



令和4年度版 青森りんご



AOMORI RINGO



青森りんご

令和4年度版

青森県

目次

りんご生産日本一！青森県の概要	2
りんごはどれくらいつくられているの？	4
りんごの種類は？	6
りんごはどのくらい食べられているの？	16
青森りんごはどうやってつくっているの？	17
青森りんごはどうやって届くの？	20
りんごの加工あれこれ	23
青森りんごで料理をつくってみよう！	24
青森りんごは積極的に輸出されています	25
青森りんごを体験しよう！	27
おいしいりんごのひみつ	31
りんごで健康	33
りんごの各種表彰受賞者一覧表	35
青森りんごの歴史	41
青森県のりんご関係機関	50

りんご生産日本一！青森県の概要

青森県は、本州の最北端に位置し、三方を太平洋、日本海、津軽海峡に囲まれ、南は秋田県と岩手県に接し、中央には八甲田連峰が連なっています。気候は冷涼型で四季がはっきりしており、1993年12月世界遺産に登録された白神山地、十和田八幡平国立公園など豊かな自然に恵まれた全国一のりんご生産県です。

●面積

総面積	海岸線総延長
9,646km ² （全国8位）	795km

〔資料〕面積は国土地理院（R4.10.1現在）

海岸線は国土交通省「海岸統計」（平成30年度末現在）

●主な山岳

岩木山	1,625m
八甲田山（大岳）	1,585m
八甲田山（高田大岳）	1,552m

〔資料：国土地理院〕

●主な河川

馬淵川	142.4km
岩木川	101.6km
新井田川	78.1km
奥入瀬川	70.7km

〔資料：県河川砂防課〕

●主な湖沼

小川原湖	61.98km ²
十和田湖	61.10km ²
十三湖	17.81km ²

〔資料：国土地理院〕

東経139度30分
西津軽郡深浦町

極西



極北

北緯41度33分
下北郡大間町



●生産量日本一の農産物

りんご収穫量	415,700 t (R3)
ごぼう収穫量	51,200 t (R3)
にんにく収穫量	13,500 t (R3)

極東

東経141度41分
三戸郡階上町

極南

北緯40度13分
三戸郡田子町

りんごはどれくらいつくられているの？

全国りんご生産量の約6割が「青森りんご」。

栽培面積・生産量ともに日本一です。

栽培面積

品種別栽培面積

(単位：ha)

年次\品種	ふじ	ジョナゴールド	つがる	王林	陸奥	紅玉	その他	計
平成15年	10,998 (47.1%)	2,583 (11.1%)	2,752 (11.8%)	2,749 (11.8%)	887 (3.8%)	337 (1.4%)	3,025 (13.0%)	23,331
平成20年	10,486 (48.0%)	2,351 (10.8%)	2,633 (12.1%)	2,394 (11.0%)	593 (2.7%)	278 (1.3%)	3,106 (14.2%)	21,841
平成25年	9,980 (47.6%)	2,072 (9.9%)	2,373 (11.3%)	2,221 (10.6%)	497 (2.4%)	264 (1.3%)	3,575 (17.0%)	20,982
平成30年	9,783 (47.5%)	1,947 (9.5%)	2,351 (11.4%)	2,125 (10.3%)	464 (2.3%)	261 (1.3%)	3,653 (17.7%)	20,584
令和4年	9,576 (47.2%)	1,887 (9.3%)	2,321 (11.4%)	2,088 (10.3%)	449 (2.2%)	262 (1.3%)	3,692 (18.2%)	20,275

※端数処理のため、合計と内訳は一致しない場合があります。

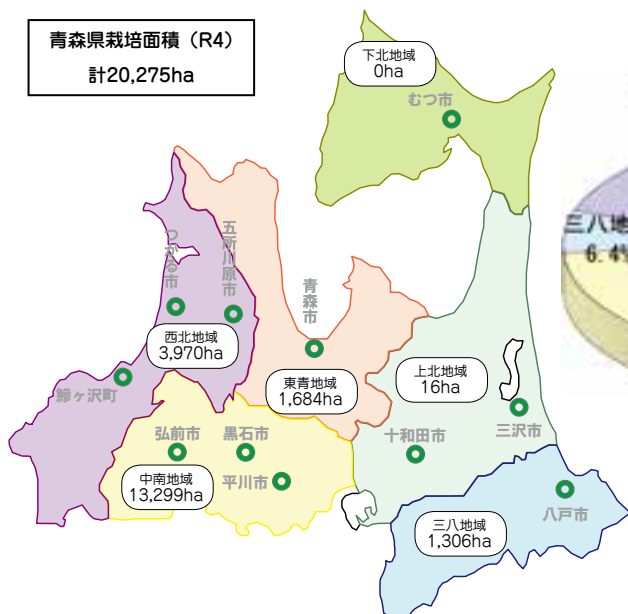
〔資料：青森県りんご果樹課〕

地域別栽培面積

本県の地域別栽培面積は、弘前市を中心とした中南地域が最も多く、令和4年では県全体の約66%を占めています。

青森県栽培面積（R4）

計20,275ha



地域別栽培面積割合

※端数処理のため、合計と内訳は一致しません。

〔資料：青森県りんご果樹課〕

生産量

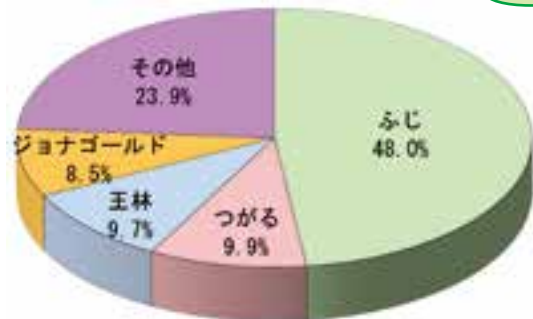
青森りんごの令和3年産生産量は、415,700トンです。

●品種別生産量・全国の生産量と青森りんごのシェア

青森りんごは全国生産量の63%を占めています。

品種別生産割合では、「ふじ」が約5割を占め、次いで「つがる」、「王林」、「ジョナゴールド」となっています。

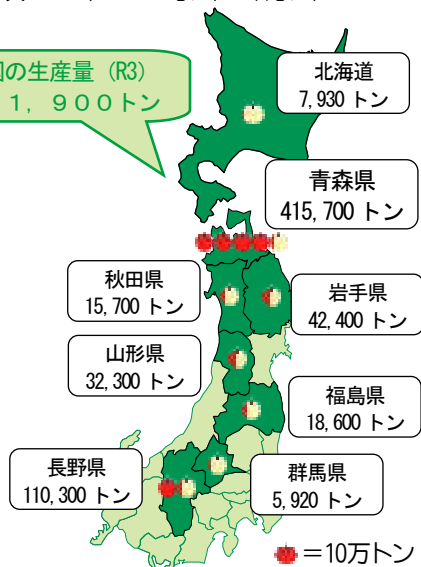
青森りんごの品種別生産量割合



[資料：農林水産省統計]

全国の生産量 (R3)

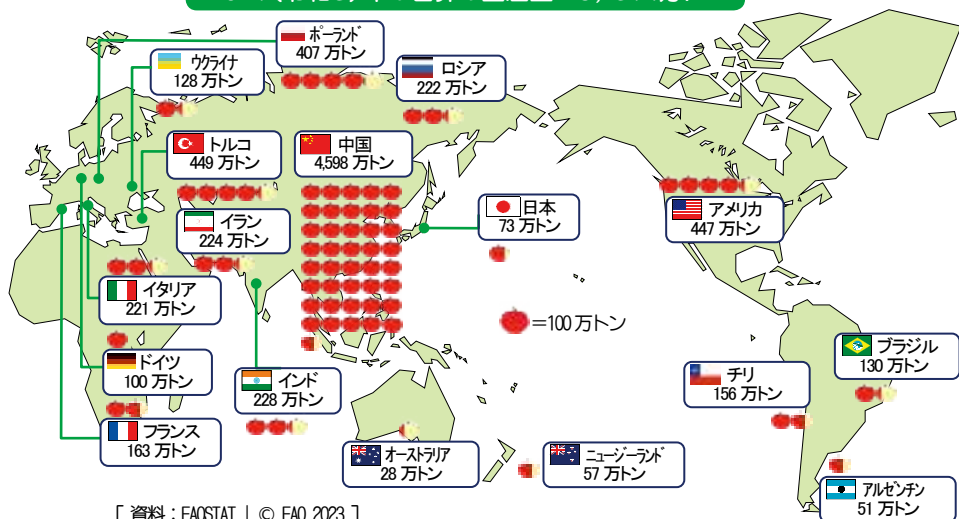
661,900トン



●世界の生産量

世界では約9,314万トン生産されており、最も生産量が多いのは中国です。

2021 (令和3) 年の世界の生産量 9,314万トン



[資料：FAOSTAT | © FAO, 2023]

りんごの種類は？

りんごには、たくさんの品種があり、味はもちろん大きさや色、形などさまざまです。

世界	約15,000種
日本	約2,000種
県内で主に栽培されているもの	約50種
市場に主に出荷されているもの	約40種

青森県のりんご試験研究機関である、地方独立行政法人青森県産業技術センターりんご研究所では、約300種が栽培されています。

収穫時期と出荷時期

青森りんごは、8月から11月まで品種ごとに収穫されます。青森県では、収穫時期により次のように分類しています。

8月20日頃までに収穫するもの：	ごく ^{ごく} わ ^わ せ ^せ し ^し ゅ ^ゅ
9月20日頃までに収穫するもの：	わ ^わ せ ^せ し ^し ゅ ^ゅ
10月20日頃までに収穫するもの：	ちゅう ^{ちゅう} せい ^{せい} し ^し ゅ ^ゅ
10月20日頃以降に収穫するもの：	ばん ^{ばん} せい ^{せい} し ^し ゅ ^ゅ

収穫されたりんごは順次出荷されますが、「ふじ」のように貯蔵により翌年の8月まで出荷されるものもあります。

主なりんごの品種紹介

なつ みどり
夏 緑

極早生種
8月上～中旬収穫

(母親) きたかみ × (父親) メク10 (メク10：つがる × 祝)



- 青森県りんご試験場（現・（地独）青森県産業技術センターりんご研究所）が育成し、昭和58年に品種登録されました。
- 150グラム程度で、色は黄緑色に薄く縞が入ります。
- 果肉はやや硬め、ち密で多汁です。

こい ぞら
恋 空[®](あおり16)

極早生種
8月中～下旬収穫

(母親) 67-45 (あかね×レロ11) × (父親) 夏緑



- 青森県りんご試験場(現・(地独) 青森県産業技術センターりんご研究所)が育成し、平成16年に「あおり16」として品種登録されました。
- 250グラム程度の小玉で、色は濃い紅色です。
- 糖度は13%程度、酸度は0.35%程度で、甘みが強く、食味のよいりんごです。

み き
未希ライフ

早生種
8月下旬～9月上旬収穫

(母親) 千秋 × (父親) つがる



- 青森県弘前市の工藤清一^{くどうせいいち}氏が育成し、平成4年に品種登録されました。
- 250グラム程度で、色は紅色で縞^{しま}が入ります。
- 果肉はやや硬めで果汁が多く、甘酸^{かんさんてきわ}適和です。

きおう

早生種
9月上旬収穫

(母親) 王林 × (父親) 千秋



- 岩手県園芸試験場(現・岩手県農業研究センター)が育成し、平成6年に品種登録されました。
- 300グラム程度で、色は黄色で光沢があります。
- 果肉は硬めで果汁が多く、甘酸^{かんさんてきわ}適和です。

つがる

早生種
9月上旬～中旬収穫

(母親) ゴールデンデリシャス×(父親) 紅玉



- 青森県りんご試験場(現・(地独) 青森県産業技術センターりんご研究所)が育成し、昭和50年に品種登録されました。
- 300グラム程度で、色は紅色で縞が入ります。
- 果肉は硬めでち密、多汁、甘味が強く食味良好です。

ト キ

中生種
9月末～10月上旬収穫

(母親) 王林×(父親) ふじ



- 青森県五所川原市の故 土岐傳四郎氏が育成し、平成16年に品種登録されました。
- 350グラム程度で、色は黄色です。
- 果汁が多く、甘酸適和で、香り・食味が良好です。

<レア品種紹介①>

ごしょがわら 御所川原

早生種
9月下旬収穫

親品種不明



- 青森県五所川原市の特産です。
- 果肉は赤く、ほかにも花や枝の中まで赤いのも特徴です。
- 酸味も強いので、色のきれいなジャム・ジュース等に活用されています。

わせ 早生ふじ

中生種
10月上旬収穫

ふじの枝変わりや交雑実生



- 外見、食味とも「ふじ」に似ていますが、「ふじ」より約1か月程度早く収穫できる、「ふじ」の早熟系統です。
- 「ひろさきふじ」「紅将軍」「昂林」「涼香の季節」「ほのか」「やたか」などがあります。

※写真は「ひろさきふじ」です。

シナノスイート

中生種
10月上旬～中旬収穫

(母親) ふじ × (父親) つがる



- 長野県果樹試験場が育成し、平成8年に品種登録されました。
- 300グラム程度で、色は紅色で縞が入ります。
- 果汁が多く、食味が良好で、甘味があります。

こうぎょく 紅玉

中生種
10月中旬収穫

自然交雑実生



- アメリカ・ニューヨーク州原産で、日本には、明治4年に開拓使が導入しました。
- 240グラム程度で、色は濃い紅色です。
- 果肉はち密、酸味を強く感じますが、爽やかな芳香と甘みがあり食味良好です。
- 加工適性が高く、ジュースやお菓子、料理用として一番人気です。

せ かい いち 世界一

中生種
10月中旬収穫

(母親) デリシャス × (父親) ゴールデンデリシャス



- 青森県りんご試験場(現・(地独) 青森県産業技術センターりんご研究所)が育成し、昭和49年に学会発表されています。
- 500グラム程度でとても大きく目立ちます。
- 円錐形で、色は紅色で^{しほ}縹が入ります。
- 果肉はやや硬め、ち密、多汁で、微酸と甘味があります。

ジョナゴールド

中生種
10月中～下旬収穫

(母親) ゴールデンデリシャス × (父親) 紅玉



- アメリカ・ニューヨーク州立農業試験場が育成し、日本には昭和45年に秋田県果樹試験場が導入しました。
- 350グラム程度で、紅色です。
- 果肉はち密、甘酸^{かんさんてきわ}適^{てき}度^どで食味良好です。
- 酸味があることから、ジュースなどの加工^{かこうじゅう}需要があります。

<レア品種紹介②>

アルプス乙女

中・晩生種
10月中～下旬収穫

(母親) ふじ × (父親) ヒメリンゴ



- 長野県の生産者が育成し、昭和43年に命名されました。
- 重さは約50 g 弱程度と小さく、「世界一」の10分の1の重さです。
- 料理や観賞用として使われており、屋台で見かける「りんご飴」に使われています。

ち ゆき
千 雪[®](あおり27)

中生種
10月中～下旬収穫

(母親) 金星×(父親) マヘ7 (マヘ7:(印度×ゴールデンデリシャス)×レッドゴールド)



【果肉の変色の様子】



- 青森県りんご試験場(現・(地独) 青森県産業技術センターりんご研究所)が育成しました。
- 300～350グラム程度で濃い紅色です。
- 糖度は15%程度、酸度は0.3%程度で、芳香があり甘味です。
- 生食のほか、果肉が変色しにくいいため、サラダや加工用としても需要が見込めます。

