1口(全9回)・各回650g(2〜3コ)
各回1,180円(税込1,274円)
※総額 10,620円(税込11,466円)

1028 蔵

1口(全9回)・各回1.15kg(3〜5コ)
各回1,840円(税込1,987円)
※総額 16,560円(税込17,883円)

⑤原俊朗、原明子(長野県松本市)

※135号~149号の期間に全9回お届け予定です。
※「頒布会」はお届けごとに一口分の金額をご請求いたします。コースの内容やお届けスケジュールなど詳しくは「お買い物サイト」からご確認ください。



イメージ

ソーシャルレポート

今号は「100万人のキャンドルナイト@増上寺」開催レポートと「WeSupport Family」の支援報告をお届けします。



今年もたくさんの方にご参加いただきました

「100万人のキャンドルナイト@増上寺」開催レポート

ひとつの灯りが、未来を照らす

「100万人のキャンドルナイト」は、夏至と冬至の夜20時から22時の2時間、電気を消し、ロウソクの灯りで静かに過ごすことを呼びかける市民発のムーブメントです。2003年に「大地を守る会」の呼びかけで始まり、今年も6月16日(月)～22日(日)の1週間、全国での自主的な消灯を提案しました。その一環として、6月20日(金)の夏至前夜には「100万人のキャンドルナイト@増上寺」を開催しました。「でんきを消してスローな夜を」を合言葉に、境内には17色・1,690個のキャンドルと、思いを込めたメッセージを飾れる3本のキャンドルツリーが灯され、来場者の心をやさしく照らしました。メッセージキャンドルの売上の一部は寄付に充てられ、地球の未来や、能登の復興、ひとり親家庭への支援に活用させていただきました。オーガニック食品や雑貨が並ぶマルシェ、キャンドルづくりワークショップも人気を集めました。20時のカウントダウンとともに東京タワーが消灯し、LiLiCoさんとKenta Dedachiさんによるライブが幻想的な夜を彩りました。



1 佃煮などでおなじみの遠忠食品・宮島大地さんが登壇。やさしい灯りに包まれながら、持続可能な未来への思いを語りました。2 イベント会場にはオーガニックな食を楽しむキッチンカーも登場。3 生産者の思いが詰まった野菜が並ぶ大地を守る会のマルシェでは来場者との温かな交流も。

皆さまのご支援でつながる支援の輪

子どもたちへの食支援 「WeSupport Family」

2023年6月から2025年6月末までの時点で、
「WeSupport Family」募金 (一口500円)は

寄付総額 2,410,000円
となりました。

皆さまのご支援のおかげで、WeSupport Familyは
活動を継続できています。

温かいご支援をありがとうございます。

WeSupport Family 募金

4802

※一口500円(税込)で、子どものいるひとり親世帯5世帯に、2～3種類の食品や生活雑貨をお届けすることができます。(運送費・倉庫費)
※募金にポイントをご利用いただくことはできません。
※募金は送料算出時の「ご注文金額」には含まれません。

引き続き、ご協力をお願いします

NEWS大地を守る [WEB版]

大地を守る会
WEBサイト内
「学ぶ」から

<https://www.daichi-m.co.jp/manabu/>



大地を守る会 [イベント情報]

イベントの
お申し込みは
こちらから

<https://www.daichi-m.co.jp/event/>



お問い合わせ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp

●『NEWS大地を守る』に掲載している
取り組みは、主に大地を守る会の
宅配サービスの年会費・利用料で
運営されています。

50周年メッセージ 募集

大地を守る会のある暮らしが100年先も続きますよう

【募集中】大地を守る会との思い出、 ぜひ教えてください！

「初めて届いた
野菜の感動」
「あの生産者さんとの交流」
など、
ひとことでも
大歓迎！

創立50周年を記念して皆さま
からのメッセージを募集します。
投稿いただいたメッセージや画
像は『NEWS大地を守る』や
その他当社の販促物でご紹介さ
せていただく場合があります。



メッセージは
こちら

募集締切

2025年8月10日(日)

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申し込みいただく際、ご記入いただく個人情報、お申し込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問い合わせに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この

場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申し込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>



大地を守る会
DAICHI MO MAMORU KAI

発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513