

地元関係者との連携による 「摘果りんご」の活用

株式会社マツザワ

会社概要

会 社 名： 株式会社マツザワ

設 立： 平成18年4月

代表取締役： 松澤 徹

資 本 金： 1億円

売 上 高： 94億7,100万円

従 業 員 数： 101名

事 業 所： 長野県下伊那郡高森町下市田3123

事 業 内 容： 観光土産品の企画・開発・製造・卸売・小売



摘果とは・・・

果樹栽培する中で、重要な作業のひとつ。
名のごとく果実を摘む作業。

《摘果の目的》

果実の成長には貯蔵養分、光合成産物、根から吸収された無機成分を多く必要とするため、果実数が多いとリンゴが大きくなり、樹体生育不良など様々な悪影響がある。そのため、余分な果実を間引き、秋に大きな実になるように摘果をする。

摘果は果樹栽培に必要な作業。

摘果したリンゴは使い道がなく圃場にそのまま放置。

農家にとっては、作業の邪魔になる厄介者。

CopyRight 2018 Matsuzawa Co., Ltd.

りんご乙女 とは・・・

『りんご乙女』は香りを楽しむ上品なお菓子。
スライスした生のりんごを、生地に載せプレス焼きで
仕上げた薄焼きのクッキー。りんご本来のさわやかな香りと
甘酸っぱい味覚が特徴のお菓子。



味のミシュランガイド
「iTQi国際優秀味覚コンテスト」で
最高位3つ星を9年連続受賞。



CopyRight 2018 Matsuzawa Co., Ltd.

りんご乙女 の原料は？

1. 「りんご乙女」の原料
50%以上が『リンゴ』

2. クッキーの焼成サイズにより、
リンゴの直径は58φ～72φ

Copyright 2018 Matsuzawa Co., Ltd.

摘果リンゴを“りんご乙女”の原料に…

1. 農薬取締法に抵触するおそれ

農薬の規格や製造・販売・使用等の規制を定める法律。農業生産の安定、国民の健康保護、生活環境の保全のために、農薬について登録制度を設け販売・使用を規制することにより、農薬の品質の適正化とその安全・適正な使用の確保を図ることを目的としている。

2. 摘果リンゴを集荷する術がない

Copyright 2018 Matsuzawa Co., Ltd.

* 農薬散布のタイミングを変更



菓子用リング 高森の製造業者の要望に応え

菓子製造・販売のマツザワ（高森町下市田）の菓子「りんごこ女」用のリンゴの集荷が飯田下伊那地方で始まっている。松川町ではマツザワの要望に応じて摘果時期を早めるリンゴ農家もあり、飯伊の企業と農家の協力関係が広がりを見せている。

「りんご」は、すりおろしたリンゴを入れた生地に、薄くスライスしたリンゴを載せて焼き上げたクッキー。同社は6年ほど前、摘果で捨ててしまう飯伊地方のリンゴの購入を始めた。農薬取締法で、農薬散布後に食用

企業と農家の協力 飯伊で広がる

に収穫できない一定の期間が定められており、摘果する際には大きくなりすぎているリンゴが多かった。

松川町大島の農家、北沢章さん（58）は適切な大きさの菓子用のリングを採るため、農薬の種類や散布の時期を見直し、例年より10日ほど早く採れるようになった。今までの農薬散布の計画と異なるため、病虫害のリスクもあるというが、生育は順調。同社製造部の森本康雄部長（45）は「リスクがあるのにチャレンジしていたいては本当にありがたい」と感謝する。

北沢さんは27日、朝からリンゴ畑で摘果作業をした。今シーズンは150畝の畑で約2トンの摘果リンゴを同社に出荷予定だ。北沢さんは「今まで地面に捨ててしまっていたリンゴが収入になり、農家にはうれしいこと。これをきつかけに取り組みが広がってくれれば」と話していた。

マツザワに出荷するリンゴを摘む北沢さん

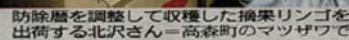
2015.07.28 信濃每日新聞

Copyright 2018 Matsuzawa Co., Ltd.

地元銘菓を支える農家

摘果
リンゴ
防除曆調整し出荷

下伊那



飯田、伊那地方の農家は今夏も、高森町のマツヤが販売するお菓子、りんご、玄米の原料を提供するため、摘果りんごを出荷している。出荷用、農業散布の計画である。防除剤は、年に十三回、使う農業や散布する時期、濃度を記した計画、気候風土に

農家

下伊那

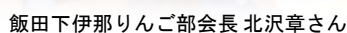
正し出荷

合せて考案され、農
業散布布、規定日数の
間は収穫できない。秋
の成熟を前提にするた
め、摘果リンゴの場
合、生育状況によつて
は、層づけが生じる
ことがあつた。摘果リンゴを摘供し
て年目の松川町の北
沢草さんなどは今年
果実の生育が例年より
早いから、摘果リンゴ
の出荷時期にはサイズ
オーバーとなることを
懸念、独自に農業の敗
布時期や種類を調整
し、適切なサイズにな
つたタイミングで収穫
できるよにした。二つた調整は病害
虫に対するリススを高
める可能性もあるが、
大沢さんは「地元食材
を原料に使い、世界で
活躍する地元産を売
りたい」と思ひがある。
捨てる摘果リンゴが収
入源になつてもうれし
い。今後順調な生
育を願つていた。

りんごの女は、厚
い輪切りにしたリン
ゴを乗せて薄焼ラッ
クで、原料の50%を
上がりリンゴ。1100
1国際優秀味覚コンテ
ストで七年連続で
最高位の三星受賞
という、商売のみ
賞賛に輝いている。

(石川まさ子)

2015.08.15 中日新聞/東京新聞



Copyright 2018 Matsuzawa Co., Ltd.