※「千雪」は青森県の登録商標です。

む つ
陸 奥

中生種
10月中旬～11月上旬収穫

(母親) ゴールデンデリシャス×(父親) 印度



- 青森県苹果試験場(現・(地独) 青森県産業技術センターりんご研究所)が育成し、昭和24年に品種登録されました。
- 430グラム程度と大玉です。
- 色は無袋果が黄緑色、有袋果が紅色です。
- 果肉は硬めで食味良好です。
- 芳香があり、加工適性が高いです。

※写真は、「陸奥」の無袋果(左)と有袋果(右)です。

ほし きん か
星の金貨[®](あおり15)

晩生種
10月下旬～11月上旬収穫

(母親) ふじ×(父親) 青り3号



- 青森県りんご試験場(現・(地独) 青森県産業技術センターりんご研究所)が育成し、平成16年に「あおり15」として品種登録されました。
- 250～300グラム程度と手頃な大きさと、色は黄色です。
- 糖度は15～16%程度、酸度は0.3%程度で甘く、貯蔵性に優れています。
- 食感が良く、皮が薄いので丸かじりにも最適です。

※「星の金貨」は青森県の登録商標です。

ほく と 北 斗

晩生種
10月下旬～11月上旬収穫

(母親) ふじ × (父親) 不明



- 青森県りんご試験場(現・(地独) 青森県産業技術センターりんご研究所)が育成し、昭和58年に品種登録されました。
- 400グラム程度で、色は紅色で縞が入ります。
- 果肉はち密、果汁が極めて多く、甘酸適和で食味良好です。
- 蜜が多く入ります。

シナノゴールド

晩生種
10月下旬～11月上旬収穫

(母親) ゴールデンデリシャス × (父親) 千秋



- 長野県果樹試験場が育成し、平成11年に品種登録されました。
- 360グラム程度で、色は黄色です。
- 香りがあり多汁で、高い糖度と十分な酸味があります。
- 貯蔵性に優れています。

おう りん 王 林

晩生種
10月下旬～11月上旬収穫

(母親) ゴールデンデリシャス × (父親) 印度



- 福島県伊達郡桑折町の故 大槻只之助氏が育成し、昭和27年に命名されました。
- 300グラム程度で、色は黄緑色です。
- 果肉はやや硬めでち密、多汁で、微酸、甘味があり食味良好です。
- 独特の芳香があります。

ぐんま名月 めい げつ

晩生種
10月下旬～11月上旬収穫

(母親) あかぎ × (父親) ふじ



- 群馬県農業技術センター中山間地園芸研究センターが育成し、平成3年に品種登録されました。
- 300～350グラム程度で、色は黄色で、日の当たる面が淡い紅色になります。
- 甘みがあり、蜜が多く入ります。

ふ じ

晩生種
10月下旬～11月中旬収穫

(母親) 国光 × (父親) デリシャス



- 農林省園芸試験場東北支場（当時藤崎町、現・独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹茶業研究部門（盛岡市））が育成し、昭和37年に命名・登録されました。
- 350グラム程度で、色は、むたい か 無袋果では紅色で、ゆうたい か 有袋果では鮮やかな紅色となります。
- 果肉はやや粗く、果汁が極めて多く、甘酸のバランスに優れ食味良好です。

※写真は、「ふじ」の有袋果（上）と無袋果（下）です。

きん せい 金 星

晩生種
11月上～中旬収穫

(母親) ゴールデンデリシャス × (父親) デリシャス



- 青森県弘前市の佐藤肇氏が育成し、昭和47年に品種登録されました。
- 350グラム程度で、か でん 果点（かぶ）がやや粗いです。
- 果肉は硬く、た じゅう 多汁で、甘味が強く味が濃厚です。
- 色は無袋果が黄緑色、有袋果が淡い黄色です。

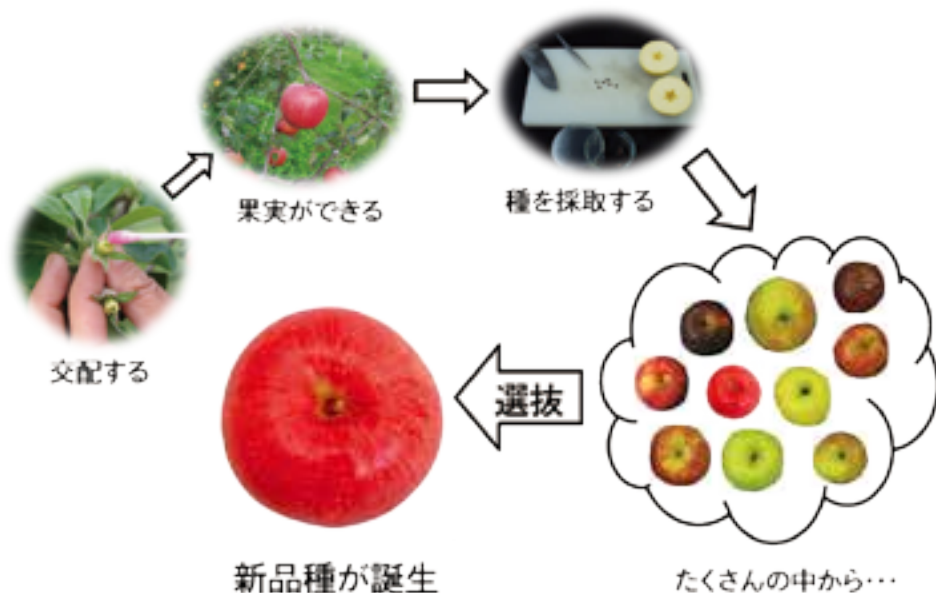
※写真は有袋果です。

りんごの品種改良

りんごの品種改良は、一般に、めしべにほかの品種の花粉を付着（交配）させる「交雑育種^{こうざついくしゅ}」という方法で行います。

外観、食味、収穫時期など目標を設定し、それにしたがって、父親、母親を決めて交配し、その果実から種を採ります。種を育て、樹にりんごがなるのを待ち、できたりんごを吟味しながら、選抜していきます。

このような品種改良により新しい品種ができるまでには、20年以上を要する場合があります。



〈県産品 PRキャラクターの紹介〉



- ・名 前：決め手くん
- ・性 別：男
- ・出 身 地：青森県
- ・生年月日：平成18年2月
- ・性 格：好奇心旺盛で食いしん坊、何でも食べたくなっちゃう
- ・特 技：青森県産品に勝ち名乗りをあげること、行司、産地直売施設めぐり、ダンス
- ・好きな食べ物：青森県の生産者が一所懸命作ったものは何でもおいしいよ！
- ・特 徴：勝ち名乗りを上げる相撲の行司をモチーフに、「安全・安心」で「おいしい」「青森県産品」の価値(強み=勝ち)と「相撲王国 青森」のイメージが一つになって誕生。愛くるしい丸い笑顔がチャームポイント。口ぐせは「決め手は、青森県産品！」
- ・将来の夢：青森県産品を、国内外のたくさんの人たちに愛用してもらうこと。

新品種紹介

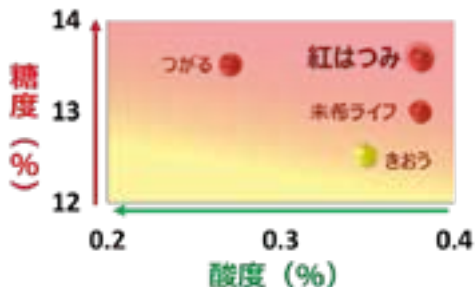
青森県の新しい品種を紹介します。どれもみな個性豊かなりんどです。

食味の良い早生種！高温でも着色良好！

べに
紅はつみ

早生種
9月上旬収穫

(母親)つがる×(父親)さんさ



【味のバランス】

- (地独) 青森県産業技術センターりんご研究所が育成し、平成30年に品種登録されました。
- 300～350グラム程度で、鮮やかな紅色です。
- 糖度は13～14%程度、酸度は0.4%程度と甘酸適和で、早生種の中では濃厚な味がします。
- 早生種は高温の年には着色しにくいことがありますが、紅はつみは綺麗に色付きます。

甘酸っぱいはつ恋の味！

こい
はつ恋ぐりん®(あおり24)

中生種
10月中～下旬収穫

(母親)グラニースミス
×(父親)レイ8(東光×紅玉)



【すっきりとした
味わいのジュース】

- (地独) 青森県産業技術センターりんご研究所が育成し、平成25年に品種登録されました。
- 国内育成品種初のクラブ制を導入し、生産者等により組織された「はつ恋ぐりんの会」が生産・販売しています。
- 300グラム程度で、光沢のある緑色です。
- 糖度は13～15%程度、酸度は0.8%程度と、酸味はありますが、甘みも強く、酸っぱい果物を好む人に好評です。
- ジュースやジャムの加工用、サラダや料理の付け合わせにも適しています。

りんごはどのくらい食べられているの？

りんごを含めた果物の購入数量は減少しています。特に若年層での減少が著しい状況にあります。

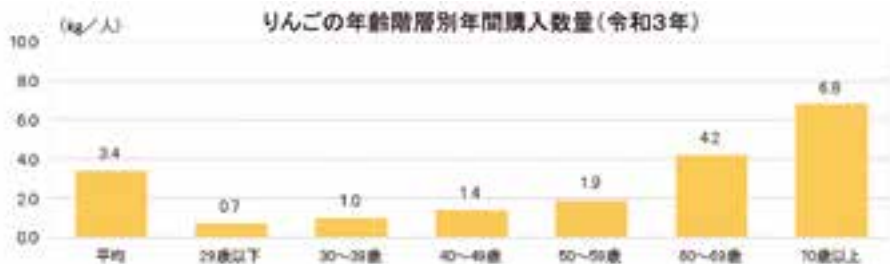
消費の動向

主な生鮮果物の年間購入数量の推移

											(単位:kg/人)
区 分	平成15年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年
生鮮果実計	30.2	27.5	27.0	26.7	25.8	25.5	25.2	23.9	24.2	24.3	24.3
りんご	4.6	3.5	4.4	4.2	4.4	4.3	4.1	3.5	3.6	3.4	3.4
バナナ	5.4	6.6	6.0	5.9	6.0	6.0	6.2	6.2	6.2	6.5	6.8
みかん	5.6	4.0	4.0	4.3	3.8	3.5	3.4	3.2	3.2	3.4	3.3

※生鮮果実計には果実の野菜も含む

[資料：総務省家計調査年報]



[資料：総務省家計調査年報]

青森りんごの食育への取組

子供の頃から青森りんごに親しんでもらうため、県では、平成19年度から、県内外の小学生や幼稚園児等を対象に青森りんご出前授業を行っているほか、平成30年度からは、県内食育関係者を「青森りんごで健康応援隊」として育成しながら、取組を広げる活動をしています。

平成21年度からは、毎年、知事自らも講師を務め、県外で出前授業を行っています。

授業を受けた子供たちからは、「いろんなりんごをたくさん食べたい」、「りんごのことをもっとよく知りたい」などたくさんの感想が寄せられ、青森りんごや青森県を身近に感じてもらえることができました。



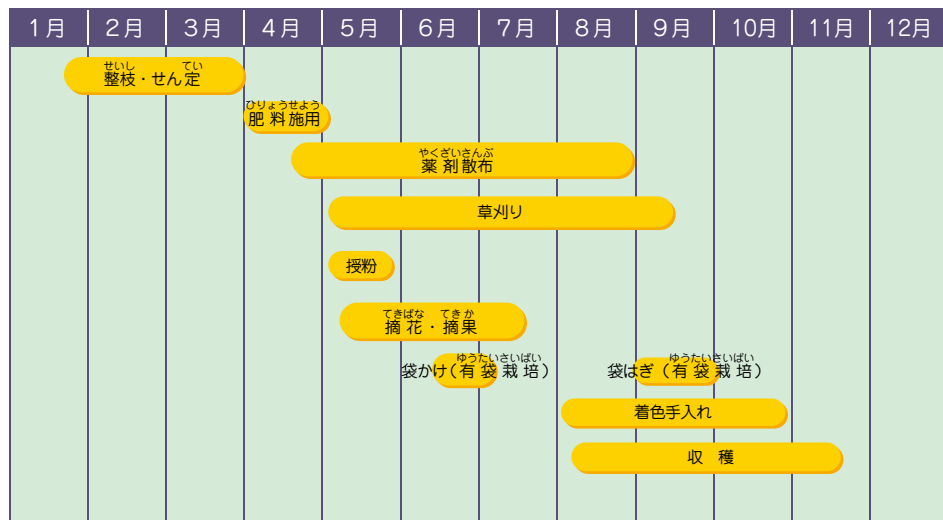
知事による出前授業の様子

※ お問い合わせは 青森県りんご果樹課企画管理グループへ（電話：直通017-734-9489）

青森りんごはどうやってつくっているの？

りんごづくりは、年間を通じてほとんどが手作業です。その作業は、どれも「おいしいりんご」づくりには欠かせないものばかりです。

毎月の作業



各作業の内容

りんごの作業は、一般的には10アール（1,000㎡）当たりで約213時間もの時間がかかります。その中には、相当の熟練を要する作業もあります。



せいし 整枝・せん定（1月末～3月）

- 整枝・せん定は一年の最初の仕事であり、りんご栽培では最も重要とされる技術です。樹の中まで日光が入るようにし、毎年よいりんごが実るように樹の形を整えます。
- せん定は、最も熟練を要する作業で、「千本の樹をせん定しなければ一人前になれない」とも言われています。

ひりょうせよう 肥料施用（4月）

- 人間と同じように、りんごも栄養が必要です。4月に堆肥や肥料などを施用して栄養を与えます。
- 肥料が過剰や不足にならないように、土壌診断（土の健康診断）をして適切な量を施用します。



やくざいさんぶ 薬剤散布（4月～8月）

- 病害虫からりんごを守るためにに行います。県の基準では年間11回の散布、果実が成ってからは8回散布します。
- 農薬は、安全に正しく使い、周辺環境にも配慮しながら散布しています。



草刈り（5月～9月）

- りんご園では、土からの水分の蒸発や土壌の流失を防ぎつつ、有機物を補給するため、草を生やしています（草生栽培と言う）。
- しかし、草が伸びすぎるとりんご樹と水分を奪い合ったり、害虫などが発生したりするので、栽培期間内に4～6回程草刈りをします。
- 草刈機には、肩にかけるタイプやゴーカートのような乗用タイプのほか、最近は自動で動くロボット草刈機があります。



じゅふん 授粉（5月）

- りんごの品種のほとんどは、同じ品種の花粉が付いても実がなりません。そのため、他の品種の花粉を付ける授粉作業が必要です。
- 以前は、一つ一つの花に、人手によって花粉を付けていましたが、今ではマメコバチというハチの利用や機械による授粉が増えています。



てきか 摘果＜実すぐり＞（6月～7月）

- りんごは、1つの株（花そう）に5つくらいの花が咲き、実を結びます。これら全部の果実をならせると、1つの果実当たりの栄養が足りなくなって小さなりんごにしかありません。翌年の花もできなくなってしまいます。
- そこで、3～5株に1つだけ果実をならせ、あとは全て取ってしまう摘果作業を行います。摘果することで大きくておいしいりんごができます。
- 花の時期に不要な花を摘むことを摘花^{てきばな}と言います。



