

りんごを食べよう!

りんごを使った
地産地消
デザートレシピ



JAが毎年行っている「地産地消料理コンクール」の入賞作品です

ふるさとの夜空に

佐藤 智美 [笹間]

【材料】4人分

- 花巻産りんご紅玉…1個
- 卵…1個
- きび砂糖…50g
- 塩…ひとつまみ
- ヨーグルト…60g
- 南部地粉…120g
- ベーキングパウダー…小さじ1
- なたね油…40cc
- きび砂糖…小さじ1
- レモン汁…小さじ1
- マーマレードジャム
- チョコ(トッピング・星型など)
- 粉砂糖…35g
- 水…小さじ1と1/2
- ☆マフィン型4個
(直径7cm・深さ3cm位のもの)



【作り方】

- りんごは水でよく洗い皮付きのまま8等分に切り種を取る。
- 8等分にしたうちの7個をさらに5~6等分に切り一口大にする。
- 残りの1個は4枚に薄切りにして三日月型に整える(飾り用)。
- 全てのりんごを耐熱容器に入れ、きび砂糖小さじ1とレモン汁小さじ1を加え軽く混ぜ、ふんわりラップをかけ、電子レンジで3分程度加熱する。
- ラップを外し、軽く混ぜ冷ましておく。冷めたら飾り用のりんごは別の皿に移しておく。
- ボウルに卵を入れ泡だて器でときほぐし、きび砂糖50gと塩を加えて白っぽくもったりするまで混ぜる。
- ヨーグルト、なたね油の順に加え、そのつとよく混ぜる。
- 南部地粉とベーキングパウダーを合わせてふるい入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜる。まだ粉っぽさが残るところで、ひとつち大のりんごを入れて軽く混ぜる。
※混ぜすぎないように!少し粉が残っても大丈夫
- マフィン型に生地を入れる(大き目のスプーンを使うと分けやすい)。
- 180℃のオーブンで25~28分焼く。お好みの焼き色で。
- 焼きあがったらオーブンから出し冷ます。
- 小さなボウルに粉砂糖と水を入れ、スプーンで混ぜ合わせ、とろりとするまで混ぜる(アイシング)。
- マフィンに⑬をかけ薄切りにした三日月のりんごをのせる。
- 星型のチョコレートアイシングの上にトッピングし、三日月型のりんごに薄くマーマレードジャムを塗る。

りんご寿し

佐藤 直子 [矢沢]

【材料】4人分

- 【生地】
- 白玉粉…50g
- 牛乳…100cc
- グラニュー糖…30g
- 片栗粉…適量
- 生クリーム…大きじ1
- クリームチーズ…大きじ2
- 【りんごの味付け】
- りんご…1/2個
- バター…大きじ1/2
- レモン汁…小さじ1
- グラニュー糖…大きじ3~4



【作り方】

- りんごを縦に薄切りにし、フライパンにバターを熱し、りんご、レモン汁、グラニュー糖を入れて炒める。
- 耐熱ボウルに白玉粉を入れ、牛乳60ccを少しずつ加え、耳たぶ程度のやわらかさにまとめる。残りの牛乳を加えなめらかなるまで溶き、グラニュー糖を加え粒状がなくなるまで溶かす。
- ②にラップをし電子レンジで約4分加熱する。
- ③を取り出し、へらでつきながら混ぜ、生地を均一にする。
- 型にラップを敷き、片栗粉をふったところに④の生地を取り出し、のばす。
- ホワイトチョコを溶かしたところに生クリームとクリームチーズを加え、クリームを作る。
- ⑤の生地に⑥のクリームを全体に塗り、りんごを全体に並べ上から軽く押しつける。ラップでくるみ冷蔵庫に入れて2~3時間冷やす。



「若者のりんごの消費が少ない」という問題を解決するための「特性要因図」。消費者や生産者、環境など、さまざまな目線から解決法を導き出す

発展させてきた先輩生産者が創った基盤があるから活動ができる。その偉大な存在への感謝の気持ちをお忘れず、思いを引き継ぎ、今後もJAと共に積極的な活動を展開する。そして次世代へ魅力を伝えていくと力強く語ってくれた。

THE RINGO STARの存在は果樹生産を明るく照らす未来への布石となるだろう。



育てた果実を使ったデザートの講習会。生産者としての思いを地域へ伝える

父から子へ。幼い頃から見てきた大きな親父の背中と偉大な園地を引き継ぐ



設立から4年、活動は精力的で新展開を巻き起こし続けている。画期的であった出前授業にも新たな動きが生まれている。これまでの授業に、動画の導入のほか、園地での「青空授業」を加える予定だ。また、新品種導入の検討会ひとつをとっても、競合産地との差別化や若者の果物離れなど、内容や会場の雰囲気、戦略がガラリと変わる。

会議や打ち合わせの場に行くとは活発な活動の裏側が見えてくる。会員たちは、常に現在の問題と真正面から向き合い、目的や課題解決に向けたターゲットを明確に定めている。ビジョンを描き、今すべきことが見えているのだ。だから企画倒れにならず、活動にも魂が入り込み、活発化するのだろう。

活動を支えるもうひとつに「先輩生産者」の存在がある。産地を築き、発展させてきた先人たちへの感謝の念。宇津宮邦昭会長は「長年の間、土地や歴史を守り技術を

THE RINGO STAR
受け継いだ意思を未来へ

果樹生産を明るく照らす
未来への布石



新たな栽培品種の検討会。候補品種の食味やインパクトなどを確認し、栽培品目の有望性を探る

平成28年から県内各地で栽培が始まったりんご「奥州ロマン」の食味の確認や導入すべきかをさまざまな視点から検討

りんご産地構築に向けた
若き生産者たちの挑戦

ふじの有力品種系統探る

グループでは、数多くあるふじの有望系統の中から、管内の栽培環境に適した有力系統を確保するための試験栽培を、今年度新たに始めた。管内で系統を統一し、りんご産地としての生産、販売体制を強化するのが狙い。高品質で有利販売が可能な系統を見出す計画だ。

- ★環境や土壌の異なる展示ほ場を新たに9a設置(標高300メートル弱の山間部/標高120メートルの中間地点の2カ所) ※平場の展示ほ場は、設置済み
- ★宮美ふじやコスモふじ、平成美人など6系統を試験栽培。2種類の台木を使って果実品質の特徴や相性なども比べ計72本を定植する。

主要品種の『ふじ』で勝負できないと産地としては始まりません。長期戦になりますが、地域に合った系統を見付け出し、管内での統一に繋げたい。この活動は、将来の果樹生産現場で大きな役目を果たすことになると思っています。若手生産者が、りんご生産の基盤強化という役割を担っていかなければと思っています。

宇津宮邦昭会長

今年4月にはわい化の台木2種に各系統の品種を接ぎ木し、仮植え。来年4月には苗木として各展示ほ場に植える予定だ。収穫ができるようになる平成32年までは、幼木時の生育や生態などを調査。結実後は収穫適期、果実品質や土地との適合性などを調べ、樹齢による生育の変化も確認する。

