



長野県・信州ハケタ会

長野県善光寺の豊野、赤沼地区で、りんご、巨峰を生産している生産者グループです。信州、善光寺平は、戸隠高原、黒姫山、妙高山、志賀高原に囲まれた盆地で寒暖の差が激しく、りんごや巨峰の産地に適しています。さらに、生産者の努力と私たちの利用結集で、甘味のある大変おいしいりんごや巨峰ができます。

毎年楽しみにしているハケタ会のりんごを一括シーズン予約しましょう！

栽培と基準

- 関西4生協指定の「環境ホルモン疑惑農薬」は使用しません。
- 無袋栽培。(千秋のりんごの一部と巨峰は袋かけ栽培です)
- 病虫害防除は適宜に行うことにより、農薬散布を少なくする努力をしています。
- 除草剤は使用しません。
- 出荷前に生協担当者とハケタ会の全員が集まり、「目あわせ」作業をしてグループ統一の出荷基準をつくります。味本位で、食べるのに支障のない一定のキズについては取り扱います。

味本位！

食べたなら生産者の思いが伝わります！
単に食べるための産直ではなく、りんごを食べて「本当に美味しく、安全なりんごを食べてほしい」という生産者の思いをかみしめ、そして消費者の「美味しく安全なりんごをいつまでも作ってほしい」という願いを伝え、みんなで利用を高めていきましょう。

樹で熟してからお届けします！

全品種おすすめですよ！！

生産者カードは生産者が楽しみにしています。食べた感想や、生産者へのメッセージを届けよう！



昨年度の美味しい！は77.3%

つがる

甘さと酸っぱさが程よく調和した美味しさがあります。

つがるは、甘味が多く多汁で肉質も良く、早生種りんごの中では最高の品種と呼ばれています。つがる早生りんごは、未熟から一気に過熟します。そのため、適熟期を見極めるのが大変難しい品種でもあります。一般市場では、青い内に収穫し、水をかけ陽に当てて赤く色付けされたものが見られます。ハケタ会の「つがる」は木なりで熟してから出荷されます。「つがる」のわずかな適熟期を楽しんでもらうために、毎日入荷します。夏の終わりから初秋にかけて届けられるつがるは、瑞々しいシャキッとした食感を楽しみたいりんご。新鮮なりんごを何度も味わってください。無袋栽培です。



昨年度の美味しい！は80.7%

千秋

上部のヒビ割れは、熟した証。

千秋は「東光」と「ふじ」の掛け合わせ品種です。果肉は、ち密で糖・酸ともしっかりしており、果汁は多く歯ざわりも良好です。
栽培が難しい品種で、近年栽培量が減少してきました。年により「ヒビ」や「割れ」が多く入ります。上部のヒビ割れは、熟した証。生協では「旬の美味しい熟したりんご」を追求しています。
千秋の上部ヒビ割れは熟度の目安として、規格品としています。



昨年度の美味しい！は71.6%

紅玉

甘酸っぱく懐かしい味！根強い人気です。

紅玉は、果皮に黒い斑点がでると熟した印です。
「紅玉は酸っぱい」とよくいわれますが、それは未熟果だからです。紅玉はりんごの中でも最も熟度を必要とする品種です。熟度のよいものは酸味はやや強いものの、甘酸の調和がとれて、とても風味がよいです。紅玉は熟すと果皮に黒い斑点ができて(βカロチン)、これが熟した印です。「えっ！これが紅玉!？」と思われる程の紅玉です。生食用として、また、アップルパイやりんごジャム、サラダ等の加工用として、たっぷりとお楽しみください。無袋栽培です。



昨年度の美味しい！は83.4%

秋映(あきばえ)

甘味と酸味のバランスが良いのが特徴です。

表皮がべとつく頃が適熟となります。(ワックスではありません)
千秋につがるを交配・育成・選抜した品種です。果肉は硬めです。甘味、酸味は中程度で熟すと香りが強く、果汁がたっぷりあります。熟すと外観は黒みをおびた濃い赤色になります。



昨年度の美味しい！は89.6%

シナノスイート 毎年好評!!

酸味が少なく、甘味が優る、果汁が多い。

「ふじ」と「つがる」をかけあわせた品種です。果肉は黄白色で硬さ、きめは中位です。果汁が多く、甘味の強さは中位、酸味は少なく、甘味の方が優って美味しく、近年注目を浴びている中生種のりんごです。



昨年度の美味しい！は80.1%

王林

甘味も強く、フレッシュな味わい！

王林のヒビ割れは熟度の目安として規格品としています。
王林の果皮は黄緑色をしています。樹で熟した時期に収穫、出荷をします。食味・保存性とも中生種の中で最も優れた品種です。王林の表面には茶色の星がありますが、熟してくると星のヒビがだんだん大きくなります。この状態が王林の本当の美味しさを引き出します。より適熟出荷を目指し、出荷時期の見直しが行われています。「こんなにいいりんごだったのか!？」と年々人気の高まっている品種です。



昨年度の美味しい！は83.5%

ふじ 貯蔵性にすぐれ、約1ヶ月間日持ちします。

果肉がしまっていて甘みが強くて酸味は少ない品種です。

味覚、日持ちの点でりんごでは最高の品種です。毎年ふじが届くと「ああこの味を待っていたんだ」と思う、りんごの中でも代表格です。
一部「つる割れ」が入ることがあります。
「つる割れ」はリンゴの軸の部分に裂け目が発生する一種の生理障害です。特にふじに多く見られます。ハケタ会のようにギリギリまで木で熟させて収穫しようとする「つる割れ」の発生が多くなります。見かけは良くありませんが美味しい印です。ぜひ食べてみてください。
小玉ふじ: 産直で取り決めた規格基準より小さいりんごを低価格でお届けします。
加工用ふじ: 生食用ではありません。お料理に使ったりジュースにして最後まで食べきましょう！

* 昨年度の美味しい！の評価は、関西4生協の生産者カードの集計です。

予約は、表面の番号・品名・回数をご確認の上、注文提出用紙に数量をご記入ください。