袋かけ（6月中旬～7月上旬）

- 昭和30年代までは、果実を病害虫の被害から守るために袋をかけたが、現在では、着色や貯蔵性をよくするために行っています。

袋はぎ（9月）

- 中～晩生種の場合、9月中旬から下旬に袋をはぎ、果実に日光を当てます。

着色手入れ＜葉つみ、玉まわし＞（8月～10月）

- りんごは、果実全体に太陽の光が当たらないと色がきれいに着きません。
- そのため、果実に日影をつくる葉を2～3回に分けて摘み取る「葉つみ」作業や、色が着いていない部分を日向側に向ける「玉まわし」という作業を行います。果実を回しすぎると、りんごを落としてしまうので注意しながら作業します。
- このほかにも、新たに伸びてきた不要な枝を切る「徒長枝整理^{とちやうしせいり}」や、大きくなったりりんごの重さで枝が下がることを防ぐ「支柱入れ・枝吊り^{えだつり}」といった作業もあります。



しょうかく 収穫

- 1年間大切に育てられたりんごは、8月から収穫が始まります。りんごにキズが付かないよう一つ一つ丁寧に収穫します。

青森りんごはどうやって届くの？

収穫したりんごは、冷蔵倉庫等で貯蔵し、一年中、鮮度の高い状態で、全国に出荷されています。

貯蔵

収穫から出荷販売までの期間が長期にわたるものは、その間、鮮度を保持するために冷蔵倉庫等に貯蔵します。令和3年現在、県内には719棟（収容能力約35万トン）の貯蔵施設があります。



選果



りんごは、光センサー選果機で大きさや形のほか、着色程度や糖度、蜜入りの状況などでそれぞれの規格に分けられます。

一年中おいしい理由

青森県にはりんごを冷却するだけでなく、同時に呼吸作用を調整し、収穫時の鮮度を長期間保つことができる「CA貯蔵」があり、令和3年現在、貯蔵収容能力の約46%を占めています。

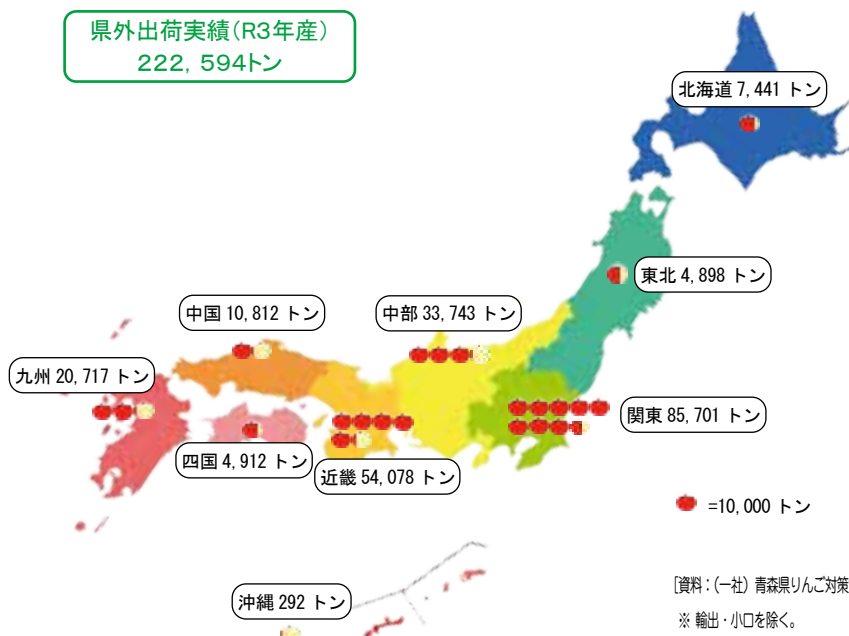
「CA貯蔵」とは、“Controlled Atmosphere Storage”の略で、空気組成を人為的に調整して低温で管理し、りんごの呼吸を抑制することにより長期間鮮度を保つことができます。空気中に21%含まれる酸素を1.8～2.5%に下げ、0.04%含まれる炭酸ガスを1.5～2.5%に高めて、0℃程度で貯蔵します。

この方法により、1年中新鮮なりんごを楽しむことができます。

出荷先（国内分）

青森りんごは全国に出荷され、特に、首都圏や近畿・中部地域が多くなっています。

県外出荷実績(R3年産)
222,594トン



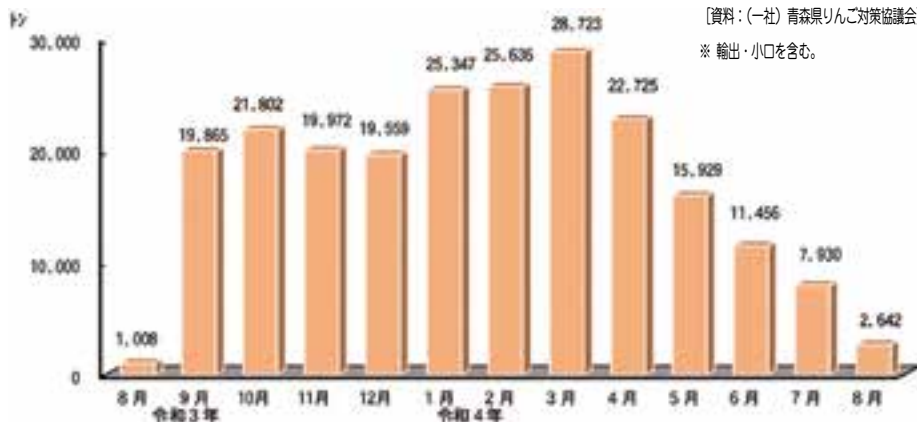
[資料：(一社) 青森県りんご対策協議会]

※ 輸出・小口を除く。

出荷時期

本県は、他県に比べて気象条件が冷涼なことから、実のしまった貯蔵性が高いりんごを生産できます。また、早生種から晩生種まで多くの品種を栽培し、貯蔵施設を整備していることなどから、一年中「鮮度の高い」りんごを提供できます。

月別県外出荷実績(R3年産)



[資料：(一社) 青森県りんご対策協議会]

※ 輸出・小口を含む。

家庭に届くまで

りんごがみなさんの家庭に届くまでには、様々な人が関わっています。

●集荷

農協や出荷組合は、組合員（生産者）からりんごを集めます。また、移出商は主に産地市場と仲買・仲立人を介してりんごを買い集めます。

●選果荷造り

集めたりんごは、直ちに冷蔵倉庫等に保管されます。その後、農協、移出商、出荷組合の選果場で選別、箱詰めし、各地の卸売市場などへ出荷します。

●輸送

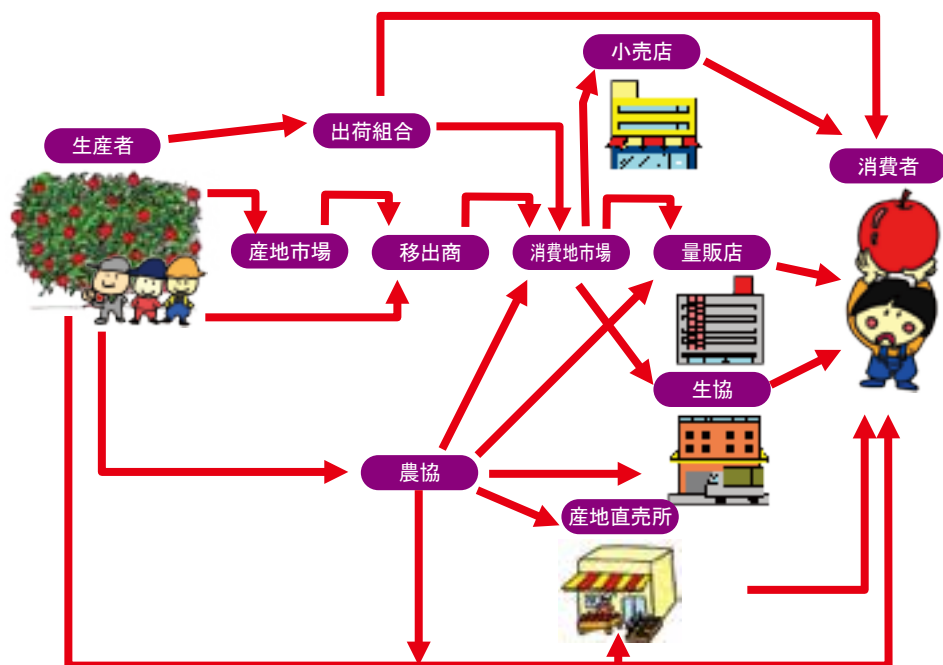
青森りんごの約9割はトラックで運ばれます。

●上場

卸売市場にりんごが届くと、卸売業者によるセリで価格が決まり、仲卸業者が買受けます。

●小売

仲卸業者から、スーパーマーケットや小売店、生協を通じてみなさんの家庭に届きます。



最近では、宅配便等を利用して農家から家庭へ直接届けたり、生協やスーパーマーケットなどが産地から直接仕入れて販売したり、農家や農協が経営している産地直売所での販売など、卸売市場を経由しない流通が増えています。

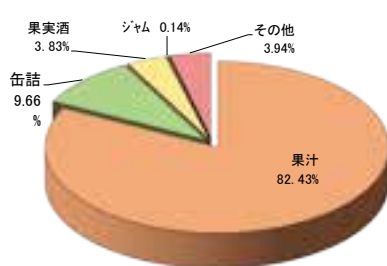
りんごの加工あれこれ

りんごの加工は、りんごの付加価値を高めるとともに、生果りんごの価格維持という大事な役割を担っており、りんご産業にとって重要な位置を占めています。

青森県には、大手りんご加工会社11社をはじめ加工場が大小合わせて70ヶ所以上あり、様々な加工品の開発や販売に取り組んでいます。



加工原料用りんごの使用実績



[資料: 青森県りんご果樹課]

令和3年産りんごの原料使用実績は、62,369トンで生産量の約18%に当たります。また、原料のうち約82%が果汁に加工されています。

ジュース以外の主な加工品としては、缶詰（ブレンダー等）、ジャム、シードルなどの果実酒、スナック菓子などがあります。

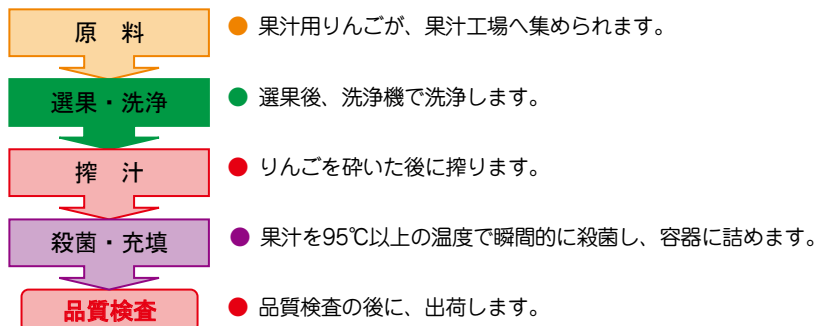
また、りんごの搾りかすは、そのほとんどが肥料や飼料に再利用されており、近年ではバイオマスエネルギー資源としても期待されています。

りんごジュースができるまで

青森県のりんご果汁は、美しい自然の中で太陽の恵みをいっぱいを受けて育ったみずみずしいりんごを原料にして作られています。

りんごのおいしさを保った果汁は、乳児からお年寄りまで幅広く好まれています。

これまでは、貯蔵や輸送コスト低減のため一旦濃縮した後、製品化する際に水分を加え、元の濃度に戻した濃縮還元果汁が多かったのですが、最近では、食味・風味などの面から、搾ったものをそのまま製品化する、「ストレート果汁」の人气が高まっています。



青森りんごで料理をつくってみよう！

りんごを使った料理にチャレンジ！「青森りんごで健康応援隊」がりんご食育活動の環境で作成したレシピの一部をご紹介します。

肉じゃが

(レシピ提供) 合同会社むつつのたね

(レシピ監修) 池田友子 (青森中央短期大学食物栄養学科講師)



りんごジュースの甘みと酸味が肉によく合う！
りんごの酵素は肉の軟化作用があります。

■材料 (3～4人分)

じゃがいも	6個	りんごジュース	2カップ
玉ねぎ	1個	みりん	大さじ1
にんじん	1本	しょうゆ	大さじ2
豚肉	200g	油	大さじ1

■作り方

- ① 野菜と豚肉を食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋に油を入れて、玉ねぎと肉を炒める。
- ③ 玉ねぎがしんなりして肉の表面に火が通ったら、りんごジュースを入れて2～3分煮る。
- ④ みりん、しょうゆを入れて一煮立ちしたら、じゃがいも、にんじんを入れて、30分～1時間煮込んで出来上がり。

りんごようかん

(レシピ提供) Aプロジェクト

(レシピ考案) 弘前市食生活改善推進委員会



りんごようかんはりんご菓子の元祖！
明治時代から作られています。

■材料 (4人分)

りんごジュース	400ml	白こしあん	250g
りんご	1個	粉寒天	4g

■作り方

- ① 鍋にりんごジュースと粉寒天を入れて、中火で混ぜながら熱する。沸騰したら弱火にして、混ぜながら1～2分煮て、火からおろす。
- ② 火からおろした鍋に白こしあんを3回に分けて加え、その都度よく混ぜる。りんごを5mm角に切り、加える。
- ③ 粗熱がとれたらラップを敷いた型に流し入れ、冷蔵庫で1～2時間ほど冷やし固めたら出来上がり。

かんたん!! りんごごはん

(レシピ考案) 青森県食生活改善推進員連絡協議会



食べてみると栗ご飯に近い味わいでした。
甘めのご飯が好きな人におすすめ！

■材料 (4人分)

米	2合	コンソメ固形	1個
りんご	大1/2個 (中1個)		

■作り方

- ① りんごは洗って半分に切る。その半方を4～6等分に切って、各々を薄切りにする。
- ② 米は洗って炊飯器に入れ、2合の水量にセットする。
- ③ コンソメ固形1個を入れ、軽くかき混ぜ、①のりんごを上に乗せて炊飯器のスイッチを入れる。
- ④ 炊き上がったごはんとりんごを混ぜて出来上がり。

りんご食育活動の成果については、りんご果樹課ホームページに掲載しています。

<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/ringo/ringo-demaiejugyo.html>



青森りんごは積極的に輸出されています

青森りんごの輸出は、明治時代に遡るほどの長い歴史を持っており、現在は、台湾を中心に、主にアジア地域へ輸出しており、食味や品質、大きさで高い評価を得ています。

輸出に向けた取組

青森県では、関係団体と連携し、最も輸出量の多い台湾で、テレビコマーシャルなどマスメディアを活用した宣伝やスーパー等での試食販売などを実施して消費拡大に努めているほか、タイやベトナム等で商談活動を行うなど、新たな販路の開拓にも努めています。



