

# 手間と愛情を惜しみなく受けたりんご達

在、約15ヘクタールの園地で、除草剤を使わず、減農薬、葉とらずのりんご栽培を行っています。父は、約40年前から堆肥をすきこんだ健康な土づくりに力を入れており、その後、地面を覆う下草を刈り取つて土に還元する「草生栽培」を行つてきました。環境にやさしい農業に取り組む、エコファーマーにも認定されています。

一般的に色を良くするためにりんごのまわりの葉を摘み取るのですが、うちでは収穫まで葉を残すことで十分に光合成をさせ、甘くおいしいりんごに育てます。そのほかにも、作業内容に合わせて農機具や軽トラックを改良するなど、徹底した作業の効率化・省力化を図りながらも、安全・安心、環境保全の部分では手間を惜しまず、品質の高さでりんごづくりに取り組んでいます。

## 「全部、買い取りたい」 関東の百貨店が認めた品質

とらずりんごは、表面に色むらがでるため、かつては消費者から見向きもされませんでした。しかし、消費者のニーズが見た目よりも味、安全・安心なものに変化してきた10数年前から、手ごたえを感じるようになつたんです。高品質な農産物を扱うことで定評のある関東の百貨店から、「全部、買い取りたい」という申し出があり、そこから口コミで広がり全国から注文をいただくようになりました。

大規模経営には、それを支える人づくりが重要。従業員と一緒に成長していけたらと思っていました。

私は農家の3代目ですが、今は農家の息



【インタビュー】  
有限会社せいの農園  
専務取締役の  
**清野 耕司さん**  
(弘前市:電話 0172-34-2575)



～力強い挑戦者たちが、青森の食の強みをとことん極める～

りんごに手を加え  
新たなる命を吹きこむマジック

「りんごの皮をむいて食べやすいサイズにカットし、時間がたつても切り口が変色しない加工品が作れば、新たなビジネスチャンスにつながるのではないか？」。そう考え、1999年に仲間と一緒にカットりんごを製造・販売する会社を設立しました。しかし、技術が未熟であったため、ファーマーにも認定されています。

解散に追い込まれました。

でも、どうしても夢をあきらめることができません。すでにカットりんごを給食に導入し始めていた青森県学校給食会が、品質の改良を待つててくれたこともあります。褐変防止とジューシーさを保つための鮮度保持の技術開発に独学で取り組みました。県などのアドバイスを受けながら、ついに数年後、安全・安心で高品質なカットりんごの技術確立にこぎつけたのです。

また、農林漁業者と地域のさまざまな事業者が連携して取り組む「地域の6次産業化」を推進しており、今年度は商品開発や販路開拓に取り組むための支援も行っています。

農業研修生も受け入れ、新規就農をめざす若者のバックアップを行っています。生産・加工業者と流通販売業者が、お互いの強みを生かして連携すれば、青森県の食産業にはまだまだ未来と可能性があるはず！今後は、さらに園地規模を拡大し、カットりんごに次ぐヒット商品に挑戦したいと思っています。

## 商社と組んで販路拡大 日本初！自販機で買えるりんご

2008年には商社と共同出資し、「株式会社アップルファクトリージャパン」を設立。全国に販路が広がり、今では病院や老人保健施設、全国の学校給食、大手スーパー、コンビニなどにも提供しています。また、東京の地下鉄駅や大阪のオフィスビルなどに日本初のカットりんごの自動販売機を設置。ビジネスマンやOLにも好評です。

カットりんごの普及により、原材料の確保のため、うちの園地も就農当時に比べ規模を拡大し、生産者からりんご買取り量も年間1万4千箱にのぼります。従業員以外にも年間900人以上のパートを雇用。



【インタビュー】  
株式会社アップルファクトリージャパン  
代表取締役  
**大湯 知己さん**  
(平川市:電話 0172-49-5722)