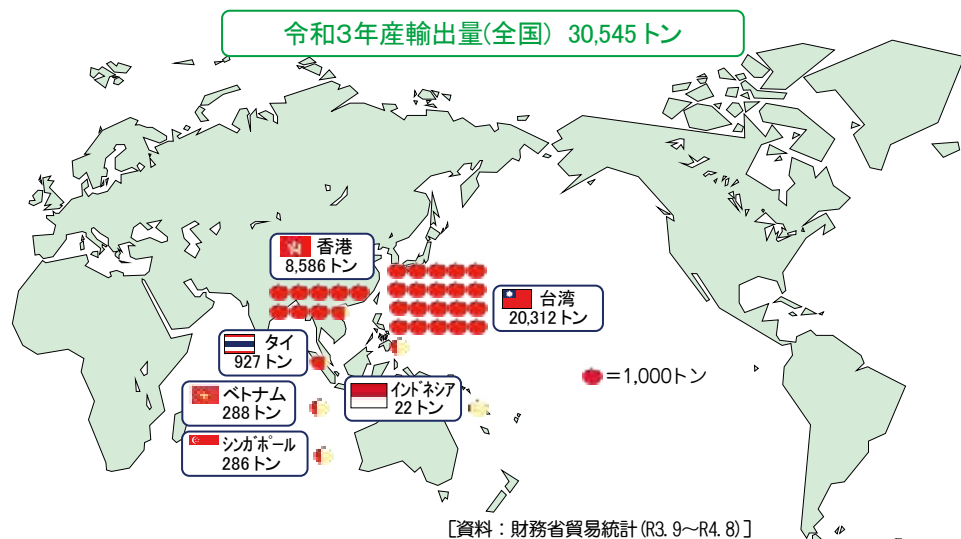
台湾でのプロモーション



台湾の量販店で販売される青森りんご

●りんごの輸出先

令和3年産の日本からのりんご輸出量は約3万1千トン（9割以上は青森県産と推定）で、そのうち70%が台湾に輸出されています。



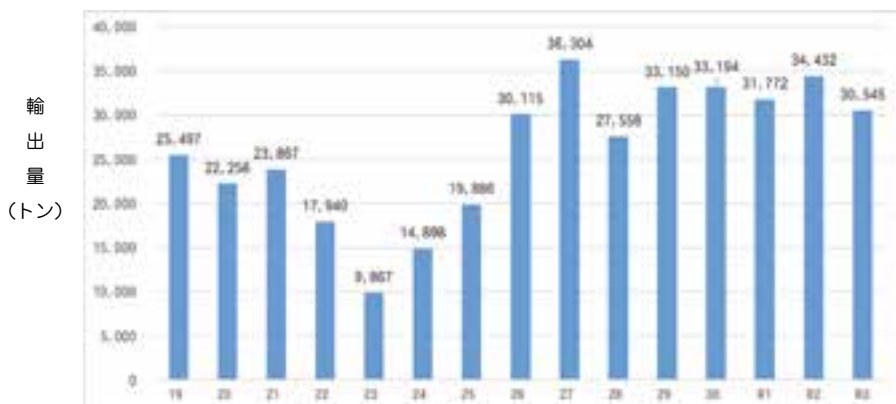
●青森県のりんご輸出の歩み

青森県のりんごの輸出は、明治27年に函館港から中国（当時は清国）へ輸出したのが始まりです。その後、30年代はロシアのウラジオストックへの輸出が主となり、上海、香港、マニラなどの東南アジアへと拡大していきました。

第2次世界大戦後、生産量の回復とともに、香港、フィリピンなどへの輸出が増大していましたが、昭和40年代後半には競争力を失い急激に減少、輸出は低迷期に入ります。

平成14年産の台湾のWTO加盟を契機に、台湾を中心として輸出量を伸ばしてきましたが、平成22年産以降は記録的な円高の影響により減少し、特に平成23年産は生産量の大幅な減少に伴う産地の価格高もあって1万トンを下回りました。その後は、県と関係団体が連携して輸出量の回復に努めたことや、為替が円安に転じたことなどから回復し、平成27年産は過去最高の36,304トンとなりました。

りんご輸出量（全国）の推移



〔資料：財務省貿易統計〕（年産は当該年9月～翌年8月）



東京港で台湾への船積みを待つ
青森りんご



東京港から台湾への輸出入りんごを
乗せ出発準備をするコンテナ船

青森りんごを体験しよう！

県内には、りんごの見どころがたくさんあります。是非、お立ち寄りください。

アップルロード（弘前市）

通称「アップルロード」はりんご輸送のための基幹道路として、総事業費約30億円をかけて昭和54年8月に開通しました。春のりんごの花や秋の色づいたりんごなど津軽富士と言われる岩木山を背景に四季のりんごの風情が楽しめます。

アクセス

東北自動車道大鰐弘前ICよりアップルロード入口まで車で5分



日本一の古木りんご樹（つがる市）

明治11年に古坂乙吉氏が弘前市の菊池三郎氏から譲り受け植栽されたりんご樹が144年の年月を経た今も健在です。

この樹は、昭和35年「日本一の古木りんご樹」として青森県天然記念物に指定されており、幹まわり3m以上、長く張り出した枝は何本もの支柱で支えられています。

樹は3本あり、品種は、「^{べにしほり}紅紋」と「^{いぬい}祝」です。

アクセス

JR五能線「五所川原駅」より
弘南バス鶴田行で15分、下桑野木田で下車

問合せ

津軽長寿園 TEL090-9639-7939 見学は、事前に連絡してください。



弘前市りんご公園

りんご生産量日本一を誇る弘前市に、平成14年リニューアルオープンしました。りんご畑に囲まれた園内では、80品種のりんごが植えてあり、一部収穫体験（有料）ができるほか、見晴らしの良い展望台やピクニック広場などがあります。開園期間は、年中無休で、入園料は無料です。なお、駐車場は大型車も可能です。

アクセス

JR奥羽本線「弘前駅」から弘南バスで約20分、
「常盤坂入口」で下車、徒歩7分

問合せ

弘前市りんご公園 TEL(0172)36-7439

HP

<https://www.city.hirosaki.aomori.jp/ringopark/>



板柳町ふるさとセンター

ふるさとセンターは、①りんごによる地場産品の開発、②体験農業の推進、③新しい農業技術の提供を目的に建設されました。

世界各国の150種のリんご品種見本園、りんご資料館、りんごもぎとり園など人とりんごのコミュニケーションを図る「生きているりんご博物館」です。

また、「Ringo Work」ブランド名のジュースやジャム、りんご樹皮工芸品、りんご草木染など、りんご樹の全てを活用して、数々の加工品が生み出されています。

アクセス JR五能線「板柳駅」から徒歩で15分又はタクシーで5分

問合せ 板柳町ふるさとセンター TEL(0172)72-1500

HP <https://www.town.itayanagi.aomori.jp/tourism/furusato/>



「赤〜いりんご」の並木道（五所川原市）

果肉まで「赤〜いりんご」が五所川原市一ツ谷地区の街路約1kmにわたり約170本が植えられており、市の名所となっています。

また、ジュース、ジャム、りんご花茶等、花びらから果実までを活用した数々の加工品が生み出されています。

アクセス JR五能線「五所川原駅」から徒歩10分

問合せ 五所川原市役所経済部農林水産課 TEL(0173)35-2111



道の駅なみおか「アップルヒル」（青森市浪岡）

道の駅なみおかは、青森空港から車で15分、東北自動車道浪岡ICから5分という立地条件を活かして、平成16年から観光りんご園を整備し、りんごにこだわった道の駅づくりを進めています。

年間を通して数多くのイベントが開催され、春はりんごの花まつり、秋はりんごもぎ取り体験、冬は雪見りんごと観光事業への取り組みも積極的に行っています。

アクセス JR奥羽本線「浪岡駅」より車で約3分
国道7号線浪岡バイパス沿い

HP <http://www.applehill.co.jp/>



地方独立行政法人青森県産業技術センターりんご研究所（黒石市）

明治44年青森県農事試験場に植物病理係が設置されたのが、りんごの専門的な試験研究の最初です。大正6年の機構改革により^{へいか}苹果部が発足し、大正7年には黒石町（現、黒石市）から土地の提供を受けて試験地を開設しました。

大正15年に園芸部と改称され、その後昭和6年に青森県^{へいか}苹果試験場として独立しました。

昭和25年「青森県りんご試験場」と名称を改め、さらに昭和43年、現在の庁舎が完成、平成21年、県内の試験研究機関が統合され地方独立行政法人青森県産業技術センターとなり、りんご研究所に改称され、わが国唯一のりんご専門の試験研究機関として大きな役割を果たしています。

なお、旧庁舎は「りんご史料館」として一般に開放しています。



上：現庁舎
下：りんご史料館



アクセス 弘南鉄道「弘前駅」から「黒石駅」まで30分、弘南バス「黒石駅前」より黒石～温川線（板留経由）又は大川原線で10分、りんご試験場前で下車

HP https://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/nou_ringo/

地方独立行政法人青森県産業技術センターりんご研究所県南果樹部（五戸町）

りんご研究所県南果樹部は、県南地方に適した果樹栽培の試験研究を行っています。栽培技術や品質改良の研究、さらには病害虫の防除、土壌改良の研究など、県南地方の果樹の総合研究所として大きな役割を果たしています。

アクセス J R八戸線「八戸駅」より南部バス五戸線で30分、果樹研究センター前で下車、徒歩10分

HP <https://www.aomori-itc.or.jp/docs/2019051300029/>



主な観光りんご園

りんごの収穫体験はいかがですか。りんご樹のオーナー制度や収穫以外の体験ができるりんご園もあります。お出かけの際は、事前に各観光りんご園に直接お確かめください。入園料は変更となっている場合があります。

青森観光りんご園④川村

期間：8月1日～11月15日

場所：青森市田茂木野字大沢35 TEL(017)738-3047

アクセス 青森駅から青森市営バス（田茂木野行き）約30分、終点下車

入園料 大人、子供とも入園料込350円（もぎとり2個）

品種等 夏緑、つがる、早生ふじ、北斗、千秋、レッドゴールド、彩香、ふじ、王林、その他（約26品種）

その他 管理棟、駐車場、休憩室、直売や地方発送、りんごジュース・りんごの無料試食サービス有り

岩木山観光りんご園

期間：7月下旬～11月中旬 9:30～16:00

場所：弘前市百沢字寺沢120-3

TEL(0800)805-0207 FAX(0172)83-2282

アクセス 弘前駅から弘南バス（弘前～枯木平線）約40分、観光りんご園前下車
入園料 食べ放題 おみやげ2個付き 800円
食べ放題 おみやげ1かご付き 2,000円
品 種 等 ビスタベラ、ふじ、印度、夏緑、金星、その他（全40品種）
そ の 他 もぎとり（食べ放題）、みやげ（実費）、地方発送（通年全国発送）
要事前予約、団体割引、レストハウス（軽食可）、岩木山絶景のシャッターポイント
りんごのオーナー制あり、季節により、さくらんぼ、もも、とうもろこしが食べられます。詳細はお問い合わせください。

黒石観光りんご園

時期：9月上旬～11月15日 9:00～16:00

場所：黒石市浅瀬石字龍ノ口 TEL(0172)52-8898

アクセス 東北自動車道黒石インターから車で約5分
入園料 食べ放題大人440円、小学生330円、食べ放題・持ち帰り4個付き1人1,100円
品 種 等 ふじ、つがる、王林、北斗、ジョナゴールド、その他
そ の 他 もぎとり（食べ放題）、地方発送（9月上旬～翌年2月末日まで）、駐車場（大型可）、津軽平野・岩木山が一望でき絶景

南郷りんご観光農園

時期：9月下旬～11月中旬 9:00～16:00

場所：八戸市南郷大字中野 八戸市南郷観光農業振興会
TEL(0178)82-2902 （グリーンプラザなんごう内）

アクセス 八戸自動車道南郷ICから車で約15分（泉清水1園地）
入園料 中学生以上500円、小学生以上300円、幼児300円（幼児は家族連れの場合無料）
品 種 等 ふじ、王林、早生ふじ、その他
そ の 他 もぎとり（40分1kg500円）、持ち帰り（料金別途）、直売、地方発送、予約制

達者村農業観光振興会 果樹部会

時期：9月上旬～11月中旬

場所：南部町全域 TEL(0178)76-3020（ながわ農業観光案内所）

アクセス 八戸自動車道南郷ICから車で約15分（6園地）
入園料 大人（中学生以上）800円、子供（3歳以上～小学生）400円（持ち帰りは別料金）
品 種 等 ふじ、王林、つがる、早生ふじ、その他
そ の 他 もぎとり（40分食べ放題）、直売、地方発送、持ち帰り、授粉・摘花・摘果・葉摘み体験、事前に予約が必要、りんごのオーナー制あり（いちご、さくらんぼ、梅、ブルーベリー、梨、桃、ゼネラルレクラーク、ぶどうのもぎとり体験もあり）

おいしいりんごのひみつ

おいしいりんごには、おいしい秘密があります。

りんごの甘さ

葉で光合成により作られたでんぷんはソルビトール（糖アルコール）に変化して、果実に運ばれます。ソルビトールは、果実にある酵素の働きによって甘みのもとになる果糖、しょ糖、ぶどう糖に変えられます。



葉から果実へ運ばれたソルビトールは、果糖やしょ糖へ変わることができなくなると、細胞と細胞のすきまにたまり、水分を引き寄せます。これが蜜の正体です。蜜そのものはあまり甘くないのですが、蜜が入ったりんごは甘み成分がたくさん含まれ、熟度が進んだことを示しているのです。蜜はおいしさの証拠です。

蜜がいっぱい無袋りんご

袋をかけないで育てる方法を^{もた}無袋栽培といいます。太陽の光をいっぱい浴びて育つ無袋りんごは、糖度が高く、とてもおいしく仕上がります。食べ頃は、無袋のふじで3月いっぱいまでです。



無袋りんご



たくさん蜜が入った無袋りんご

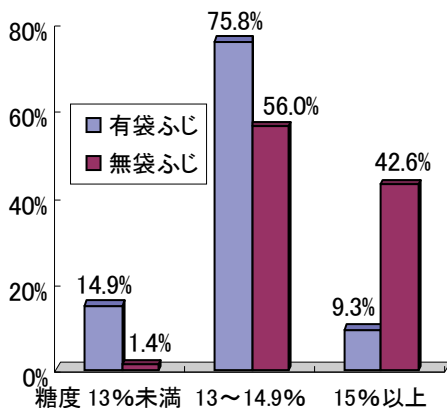
おいしさを長く保つ有袋りんご

まだ果実が小さい時から、袋をかけて育てる方法を^{ゆうたい}有袋栽培といいます。有袋りんごは着色が良く貯蔵性が高いことから5月以降の出荷の主役となり、年間を通じて安定した品質のりんごをお届けできます。



有袋りんご

有袋ふじと無袋ふじの糖度分布



〔資料：（公財）青森県りんご協会〕

りんごのワックスは天然の成分です

「りんごの表面にワックスを塗って売られているようですが、害はないのですか？」という問い合わせが多く寄せられます。これは、「油あがり」と呼ばれる現象で、その主成分はリノール酸とオレイン酸であり、りんごが成熟すると増え、皮の表面に出てきます。これらの成分に害はなく、むしろ不飽和脂肪酸と呼ばれる栄養価の高いものです。

この現象は、「ジョナゴールド」、「つがる」などにみられ、りんごがよく熟しているしるしなのです。

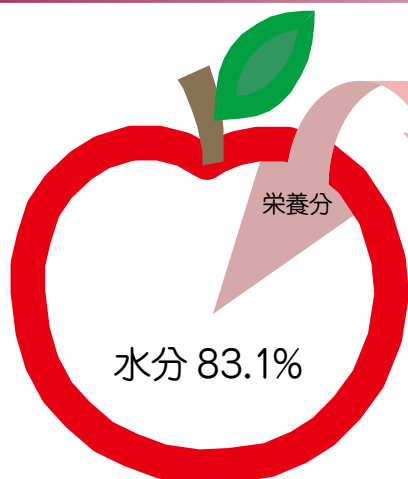
りんごで健康

「1日1個のりんごは医者を選ばせる」というイギリスのことわざがあります。

りんごには、高血圧など生活習慣病の予防に効果がある「食物繊維」や「カリウム」が多く含まれています。

「毎日くだもの200グラム」を目標に、りんごを1日に1個食べましょう。

りんご（皮つき）の成分



100g 当たりのエネルギーは 56 キロカロリー

果肉100g 当たり

蛋白質 0.2 g	脂質 0.3 g	炭水化物 16.2 g
灰分 0.2 g	カリウム 120 mg	カルシウム 4 mg
マグネシウム 5 mg	リン 12 mg	β-カロテン 当量 27 μ g
ビタミンC 6 mg	食物繊維 1.9 g 水溶性 0.5 g 不溶性 1.4 g	

〔資料：日本食品標準成分表2020〕

幅広いりんごの効用

●動脈硬化症（心臓病・脳卒中）の予防に

肉や卵など、コレステロールの比較的多い食事をとった時、りんごと一緒に食べると、りんご繊維が余分なコレステロールを血液に入る前に体の外へと運び出してくれます。

●糖尿病の予防に

りんご繊維には、血液中のコレステロールを下げたり、血糖の上昇を抑える働きがあります。カロリー過多の心配が少なく、1個だけでもある程度空腹を満たすことができます。

●高血圧の予防に

りんごに多く入っているカリウムには、ナトリウム（塩分）を体外に排出する作用があり、この働きが血圧の上昇を防いでくれます。また、りんご繊維の一つであるペクチンも同じような働きをします。

●便秘の解消に

りんご繊維が腸内にある善玉菌（ビフィズス菌）を増やし、悪玉菌を減らして、便通をよくしてくれます。また、便秘が改善されると頭痛、肩こりなども改善されると言われています。

●胃腸に優しい働きに

りんごには、胃酸が少ない時には胃酸を増やし、逆に胃酸が多い時には胃酸を中和する働きがあります。さまざまな胃病に悩んでいる人には、りんごの常食をお勧めします。

●貧血の予防に

りんごにはビタミンC等が含まれているので、鉄分の吸収を高めてくれます。りんごをジュースにして飲むと胃液の分泌を高めることにより、鉄分の吸収を高めてくれます。また、りんごの中にリンゴ酸をはじめとする有機酸が含まれているので、貧血の予防に効果があります。

●赤ちゃんの整腸作用に

りんごには高い整腸作用があり、すりおろしたりんごは乳幼児の胃腸に優しく作用し、下痢や便秘にも有効です。

●虫歯予防に

りんごを丸かじりすると、歯肉が丈夫になり、噛むことで唾液の分泌もよくなり、むし歯や歯肉炎などの予防効果が期待できます。

●太りすぎの予防と美容に

食事の前にりんごを食べると満腹感があり、食べ過ぎを予防します。また、美しい肌を作るさまざまな物質が含まれているので、体内から優しく作用し、疲労回復にも効果があります。

<新たなりんごパワー>

りんごには、ポリフェノール成分が多く含まれています。りんごポリフェノールは、動脈硬化を抑制する作用、花粉症やアトピー性皮膚炎などのアレルギー症状を抑える作用、むし歯の原因となる歯垢形成酵素の働きを阻止する作用、肌を白くする作用などが知られています。

りんごポリフェノールは様々な成分で構成され、それらの一部は皮に近い部分に多いと言われていますが、主成分のプロシアニジンは果肉の部分にも豊富に含まれており、丸かじりでも皮をむいても、りんごポリフェノールを摂取することができます。

〔「りんごの赤はみんなの愛～りんごで健康な赤ちゃんを～」(青森県発行)を参照〕

りんごの各種表彰受賞者一覧表

きむらじんや 木村甚彌賞

元青森県りんご試験場長の木村甚彌氏は、モニリア病等のりんご病害の研究者として昭和4年から45年まで、41年の長きにわたって研究に努め、青森県のりんご産業に歴史的な功績を残しました。

氏の功績を永く顕彰するため、昭和45年にりんご関係団体を構成員として木村甚彌りんご顕彰会が発足し、毎年、りんご産業の振興に功労のあった団体、個人に対し木村甚彌賞を贈呈しています。

回次	年度	受賞者名	功 績
1	昭46	北 海 三 共 (株) 青森県りんご試験場病虫部	■ モニリア病の克服
		対 馬 竹五郎	■ りんご剪定改善、品種改良、実践指導
2	昭47	弘前市農業協同組合	■ りんごセンター施設の定型化
3	昭48	青 木 二 郎	■ りんご粗皮病に関する研究
		竹 島 儀 助	■ 有益昆虫の研究
4	昭49	農事組合法人 鬼沢共同防除組合	■ 優良共同防除組合
5	昭51	豊 島 在 寛	■ 生物的防除の普及とモモシंकイガの防除対策の確立
		石川無袋りんご研究会	■ 無袋ふじの生産と販売推進
		横 山 慶太郎	■ りんごの冷蔵庫利用普及
6	昭52	波多江 久 吉 斉 藤 康 司	■ 青森県りんご百年史の研究と著作
		松緑神道大和山映画部	■ 映画「みちのくのりんご」を製作し、広く理解と宣伝に貢献
7	昭53	後 沢 憲 志	■ りんご高接病の解明、花粉貯蔵の基礎確立、花芽分化期の解明ほか
		田 中 正 幸	■ りんご腐らん病防除「泥巻き法」の発想と普及
8	昭54	(財)青森県りんご協会横沢支会	■ りんごの授粉にマメコバチを利用し、その実用化に成功
9	昭55	福 島 住 雄	■ りんご生産予測法の確立と人工授粉の研究
		小 林 啓 造	■ りんごのC A貯蔵に関する実用化と普及指導
10	昭56	七 戸 茂 男	■ りんごわい化栽培の有利性の実証及び普及指導
11	昭58	佐々木 直 亮	■ りんごの高血圧予防効果に関する研究
		松 中 謙次郎 瀬 川 一 衛	■ りんご高接病ウイルスの新検定法の技術確立
12	昭59	相馬村農業協同組合	■ りんご共販体制の確立と銘柄産地の育成
		町 田 賀芽彌	■ 農業資材の供給及び開発
13	昭61	古 澤 秀 男	■ 無袋栽培による食味向上、木箱からダンボール箱への移行
		中 野 順 三	■ 混濁ジュースの改良及び需要と販路の拡大

回数	年度	受賞者名	功 績
14	昭63	大野達夫 中村幸盛 相馬盛春 成田藤蔵 加藤正	■ 県下25,000haの樹園地の土壌調査の実施、土壌改良の試験研究と普及
15	平元	(財)青森県りんご協会	■ りんご産業基幹青年の研修及び農民教育活動の展開
16	平2	種市賢蔵	■ りんご共同防除組織活動の育成、普及、運営指導
17	平3	相馬定次郎 勝美幸 司	■ 三代の家族経営による良品・多収・省力栽培の実践
18	平4	岩 舘 義 博	■ りんご大衆化への提言と実践の功績
19	平5	宮 舘 光 男 三 國 定 吉	■ りんご産業を支える鋸の目立て、鋏の製作、修理とその研究
20	平6	武 部 和 夫	■ りんごの動脈硬化予防作用等の学問的な裏付け
21	平7	古 坂 卓 雄	■ わが国最古のりんご樹の管理
22	平8	ニッカウキスキー(株) 弘前工場	■ シードルの生産、ポリフェノールの抽出・商品開発、ワイン等の製品化
23	平9	菊 池 卓 郎	■ りんごの整枝剪定理論、栽培方式の理論の研究と体系化
24	平10	(社)青森県りんご輸出協会	■ 海外市場開拓の推進と海外における県産りんごの銘柄確立
25	平11	山 下 兼四郎	■ りんご搾汁機械の新機種導入、加工新製品の開発
26	平12	田 澤 賢 次	■ りんごの健康効果を消費者に普及
27	平13	山 田 雅 輝	■ マメコバチの生態研究及びりんご害虫の個体群動態の解明
28	平14	盛 圭 策	■ 海外のりんご生産流通情報の収集・翻訳、執筆・講演活動
29	平15	カネショウ(株)	■ 県産りんごを原料としたりんご酢の製品化、機能性の普及
30	平16	澤 村 健 三	■ 主要病害の病原菌の同定、防除法の研究
31	平17	工 藤 亞 義	■ C A貯蔵管理技術の体系化とその普及
32	平18	秋 田 義 信	■ りんご農家の後継者育成、農村教育活動
33	平19	藤 崎 和 夫	■ C A貯蔵によるりんごの長期貯蔵技術の確立とその普及
34	平20	ひろさきふじの会	■ 早生ふじのブランド確立と生産拡大
35	平22	土 岐 傳四郎	■ 黄色品種「トキ」(王林×ふじ)の交配育成
36	平23	(財)板柳町産業振興公社 りんごワーク研究所	■ りんごによる地場産業おこし(6次産業化)への実践
37	平25	一 木 茂	■ りんご国際化時代のもと海外のりんご事情の考察とその紹介、ボランティア活動の継続によるりんご産業発展に寄与
38	平26	野 呂 昭 司	■ りんごの開花日の新予測法の開発、ジョナゴールド果皮の油あがりの解明、りんご果実の着色並びに果皮障害の研究
39	平27	藤 田 孝 二	■ 果実疫病(おそ疫病)の発生生態の解明と防除法の開発、青森県りんご病害虫防除暦の作成に携わり春期における防除回数削減の実現、腐らん病やわい性台樹の紫紋羽病についての発生生態の解明と防除方法の開発
40	平28	杉山 芬(かおる) 杉山 雍(よう)	■ 県内外で流通している数多くのりんご品種について、学術的かつ一般消費者目線で詳細に記録解説、ホームページや著書で紹介

※H21・24年度は該当者なし。H28年度で終了。

澁川傳次郎賞

澁川傳次郎氏は、戦後、疲弊したりんご産業再生のため、青森県りんご協会を創立し、生産者の自立精神を鼓舞し、りんご産業の復興と躍進を実現しました。

青森県りんご協会では、本県りんごの「戦後復興の祖」として、氏の功績を後世に伝えるため、平成3年度に「澁川傳次郎賞」を創設し、毎年、りんご栽培に功績のあった県内りんご生産者を表彰しています。

回数	年度	受賞者名	功 績
1	平4	佐 藤 肇	■ 「金星」等りんご品種の育成、主幹形仕立ての研究
2	平5	外 川 鉄 弥	■ わい化栽培剪定技術の向上
3	平6	今 末三郎	■ 剪定技術研究及び栽培技術の向上
4	平7	船 場 茂	■ 県南地方に適した剪定技術の開発指導、紅玉の多収穫栽培
5	平8	山 内 齊	■ 高度な剪定技術体系と良品生産技術の確立
6	平9	佐々木 栄 秀	■ 無袋栽培・無ボルドー普及拡大
7	平10	前 田 武 士	■ 整枝・剪定指導、後継者組織の育成
8	平11	鹿 内 昭 三	■ わい化栽培の普及、整枝剪定指導
9	平12	外 川 博 史	■ わい化栽培の普及、整枝剪定指導、地区の銘柄確立
10	平13	舘 田 正 行	■ 整枝剪定技術の普及指導、後継者の育成、視察者の受入指導
11	平14	三 浦 藤 男	■ 規模拡大の実践、わい化栽培の早期導入と技術の普及
12	平15	對 馬 金 吾	■ 整枝剪定技術の普及指導、後継者の育成、視察者の受入指導
13	平16	山 下 榮	■ 県南地区リーダーとしてわい化栽培の普及推進
14	平17	駒 井 貞 蔵	■ 大玉良品多収の継続、剪定講師として技術普及
15	平18	笹 谷 哲	■ 地区生産者組織活動に尽力、剪定講師として技術普及
16	平21	齋 藤 彌志則	■ 整枝剪定技術の普及指導、後継者の育成、視察者の受入指導
17	平24	森 内 健 一	■ わい化栽培技術の普及及び拡大
18	平25	櫻 庭 郁 夫	■ わい化栽培の整枝剪定技術研究、指導、後継者の育成、援農活動
19	平26	下 山 司	■ 高度な剪定技術の普及指導、視察者の受入指導
20	平30	村 上 鐵 雄	■ わい化栽培技術の実践と研究、地域の普及指導
21	令2	成 田 文 一	■ わい化栽培技術の実践と研究、地域の普及指導
22	令4	坂 本 誠 治	■ 「ふじ」の無袋栽培や、剪定講師として技術普及

※H19・22・23・27～29・R元・R3年度は該当者なし

青森りんご勲章

青森県は、りんごを通じた生産流通はもとより、文化・観光・健康など多面的な活動により、青森県の産業・経済の発展に寄与したもの又は青森県の名誉を高揚したものに対し、その功績を讃えるため、平成11年度に「青森りんご勲章」を創設し、毎年度授章しています。

回数	年度	受賞者名	功 績
1	平11	並 木 路 子 (歌手)	■ 「りんごの唄」により戦後の苦しい時代に明るさを発信し、国土復興に取り組んだ人々を元気づけた。
		片 山 良 子 (エッセイスト)	■ りんごにこだわったエッセイ、紀行記事等の寄稿によるりんごに関する生活文化の普及。
		古 坂 卓 雄 (故人・生産者)	■ 日本最古のりんご樹の管理者であり、長寿りんごとして老人ホームへ寄贈する等の奉仕活動を行った。
		アップルフェア推進協議会 (地域づくり団体)	■ 「アップルマラソン」、「全日本りんご追分コンクール」などのりんごに関するイベント等の開催。

回次	年度	受賞者名	功 績
2	平12	美 空 ひばり (故人・歌手)	■ 映画「りんご園の少女」挿入歌「りんご追分」のヒットによりりんごが大衆に受け入れられる契機となった。
3	平13	佐々木 直 亮 (弘大医学部名誉教授) 竹 浪 春 夫 (故人・前板柳町長) (財)青森県りんご協会 (生産者団体)	■ りんごの高血圧予防効果を世界に先駆けて実証し、健康果実りんごの発展に貢献した。 ■ りんご産業の卓越した指導者であるとともに、町長としてりんごにこだわった施策を展開した。 ■ 昭和21年の設立以来、病害虫発生、価格暴落、台風被害、輸入解禁などの困難を乗り越え「りんご王国」発展に貢献した。
4	平14	鳴 海 要 (陶芸家) 額 川 建 忠 (青果物貿易商)	■ りんごの木の灰を釉薬とした陶器の製作により、「りんごに秘められた美とりんごが育む津軽の彩りをもつ炎の芸術」を確立。 ■ 青森りんごの台湾輸出の道を切り開き、国際的評価の向上に貢献した。
5	平15	武 部 和 夫 (弘大名誉教授) 山 下 兼四郎 (地域農業調査研究所主宰)	■ りんご繊維の動脈硬化抑制、大腸がんの予防作用について学会で発表し、高い評価を得た。 ■ りんご輸送の改革、新機種導入による搾汁システムの構築等りんごの流通・加工の発展に貢献した。
6	平16	宇 野 善 造 (前(社)青森県りんご対策協議会長)	■ 長年にわたり青森県りんご対策協議会の理事・会長として、消費宣伝事業を実施し、県産りんごの消費拡大に貢献した。
7	平17	渡 部 忍 (医師) 加 藤 武 夫 (版画家) 齊 藤 昌 美 (故人・生産者)	■ 生産者の農薬中毒の原因究明・治療法の開発、予防法の普及に尽力し、健康維持・増進に貢献した。 ■ 我が国最古のりんご樹を多色木版画で表した「長寿林檎樹シリーズ」など、りんごを題材とした版画製作の取り組み。 ■ 高接病防止や剪定技術の考案、着色技術の改良等によりふじの普及拡大に尽力した。
8	平18	(財)板柳町産業振興公社 りんごワーク研究所 青森県立柏木農業高等学校 農業クラブ	■ 地元産りんごを原料とする新商品の開発販売を推進するなど地域経済の活性化に貢献した。 ■ 「高校生によるりんごサミット」の開催や「ポケットりんご」の商標登録など独自のアイデアによる消費宣伝活動の実施。
9	平19	佐 藤 肇 (りんご生産者) 阿 部 澤 (画家)	■ りんご民間登録第1号の「金星」を育て、栽培技術の普及に努めた。「金星」は、輸出りんごのけん引役を果たしている。 ■ りんごの老木だけを題材に描き、県内外で展覧会を開くなど絵画を通じて青森りんごの魅力を発信している。
10	平20	寺 阪 勝 (元県土木部長) 波多江 久 吉 (故人・元団員職員) 斎 藤 康 司 (故人・元団員職員)	■ 太宰府天満宮の「梅の花」と青森りんごとの交流を提案し実現のため尽力し、九州地区での青森りんごの普及宣伝に貢献した。 ■ りんご史に関する資料の収集を行い、本県りんご産業の発展過程を中心とした研究に取り組み、「青森県りんご百年史」など多くの著作を残した。
11	平21	(社)青森県りんご輸出協会 (移出業者団体) 杉 山 芬 (元県立青森高校長) 杉 山 雍 (元弘前学院聖愛高校教諭) 長 峰 一 造 (故人・元(財)青森県りんご協会会長)	■ 長年にわたり青森りんごの輸出に取り組み、特に台湾においては、積極的なPR活動等により、台湾における青森りんごのブランド化や輸出振興に貢献した。 ■ 消費者の視点による著書「青森県のりんごー市販の品種とりんごの話ー」とホームページ「青い森の片隅から」(http://malus.my.coocan.jp/migi.htm)において青森りんごの消費宣伝に貢献した。 ■ りんごの安定生産を図るため、病害虫防除等の技術指導者等を行うとともに、わい化栽培や無袋栽培を普及させるなど、本県りんごの生産振興に貢献した。

回数	年度	受賞者名	功 績
12	平22	山口九州地区 青森りんごの会 (青果卸売業者団体)	■ ユニークな宣伝活動や小学校等でのりんご出前授業の積極的な実施など、山口九州地区における青森りんごの消費拡大に貢献した。
		青森県りんごわい 化栽培技術研究会 (生産者団体)	■ 青森県に適したりんごわい化栽培技術の研究開発や普及など、長年にわたり青森県におけるわい化栽培の技術向上と普及拡大に貢献した。
		小 出 佐 治 (前新潟県青森りん ごの会会長)	■ 長年、新潟県青森りんごの会会長として創意工夫に富んだ企画による宣伝活動を行い、新潟県における青森りんごの消費拡大に貢献した。
13	平23	青森県農村工業農 業協同組合連合会 (りんご加工業)	■ 青森県産りんごにこだわったジュースを作り続け、加工振興を通じてりんごジュースの消費拡大と生産者支援に貢献した。
		大 阪 地 区 青森りんごの会 (青果卸売業者団体)	■ 独自のアイデアによる普及宣伝活動により、大阪地区における青森りんごの消費拡大に貢献した。
14	平24	須 部 安 夫 (前中部地区青森 りんごの会会長)	■ 長年にわたり中部地区青森りんごの会会長として独創的な企画による普及・宣伝活動を展開し、中部地区における青森りんごの知名度向上と消費拡大に貢献した。
		葛 西 甚 八 (観光業・りんご 移出業)	■ りんごとの関わりを随所に展開した観光ホテルや高品質の青森りんごの取扱いにより、県外消費地での青森りんごの知名度向上と消費拡大に貢献した。
15	平25	ニッカウキスキー 株式会社 弘前工場 (りんご加工業)	■ 青森県産りんご100%を使用したシールドなどバラエティ豊かなりんご加工品の商品化・研究開発や各種イベントにおける普及活動など、長年にわたり青森りんごの加工振興と消費拡大に貢献した。
		津 曲 孝 (菓子製造業)	■ 関西圏の人気洋菓子店「ケーキハウスツマガリ」で高品質な青森県産りんごを使用した洋菓子の販売などを通じ、関西一円における青森りんごの消費拡大とイメージアップに貢献した。
		七 戸 茂 男 (故人・生産者)	■ りんごわい化栽培の先駆者として、青森県に適したわい化栽培技術の研究と普及指導に尽力し、わい化栽培の定着と発展に寄与するなど、長年にわたり青森りんごの生産振興に貢献した。
16	平26	株式会社アップル ヒル (観光・宣伝)	■ 道の駅「なみおか」において、りんごにこだわった特徴的な商品の創出やイベントの開催など、数多くのりんごに関する取組を展開し、長年にわたり青森りんごの普及宣伝に貢献した。
		株式会社ＪＲ東日 本ウォータービジ ネス (消費拡大)	■ 青森県産りんごを使用した飲料の企画・開発とＪＲ東日本管内の駅構内等での販売を通じて、りんご飲料市場に新たな可能性を切り拓くとともに、青森りんごの消費拡大と知名度向上に貢献した。
17	平27	三 國 定 吉 (りんご剪定鋏製作)	■ 長年にわたり手打ち式の「りんご剪定鋏」の製作一筋に打ち込み、絶えず研究を怠らず創意工夫を重ねて、りんご生産者が使いやすい剪定鋏を作り続け、りんご生産者の剪定作業の効率化及び高品質りんごの安定生産に貢献した。
		巨大アップルパイ 世界に挑戦する会 (観光・宣伝)	■ 県内外の数多くのイベントに出展し、青森県産りんごを100パーセント使った巨大アップルパイを来場者の前で焼き上げ提供して、その大きさと味で大勢の方々に喜ばれ、県産りんごの情報発信と知名度向上に貢献した。
		株式会社ＪＲ東日 本青森商業開発 (りんご酒等の製 造販売)	■ A－F A C T O R Yによる青森県産りんごを100パーセント使用したシールド等のりんご酒の製造・販売や普及活動、首都圏での県産りんご及びその加工品の販売活動を通じて、青森りんごのイメージアップと地域活性化に貢献した。

回数	年度	受賞者名	功 績
18	平28	青森県立五所川原 農林高等学校	■ 赤い果肉りんごの生産、普及による新たなりんご産業の構築と、国内の高校で初となるGLOBAL G.A.P.（グローバルギャップ）認証取得による農業教育環境の整備に貢献した。
		カネショウ株式会社 (りんご加工業)	■ 津軽産りんご100%使用の独自製法「すりおろし醸造」によるりんご酢の全国的な販売と、プロテオグリカン入り黒りんご酢の商品化など、県産りんごの加工振興と消費拡大に貢献した。
19	平29	太 田 一 民 (前県りんご輸出 協会理事長)	■ 青森県りんご輸出協会理事長をはじめ、りんごの輸出に関わり、長年にわたって熱意と強いリーダーシップをもって取り組み、青森りんごの輸出拡大に貢献した。
		株式会社ラグノオ ささき (りんご等加工業)	■ 青森りんごにこだわった商品を開発して全国的な販売展開を行い、県産りんご及びりんご加工品の認知度やイメージ向上に寄与するとともに青森りんごの加工振興に貢献した。
		青森県りんご共同 防除連絡協議会 (生産者団体)	■ 県内のりんご共同防除組織のまとめ役として、生産者の共同の精神を醸成しながら、病害虫防除や防除作業事故の共済制度の推進などに尽力し、りんごの安定生産と高品質化に貢献した。
		谷 村 志 穂 (小説家)	■ 青森りんごのエッセー集「ききりんご紀行」の発刊やメディアでの広報活動などを通じて、青森りんごの魅力やりんごにまつわる話を県内外の消費者に紹介し、青森りんごのファンづくりに貢献した。
20	平30	り ん ご 娘	■ 芸能・音楽活動を通したりんご情報発信で、青森県のみならず、県外・海外へのりんご普及・宣伝に貢献した。
21	令元	京浜関東 青森りんごの会 (青果卸売業者団体)	■ 社会情勢に応じた働き盛り世代など新たな消費者層の開拓や、企業催事等を活用した新しい普及宣伝活動などにより、京浜関東地区における青森りんごの消費拡大に貢献した。
22	令2	株 式 会 社 翁 屋 (りんご等加工業)	■ 長年にわたり青森県産りんごを使用し、自社での一貫製造にこだわった郷土色豊かな贈答用和洋菓子の製造販売を通じて、青森りんごの高付加価値化と情報発信に貢献した。
23	令3	リンゴ機能性表示 食品開発グループ (農研機構・JA つがる弘前ほか)	■ りんごに含まれる「プロシアニジン」の内臓脂肪を減らす機能について着目し、研究した成果により、消費者庁の機能性表示食品制度でりんご生果として初となる機能性表示食品「プライムアップル！」の発売に至り、りんごの高付加価値化に貢献した。
		タムラファーム株 式会社 (りんご生産・加工)	■ 県内6次産業化の先駆けとして、県産りんごとその加工品の認知度向上やシードルの生産及び消費拡大に貢献するとともに、りんごを活用した観光振興や人材育成に尽力し、地域の活性化に貢献した。
24	令4	日本書達株式会社 (農業化学品製造)	■ 本県において多発したりんごの黒星病に対して効果が高い殺菌剤を生産者団体などからの要請により早期に開発し、実用化と供給体制の確立に結びつけ、りんご産業の維持発展に貢献した。
		弘果弘前中央青果 株式会社 (卸売市場開設)	■ 県産りんごの全国への流通拠点として重要な役割を担うとともに、グループ会社と連携してトレーサビリティシステムの構築などに取り組み、半世紀の長きにわたって、りんごの流通に貢献した。
		株 式 会 社 ワ ー ル ド・ワン (スイーツ製造・販売)	■ りんごに特化したスイーツの製造と販売によって、県産りんごのイメージアップを図り、若い世代へのりんごの浸透や消費拡大に寄与するとともに、高付加価値化に貢献した。

※受章者の役職等は受章当時のものを記載。

青森りんごの歴史

青森りんごの歴史は、明治8年から始まり、令和3年で146年を迎えました。

しかし、その道のりは決して平坦なものではありませんでした。未知の病気や害虫、台風などの自然災害、価格暴落など、多くの試練を乗り越えてきたのです。

先人たちの不屈の精神と努力で支え続けられてきた青森りんごの歴史をひもといてみましょう。

明治時代

この時代は、競うようにりんごが植栽され、大規模りんご園も誕生しています。鉄道の開通もあり、明治25年には、神田の間屋がりんごの取扱いを始めました。

生産面では、農薬の効果がまだ乏しく、病害虫との格闘の連続でしたが、袋かけ栽培や胴木洗いでしのいでいました。

- | | |
|--------------|---|
| 明治 8年 (1875) | ■ 4月、内務省勸業寮から青森県庁にりんごの苗木3本が提供され、県庁構内に植えらる。
■ 米国人宣教師ジョン・イング師が、キリスト降誕祭で教え子や信者たちに分与した「りんご」が西洋りんごとして初めて本県に紹介される。 |
| 10年 (1877) | 西南戦争
■ 弘前市在府町養蚕家山野茂樹が屋敷畑（現在の弘前大学医学部）に試植したものに初めて結実し、8月15日採取。 |
| 20年 (1887) | ■ 黒石郊外山形村（現在黒石市）に興農株式会社誕生、10ヘクタール開園。ここが現在の地方独立行政法人青森県産業技術センターりんご研究所。 |
| 22年 (1889) | 大日本帝国憲法発布 |
| 24年 (1891) | 上野、青森間鉄道開通 |
| 27年 (1894) | 日清戦争（～1895） |
| 32年 (1899) | ■ 青森の果実商堀内喜代治、ロシア領ウラジオストック港へ直輸出。 |
| 33年 (1900) | ■ モニリア病大発生、中郡清水村（現在弘前市清水）で皆無作。 |
| 34年 (1901) | ■ りんご酒醸造販売。 |
| 37年 (1904) | 日露戦争（～1905） |
| 38年 (1905) | ■ りんご袋かけが始められ、恐慌を切り抜け、再び増殖時代に入る。 |
| 39年 (1906) | ■ 津軽林檎輸出組合設立。上海に直輸出。 |
| 41年 (1908) | ■ 青森、神戸間でりんごの冷蔵貨車輸送試験を実施。津軽を中心にモニリア病が大発生。 |



きくち たてえ
菊池橋衛 (1846～1918)

りんご栽培の最初の苗木配布者及び試植者で、青森りんごの開祖と言われています。

青森県にりんご栽培が適することを確かめ、栽培技術を広めて、本県がりんご主産地になる基礎を作りました。

もともと果樹や花卉の栽培に熱心で経験をもっていたことが、西洋りんごの将来性を見抜き、これに傾倒していく素地になったと考えられています。

大正時代

大正期は、第1次世界大戦による対戦景気や米騒動など、経済的には激動の時期でしたが、りんごでは、大正6年に県農事試験場に苹果部が創設され、本格的なりんごの調査研究が始まり、また、動力噴霧機が導入されボルドー剤が普及し始めました。

- 大正 2年(1913) ■ 県農事試験場の三浦道哉が、ボルドー剤散布の試験開始。
- 3年(1914) **第1次世界大戦に参戦**
- 6年(1917) ■ 県農事試験場苹果部を創設。
- 7年(1918) **米騒動**
- 10年(1921) ■ 本県りんご栽培指導者農林技師島善鄰を4月欧米に派遣。
- 12年(1923) **関東大震災**
- 14年(1925) ■ 生産過剰から価格暴落。
- 15年(1926) ■ 青森県りんご生産同業組合設立。青森県りんご移出同業組合が設立。青森県農事試験場苹果部を園芸部と改称。



とのさき かしち
外崎嘉七 (1859~1924)

明治中・後期の病虫害多発期に、樹形改造、袋かけ、ボルドー液散布などの普及に努め、りんごの神様と慕われました。りんご危機克服の大号令者です。

大正10年に弘前市で開催された^{りよくじゅほうしやうはいじゅ}緑綬褒章授受祝賀会には、500名もの人が集まったそうです。

昭和40年まで

昭和の初め数年間は金融恐慌とともに農業恐慌も大きな問題となり、世界的に農作物の価格暴落が起きました。

このような中で、昭和9年にはりんご専用列車が初めて運行され、青森県内から36時間かけて東京秋葉原にりんごを運びました。

しかし、第2次世界大戦を挟み、戦前の検査制度の導入、戦後のりんご移出税（のちにりんご税）の徴収や小作農の解放など、りんごを取り巻く環境はめまぐるしく変化し続けました。ちなみに、あと2、3年戦争が続けばりんご樹は殆ど枯死したであろうとも言われています。

また、昭和前半は自然災害や病虫害による大不作や大豊作が交互に訪れ、大豊作時には日本経済が不安定であったこともあり価格暴落を引き起こしました。

昭和 6年(1931) **満州事変**

- 4月1日、青森県農事試験場から園芸部を分離、青森県苹果試験場（現、青森県産業技術センターりんご研究所、庁舎は現りんご史料館）として発足。
- 10月4日、太平洋無着陸横断飛行ミス・ビードル号、三沢市淋代を出発。5日、アメリカ・ワシントン州ウエナッチに到着。のちリチャードデリシャスをもたらす契機となる。

昭和 7年 (1932)	五・一五事件
11年 (1936)	二・二六事件
12年 (1937)	日中戦争 ■ 県に特産課設置。南郡藤崎町に「ふじ」を育成した農林省園芸試験場東北支場設置。
14年 (1939)	■ 上海に物産紹介出張所設置。
15年 (1940)	■ 移出1,000万箱突破、輸出100万箱。
16年 (1941)	太平洋戦争 (～1945)
20年 (1945)	広島・長崎へ原子爆弾投下、ポツダム宣言受諾－降伏 ■ モニリア病、尺取虫大発生、生産量300万箱以下。
21年 (1946)	日本国憲法公布 ■ 青森県りんご協会設立。県財政難のためりんご税を9月1日から1箱につき4円(付加税とも)賦課。
22年 (1947)	■ 青森県りんご輸送対策協議会設立。
23年 (1948)	■ 県経済部にりんご課設置。東京、大阪、門司に青森県事務所設置。青森県林檎振興株式会社設立。青森県りんご検査所独立。
24年 (1949)	■ りんご税をりんご引取税と改称し、1箱につき県税15円、市町村付加税15円の計30円を賦課。
25年 (1950)	■ りんご引取税全廃。青森県苹果試験場を青森県りんご試験場に改称。
26年 (1951)	サンフランシスコ平和条約、日米安全保障条約 ■ 花芽不足による4分作、推定実収高891万箱。
27年 (1952)	■ 青森県りんご輸出協会設立。生産量2,000万箱突破。
28年 (1953)	テレビ放送開始
29年 (1954)	自衛隊の設置
30年 (1955)	■ モニリア病大発生し、生産量932万箱と昭和26年に次ぐ不作。
31年 (1956)	日ソ国交回復。国連に加盟 ■ 「県りんご安定生産運動」を組織。りんご栽培史上未曾有の2,900万箱の大豊作。
32年 (1957)	■ 青森県りんご加工協会設立。
34年 (1959)	■ 斑点落葉病各地に発生。推定実収高史上最高の2,971万箱。
35年 (1960)	日米新安全保障条約 ■ 柏村にある日本最古のりんご樹(紅紋2本、祝1本)が青森県天然記念物に指定。 ■ りんご栽培面積を航空写真により調査した結果25,500ヘクタールと判明。
38年 (1963)	■ 県りんご生産高は史上最高の3,437万箱。バナナの輸入自由化により、りんごの売行きに大きな影響を及ぼす。
39年 (1964)	東海道新幹線開通・東京オリンピック開催 ■ 日本で最初の農協共同による大規模C A貯蔵庫完成(弘前市)。



き むらじん や
木村 甚彌 (1901～1982)

昭和4年、青森県農事試験場園芸部(後の青森県りんご試験場)に技手として就任以来40年間、他に転任することなく一生涯りんごの病理とその防除法に取り組み、病害防除体系を築き上げました。

青森県りんご試験場でりんごの病害研究に従事していた際に、風土病といわれたモニリア病の解明や防除法の確立に貢献しました。また、昭和27年から45年までりんご試験場長を務め、病害虫防除やわい性台木の導入などに尽力しました。



しづかわでんじろう
澁川傳次郎（1898～1991）

青森りんごの戦後復興の祖と言われ、第二次大戦で荒廃したりんご園を復興するため、先頭に立って運動し、りんご生産者で組織する「青森県りんご協会」を設立しました。

剪定講師として各地を回り、大勢の生産者がその技術を学びました。

昭和40年以降

昭和40年代は品種更新期で、「紅玉」や「国光」からデリシャス系や「ふじ」へ主力品種が交代しました。その引き金となったのが、昭和43年の国光大量投棄事件です。りんごが売れず、山や川へ1万トン以上も投棄されたため、「山川市場」と呼ばれました。

昭和後半は、数々の試験研究の成果や高度成長期で機械化が進み、近代化へ突き進みました。開拓パイロット事業や国庫事業による大型施設整備も行われました。

- | | |
|--------------|--|
| 昭和 40年（1965） | ■ 台風23号（9月10～11日）24号（9月17～18日）により史上最高の約540万箱落果。 |
| 42年（1967） | ■ 3月、県りんご輸出共販協同組合が誕生し、りんご輸出の窓口が一本化。
■ 7月、果樹保険臨時措置法成立で、りんごの災害救済に初めての立法措置。 |
| 43年（1968） | 国民総生産、資本主義国第2位
3億円事件発生、川端康成ノーベル文学賞受賞
■ みかん、いちごの大増産、バナナ輸入増等消費者の嗜好の変化等により、「紅玉」、「国光」小玉の価格暴落となり、山や川に大量投棄されたので、俗にこれを「山川市場」と称した。このため、不況打開の根本対策として品種更新が急速に進展。
■ 10月、県りんご試験場新庁舎落成。 |
| 44年（1969） | ■ 8月、八戸市、上北町、倉石村などにおいて黒星病発生。 |
| 45年（1970） | 大阪万国博覧会開催、「よど号」ハイジャック事件発生 |
| 46年（1971） | ■ りんご試験場わい性台木の生産を開始し、わい化栽培の推進に踏み出す。
■ りんごの加工需要に応えるため、りんご冷凍濃縮果汁を主製品とする大規模加工場が国、県の補助及び農協の共同出資2か年計画で着工。
■ 北欧市場のスウェーデン、ノルウェー、西ドイツの3国に対し、りんごの実験輸出を実施。
■ 6月、ガット（関税及び貿易に関する一般協定）により、りんご生果の輸入が自由化される。 |
| 47年（1972） | 沖縄返還、日中の国交正常化
■ りんご黒星病が大発生。10月7日、「青森県りんご黒星病及びりんご腐らん病まん延防止条例」が公布。 |
| 48年（1973） | 石油危機
■ りんごわい化栽培モデル園を弘前市、三戸町の2か所に設置。 |
| 49年（1974） | ■ 無袋ふじ推進のため、生産者団体による「青森県サンふじ推進協議会」が発足。
■ 青森県りんご百年記念式典を挙行。 |

昭和 50年（1975）	■ 青森県りんご百年記念碑を県庁構内に建立。りんご百年記念切手及び記念たばこ発売。 ■ 非自由化品目であるりんご果汁1,100トンがはじめて緊急輸入。北朝鮮から加工用りんご1,114トン輸入。 ■ 青森県りんご試験場で、陸奥、恵、王鈴に続いて4番目となる「青り2号」が45年ぶりに「つがる」で名称登録。
52年（1977）	■ 腐らん病防除の一環として、泥巻法が普及。 ■ 天皇陛下がりんご試験場を御視察。
53年（1978）	■ 6月上旬から下旬にかけて異常天候のため、デリシャス系を中心に異常落果が発生。被害数量は品質低下も含め約115,000トン（719万2千箱）被害額122億円。
54年（1979）	■ 台風20号（10月19～20日）により447万箱、67億円の被害。
55年（1980）	■ 1月、アラブ首長国連邦のドバイへ1万5千箱初輸出。生産量3,000万箱と史上3番目の豊作。
57年（1982）	東北・上越新幹線開通 ■ 生産量で「ふじ」がデリシャス系をぬき、初めてトップとなる。昭和43年の「国光」、「紅玉」に引き続き、再び品種更新の必要性が高まる。
58年（1983）	■ 青森県りんご試験場で育成した「夏緑」、「北斗」品種登録。
59年（1984）	■ 豪雪により35億円の被害。
60年（1985）	■ 台風13号（9月1日）により159億円の被害。
62年（1987）	■ 1月～4月、県内加工企業がアメリカ産凍結りんご（グラニースミス）1,710トンを輸入。 ■ 台風12号から変わった低気圧で90億円の被害。
63年（1988）	青函トンネル開通 ■ 7月、平成2年4月からりんご果汁輸入自由化決定。



さいとうまさみ
斉藤昌美（1918～1991）

昭和30年、青森県の農林省園芸試験所東北支場で開発された「東北7号」（のちの「ふじ」）の普及に努めました。

青森県では、「ふじ」の着色があまり優れないことから最初は増殖に踏み切りませんでした。同じく東北支場から依頼された対馬竹五郎（つしまたけごろう）とともに、その食味の良さから「国光」に代わるべき品種として確信し、普及に尽力したのです。

平成元年以降

平成に入ってから、同3年に最大瞬間風速53.9m/sを記録する台風19号が来襲し、約38万トン、金額741億円の史上希にみる被害を受けたことに始まり、平成5年以降はニュージーランド、アメリカ、フランス、オーストラリアからの生果実の輸入が解禁されました。

また、平成13、14年には、出荷量の過剰や内部褐変などにより、価格が暴落したことから、県内をあげて量より質を重視した「売れるりんご」づくりへの転換を目指すことになりました。

平成 2年 (1990)	■ 元年産りんごの販売額が1,093億円と初めて1,000億円の大台を突破。 ■ りんご果汁輸入解禁。
3年 (1991)	■ 9月28日、台風19号は青森市で観測史上最高の最大瞬間風速53.9m/sを記録し、被害面積22,400ヘクタール (90%)、被害数量38万8,000トンの被害金額741億7千万円。
4年 (1992)	国連平和維持活動協力法成立 ■ 平成3年の台風被害にもかかわらず、平年並の483,800トンの収穫量を確保。 ■ 台風被害に際し、全国からいただいた支援に感謝するため、5月9日台風19号全国支援感謝大会を開催し、後世にわたって記憶に止めるため県りんご試験場内 (黒石市) に「青森県りんご全国支援感謝メモリアルガーデン」を設置。
5年 (1993)	■ 6月、これまで植物防疫上の理由により輸入が禁止されていたニュージーランド産りんごの輸入が解禁される。 ■ 12月、県産りんごがニュージーランドに初輸出。
6年 (1994)	■ 6月、ニュージーランド産りんごが初上陸。 ■ 8月、生産量世界有数のアメリカ産りんごが輸入解禁。
7年 (1995)	阪神・淡路大震災 ■ 1月、アメリカ産りんご初上陸。 ■ 県産りんごがアメリカに初輸出。 ■ 県では、平成7年度を「りんご園地若返り元年」と位置づけ、高率の補助事業がスタート。
9年 (1997)	■ 9月、フランス産りんご (ゴールデンデリシャス) が輸入解禁され、商業ベースで約12トン初輸入。
10年 (1998)	長野冬季オリンピック開催 ■ 1月、青森りんごの輸出促進を図るため、台湾及びタイへ青森りんごミッションを初めて派遣。 ■ 12月、オーストラリアタスマニア州産りんご (ふじ) が輸入解禁。
11年 (1999)	■ 2月、台湾へ青森りんごミッション派遣。 ■ 4月、青森県単独で「生食用りんご価格安定事業」創設。 ■ 6月、オーストラリアタスマニア州産りんご商業ベースで11トン輸入。 ■ 7月、アメリカ産りんご5品種 (ふじ、ガラ、グラニースミス、ジョナゴールド、プレイバーン) 追加輸入解禁。
12年 (2000)	■ 4月、りんご課をりんご果樹課と改称。 ■ 7月26日、ふじ発祥の地藤崎町で「ふじ生誕60周年感謝祭」を举行。
13年 (2001)	■ 3月、「21世紀青森りんご行動計画」策定。2001年をりんご元年と位置づけ、「2001年りんご元年の集い」を弘前市で開催。 ■ りんごの日を11月5日とし、名称を「いいりんごの日」とすることを発表。 ■ 4月、国の「果樹経営安定制度」が発足。県の「生食用りんご価格安定事業」から移行。 ■ 4月21日～23日、県内の広い地域で凍霜害が発生、被害面積9,882ヘクタール、被害額84億1千万円となる。凍霜害としては過去最大の規模。
14年 (2002)	■ 1月、台湾及び中国がWTOに加盟。台湾へのりんご輸出が伸びる。 ■ 4月、りんごの開花日が黒石で「王林」と「ジョナゴールド」が過去最早記録、五戸では、王林、ジョナゴールド、紅玉が過去最早を記録。 ■ 6月、13年産りんごに経営安定制度補てん発動。 ■ 8月、ダイホルタン、ブリクトラン等無登録農薬が一部農家で使用された事実が発覚。 ■ 10月、りんご史料館リニューアルオープン。
15年 (2003)	■ 6月、14年産りんごの価格低迷により経営安定制度2年続きで補てん発動。

平成 16年（2004）	■ 1月、台湾へ青森りんごミッションを派遣。 ■ 6月、上海への青森りんご輸出調査。 ■ 台風15号、16号、18号、21号、22号の接近や上陸に伴い9万3千トンの落果と1万本の樹体損傷、被害金額155億8千万円。
17年（2005）	■ 豪雪により樹体損傷118億円の被害。 愛知万国博覧会開催 ■ 8月、アメリカ産りんご検疫措置緩和。（火傷病、指定園地制度や果実殺菌を廃止し果実の成熟検査のみ） ■ 9月、弘前市を主会場に第52回全国りんご研究大会開催。
18年（2006）	■ 2月、台湾向け輸出りんごの新たな検疫措置（生産者登録、選果場登録（73ヶ所）、モモンシクイガ発見時の輸入禁止等）施行。 ■ 豪雪により2年連続の被害。（30億円） ■ 5月、ポジティブリスト制度施行。 ■ 7月、タスマニア産りんご輸入解禁品種が全品種に拡大。 ■ 9月、りんご果汁の原料原産地表示について、食品の表示に関する共同会議において見送りに。 ■ 9月、新たなりんご経営安定対策のあり方について、青森県りんご経営安定対策検討委員会の神田建策座長（弘大農業生命科学部教授）から知事に需給調整事業と経営安定対策の2段階制度の創設を提言。
19年（2007）	■ 暖冬少雪。青森地方気象台は58年ぶり2月中の積雪ゼロを発表。 ■ 4月、国は、果実需給調整・経営安定対策事業を果樹経営支援対策に移行。 ■ 4月、県は、独自にりんご経営安定対策事業を創設。 ■ 7月、ニュージーランド産りんごの検疫措置をアメリカ産並みに緩和。 ■ 10月、県は、放任園対策会議を開催。 ■ 台湾を中心とした18年産りんご輸出量は過去最高となる。 ■ 18年産りんごの販売額911億円を達成。
20年（2008）	■ 4月中旬から5月中旬に降霜、5月26日、6月13日、9月26日に県内広範囲に降ひょうがあり、被害面積延べ12,726ヘクタール、被害額103億2千万円となる。ひょう害としては過去最大の規模。 ■ 台湾向け19年産りんご輸出量は18年産を超え、過去最高を更新。 ■ 20年産りんごの販売苦戦。価格低迷続く。 ■ 県及び関係団体一体による、霜害・ひょう害りんごの販売対策を実施。
21年（2009）	■ 1月、県及び関係団体は、りんご緊急需給調整対策を初めて発動。生食用りんご8,500トン市場隔離し加工に仕向けることを決定。この他、出荷団体が1,500トン目標に福祉施設、学校へ寄贈。 ■ 1月、台湾向け輸出りんごから台湾で残留基準のない農薬成分が検出され、陸揚げできず。 ■ 4月、「りんご試験場」が「地方独立行政法人青森県産業技術センターりんご研究所」に改称。 ■ 6月、消費地市場価格がりんご経営安定対策の発動基準価格を下回ったため、初めてりんご経営安定対策補てん金交付。 ■ 2年連続の価格低迷で、農林水産省が11月にりんご初の「緊急需給調整特別対策事業」を発動。調整対象は1,330トン。 ■ 「ふじ」に2年連続でつる割れ果が多発。

平成 22年 (2010)	■ 4月、青森県産りんごとして販売しているものに秋田県産りんごが混在していることが判明し、県が関係事業者等には是正を指示、指導。 ■ 真夏日が35日（りんご研究所調べ）、6～8月の平均気温23.6℃は過去80年間で最も高い記録。早生の「つがる」等で着色不良。 ■ りんご生産・流通・販売団体がはじめて無袋ふじの収穫日や都内の中央卸売市場への初上場日を申し合わせ、共同歩調による販売対策を実施。 ■ 夏場の異常高温の影響により、競合果物等の市場出荷が減少し、県産りんごは早生種の「つがる」から高価格で推移。 ■ 国産りんごの12月累計輸出量が台湾におけるチリ産の台頭や円高などで、過去3カ年平均数量の66%に留まる。 ■ 11月、ふじ70周年で藤崎町の弘前大学農学生命科学部付属生物共生教育研究センター藤崎農場内に「ふじのふるさと記念広場」が開園。
23年 (2011)	3月11日「東北地方太平洋沖地震（M9.0）」 ■ 津波による東京電力福島第1原発の放射能漏れ事故等により、放射性物質による消費者の食への不安が大きな社会問題となり、食品モニタリングが実施された。 ■ 5月、原発事故の風評被害により台湾への輸出りんごの数量が0に。 ■ 7月1日～8月15日の降雨量が過去最低、9月の降雨量が過去最高を記録。（りんご研究所調べ） ■ 花芽不足や生理障害などで収量が減少し、県産りんごの販売価格が高騰。
24年 (2012)	■ 平成24年大雪によって、津軽地域のりんご園地で、平成17年以来の被害が発生した。 ■ 平成23年産りんごの収穫量が減少したことから、平成23年10月以降販売価格が高騰を続け、平成ではりんご台風のあった平成3年産に次ぐ記録的な価格となった。
25年 (2013)	■ 2年続きの記録的な豪雪で、津軽地域では平成24年豪雪並みの被害が発生した。 ■ 7月25日開催した「りんご黄色品種の生産流通販売対策会議」を皮切りに昨年不評だった「トキ」をはじめとする黄色品種の品質向上に向け、りんご関係者が一致団結して取組んだ結果、本年産「トキ」は好評価となり、本県産黄色品種の信頼回復の第1歩となった。 ■ 台風第18号による9月15日から16日にかけての大雨で岩木川及び馬淵川流域のりんご園地555haに樹冠浸水が発生。被害額が12億4,200万円に達した。
26年 (2014)	■ 7月、青森市を主会場に第58回全国りんご研究大会開催。 ■ 9月25日、天皇・皇后両陛下がりんご研究所と浅瀬石地区りんご園を訪問。 ■ 平成25年産りんごの販売額が、6年ぶりに900億円超えを達成。（903億円）
27年 (2015)	■ 7月28日、弘前市で青森県りんご植栽140周年記念式典を開催。 ■ 9月17日、ベトナムへの日本産りんご生果実の輸出が解禁。 ■ 10月5日、環太平洋連携協定（T P P）が、参加12カ国の閣僚会議で大筋合意。りんごは生果が11年目に、果汁は8～11年目まで段階的に関税が撤廃されることになった。 ■ 平成26年産りんごの販売額が、16年ぶりに1千億円の大台超えを達成。（1,037億円：歴代10位） ■ 平成26年産国産りんごの輸出量が初めて3万トンを超え（30,115トン）し、輸出額は初めて100億円を超えた（110億円）。
28年 (2016)	■ 平成27年産りんごの販売額が、2年連続で1千億円の大台超えを達成。（1,098億円：歴代6位） ■ 津軽地方を中心に黒星病が多発。 ■ 平成27年産国産りんごの輸出量が、2年連続で3万トンを超え（36,304トン：歴代1位）

平成 29年 (2017)	■ 平成28年産りんごの販売額が、3年連続で1千億円の大台超えを達成。(1,028億円：歴代11位) ■ 平成28年産国産りんごの輸出量は2万7千トン、金額は100億円を超えた。
30年 (2018)	■ 平成29年産りんごの販売額が、4年連続で1千億円の大台超えを達成。(1,001億円：歴代15位) ■ 津軽地方を中心に黒星病が多発したものの、生産量に大きな影響はなかった。 ■ 平成29年産国産りんごの輸出量が、3万トンを突破。(33,150トン：歴代4位)
31年 (2019) 令和 元年	■ 平成30年産りんごの販売額が、5年連続で1千億円の大台超えを達成。(1,008億円：歴代13位) ■ 平成30年産国産りんごの輸出量は2年連続で3万トンを突破(33,194トン：歴代3位)し、輸出額は5年連続で100億円を超えた(136億円)。 ■ 津軽地方を中心に干ばつ・高温。りんご研究所では観測史上最少の降水量(8月20日まで累計169ミリ：平年比42%)、歴代4位の最高気温(7月15日、36.8℃)を記録。肥大鈍化・日焼け果の助長など品質に影響。
2年 (2020)	新型コロナウイルス感染拡大 東京オリンピック・パラリンピック開催延期 ■ 令和元年産りんごの販売額が、6年連続で1千億円の大台超えを達成。(1,098億円：歴代5位) ■ 令和元年産りんごの消費地市場価格は、産地在庫量の少なさや、新型コロナウイルス感染拡大に伴う家庭向け需要の引き合いが強まったこと等により、大幅な高値で推移(累計で1kg当たり386円、平年対比121%)。 ■ 令和元年産国産りんごの輸出量は3年連続で3万トンを突破(31,772トン：歴代5位)し、輸出額は6年連続で100億円を超えた(128億円：歴代5位)。 ■ 7月14日、りんご黒星病の新規防除薬剤が農薬登録された。
3年 (2021)	東京オリンピック・パラリンピック開催 ■ 3月、青森県果樹農業振興計画策定。「生産基盤強化のための対策」「市場拡大のための対策」の2本柱で施策を展開。 ■ 令和2年産りんごの販売額が、7年連続で1千億円の大台超えを達成。(1,008億円：歴代12位) ■ 令和2年産国産りんごの輸出量は4年連続で3万トンを突破(34,432トン：歴代2位)し、輸出額は7年連続で100億円を超えた(135億円：歴代4位)。
4年 (2022)	■ 令和3年産のリンゴの販売額が、8年連続で1千億円の大台越えを達成。(1,137億円：歴代3位) ■ 3月19日、インドへの日本産りんご生果実の輸出が解禁。 ■ 8月の大雨で10市町村のりんご園地に被害が発生。被害面積617ha、被害金額22億6,000万円に達し、被害面積、金額とも水害としては過去最大規模となった。

青森県のりんご関係機関

県指導機関

●青森県農林水産部りんご果樹課

りんごの生産・流通・加工等全般にわたる行政を担当しています。

〒030-8570 青森市長島一丁目1-1

TEL(017)734-9489 FAX(017)734-8143

●地域県民局地域農林水産部

県内6地域に設置され、各種調査や事業推進のほか、農家経営指導を中心に栽培指導を行っています。

東青地域県民局地域農林水産部

〒030-0861 青森市長島二丁目10の3
(青森フコク生命ビル6階)

農業普及振興室 TEL(017)734-9961 FAX(017)734-8305

中南地域県民局地域農林水産部

〒036-8345 弘前市大字蔵主町4

りんご農産課 TEL(0172)32-3305 FAX(0172)34-4390
農業普及振興室 TEL(0172)33-2903 FAX(0172)34-4390
農業普及振興室分室 TEL(0172)52-4335 FAX(0172)53-4114

〒036-0522 黒石市田中82-9

((地独)青森県産業技術センター農林総合研究所内)

三八地域県民局地域農林水産部

〒039-1101 八戸市大字尻内町字鴨田7

農業普及振興室 TEL(0178)27-4444 FAX(0178)27-3323

〒039-0134 三戸郡三戸町大字同心町
字同心町平54-7

農業普及振興室分室 TEL(0179)23-3264 FAX(0179)23-3274

西北地域県民局地域農林水産部

〒037-0046 五所川原市栄町10

りんご農産課 TEL(0173)35-2345 FAX(0173)33-1345
農業普及振興室 TEL(0173)35-5719 FAX(0173)33-1345
農業普及振興室分室 TEL(0173)42-2222 FAX(0173)42-2272

〒038-3146 つがる市木造桜木9-1

上北地域県民局地域農林水産部

〒034-0093 十和田市西十二番町20-12

農業普及振興室 TEL(0176)23-4281 FAX(0176)25-7242

〒033-0024 三沢市東岡三沢1-1-7

農業普及振興室分室 TEL(0176)53-2498 FAX(0176)53-8539

下北地域県民局地域農林水産部

〒035-0073 むつ市中央一丁目1-8

農業普及振興室 TEL(0175)22-2685 FAX(0175)22-3212

●試験研究機関

地方独立行政法人青森県産業技術センターりんご研究所

〒036-0332 黒石市大字牡丹平字福民24

TEL(0172)52-2331 FAX(0172)52-5934

地方独立行政法人青森県産業技術センターりんご研究所県南果樹部

〒039-1527 三戸郡五戸町大字扇田字長下タ2

TEL(0178)62-4111 FAX(0178)62-4114

地方独立行政法人青森県産業技術センター弘前工業研究所

〒036-8104 弘前市扇町一丁目1-8

TEL(0172)55-6740 FAX(0172)55-6745

地方独立行政法人青森県産業技術センター農産物加工研究所

〒033-0071 上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91

TEL(0176)53-1315 FAX(0176)53-3245

●県外出先機関

県外主要都市に設置されており、りんごをはじめとする県産品の紹介、販路開拓及び市場調査等の業務を担当しています。

青森県東京事務所 〒102-0093 東京都千代田区平河町2-6-3（都道府県会館7階）	TEL(03)5212-9113 FAX(03)5212-9114
青森県大阪情報センター 〒530-0001 大阪市北区梅田一丁目3-1-900（大阪駅前第1ビル9階）	TEL(06)6341-2184 FAX(06)6341-7979
青森県名古屋情報センター 〒460-0008 名古屋市中区栄四丁目16-36（久屋中日ビル3階）	TEL(052)252-2412 FAX(052)252-2413
青森県福岡情報センター 〒810-0041 福岡市中央区大名一丁目12-60（福岡大名ビルⅡ7階）	TEL(092)736-1129 FAX(092)716-2037

県内主要団体

●一般社団法人 青森県りんご対策協議会

昭和22年10月、青森県産りんごの輸送力を確保するため、県内出荷団体と県によって発足しました。その後、幾度か改組され、現在は以下のように青森りんご産業の振興発展を目的に青森県内の出荷、生産、加工、輸出等生産から流通までの全てのりんご関係団体及び全国主要青果会社で組織される各地区青森りんごの会により構成される協議機関となっています。

〒030-0803 青森市安方二丁目8-4	TEL(017)723-1386 FAX(017)773-6120
<構成機関>	
青森県りんご商業協同組合連合会 〒036-8086 弘前市田園三丁目2の6	TEL(0172)27-8898 FAX(0172)29-2919
全国農業協同組合連合会青森県本部（りんご部） 〒030-0847 青森市東大野二丁目1-15（青森県農協会館内）	TEL(017)729-8640 FAX(017)762-1076
公益財団法人 青森県りんご協会 〒036-8093 弘前市城東中央三丁目9	TEL(0172)27-6006 FAX(0172)27-6008
一般社団法人 青森県りんご加工協会 〒036-0516 黒石市相野178-2（青森県りんごジュース(株)内）	TEL(0172)55-5185 FAX(0172)55-5186
一般社団法人 青森県りんご輸出協会 〒036-8052 弘前市大字堅田字神田405	TEL(0172)33-8480 FAX(0172)33-8481
青森県りんご生産組合連合会 〒038-3802 南津軽郡藤崎町大字藤崎字館岡29	TEL(0172)75-3031 FAX(0172)75-3486

※ 上記のほか、青森県地方青果卸売市場協会、弘果弘前中央青果株式会社、弘果りんご連絡協議会、株式会社五所川原中央青果、株式会社津軽りんご市場、津軽りんご市場連絡協議会、県内各地区りんご対策協力会、全国各地青森りんごの会

●県内主要りんご加工場

青森県農村工業農業協同組合連合会（ＪＡアオレン） 〒036-8317 弘前市大字外瀬二丁目2-1	TEL(0172)33-7520 FAX(0172)33-7524
青森県りんごジュース株式会社（シャイニー） 〒036-0516 黒石市相野178-2	TEL(0172)52-2321 FAX(0172)59-1055
青森リンゴ加工株式会社 〒038-3802 南津軽郡藤崎町大字藤崎字中村井28-10	TEL(0172)75-3730 FAX(0172)75-2143
日本果実加工株式会社 〒036-8164 弘前市大字泉野四丁目14-1	TEL(0172)87-1331 FAX(0172)87-1333
ゴールドバック株式会社青森工場 〒036-8254 弘前市清水二丁目1-1	TEL(0172)35-7171 FAX(0172)39-1501
津軽果工株式会社 〒038-3645 北津軽郡板柳町大字辻字松元80-25	TEL(0172)73-2164 FAX(0172)73-2544
株式会社大鰐食品加工 〒038-0204 南津軽郡大鰐町大字唐牛字戸井頭168-8	TEL(0172)48-3265 FAX(0172)48-2707
ニッカウキスキー株式会社弘前工場 〒036-8336 弘前市栄町二丁目1-1	TEL(0172)35-2511 FAX(0172)33-7394
青森アップルジュース株式会社 〒038-2815 つがる市森田町山田千歳9-3	TEL(0173)26-2338 FAX(0173)26-2010
株式会社木村食品工業 〒036-0201 平川市李平上安原2-19	TEL(0172)57-2731 FAX(0172)57-2641
有限会社ゴールド農園 〒036-8265 弘前市大字下湯口字村元182-3	TEL(0172)36-7307 FAX(0172)36-0649
株式会社青研 〒036-1331 弘前市大字五代字白山堂213	TEL(0172)82-4637 FAX(0172)82-4417
カネショウ株式会社 〒036-0233 平川市日沼富田30-12	TEL(0172)57-2121 FAX(0172)57-5500
株式会社アップルファクトリージャパン 〒038-0101 平川市碓ヶ関阿原27-1	TEL(0172)49-5722 FAX(0172)49-5723

りんごのキャラクター

良品生産の基本は「適正着果」。いいりんごを作るために、りんごにとっても樹にとってもちょうどいい数のりんごを成らせるため、摘果を進める必要があります。

りんご適正着果量確保推進運動のイメージキャラクターたちが、パンフレットやのぼりで大活躍しています。

着果（ちゃっか）マン



適正着果の代表的な悪役で、「たくさん実をならせたほうがいい」という間違った考えを広めるため、適正着果の邪魔をします。

しかし、摘果マンの「4頂芽に1果攻撃」という適正着果の基本的な技を受けて改心してからは、農家のやる気に火を付ける「適正着果マン」として生まれ変わることになります。

摘果（てっか）マン



適正着果運動のメインキャラクターです。

5月下旬の粗摘果から収穫前の樹上選果まで生育期全般にわたって適正着果の必要性を広めています。

樹上選果（じゅじょうせんか）マン



味・色・形の3拍子が揃った高品質りんごをつくるためには、厳正な着果が必要です。このため、生育後半の8月から収穫までの間は、形が悪かったり極端に小さい果実は、随時落とします。このような作業は、りんごの選果を樹の上でするようなものですから、「樹上選果」と呼んでいます。

袋を掛ける有袋栽培でも、「袋をはいた後にも選果をしよう」という厳正な樹上選果をイメージしたキャラクターです。



決め手は、青森県産。

令和4年度版 青森りんご

発行 / 青森県農林水産部りんご果樹課

青森市長島一丁目1番1号

TEL 017-734-9489 FAX 017-734-8143



青森県ホームページ

<https://www.pref.aomori.lg.jp/>



農林水産部りんご果樹課ホームページ

<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/ringo/index.html>



印刷 / 青森コロニー印刷

この印刷物は7,500部作成し、印刷経費は1部当たり182.6円です。