おいしい！秋田の「無袋リンゴ」

有袋（袋かけ）栽培と無袋栽培

リンゴなどの果樹園で、紙の袋が木にたくさんぶら下がっているのを見たことはないでしょうか？

この袋にはいろいろな種類があり、収穫近くまで果実を包んでいます。袋をかけて果物を作ることを「有袋栽培」といい、逆に果実に袋をかけないことを「無袋栽培」と言っています。

なぜ果実に袋をかけるのでしょうか？

有袋栽培のリンゴの木

無袋栽培で育てた‘ふじ’

有袋栽培のはじまり

有袋栽培は、明治時代の中頃に岩手県の生産者がはじめたといわれています。このときの袋かけは、果実を食い荒らす害虫を防ぐために行っていました。

しかしその後、袋をかけることで、果実につく病気も防げることや、果実の外観が美しく仕上がることもわかり有袋栽培は普及していきました。

その後、農薬でほとんどの病気や害虫が防げるようになったあとも、外観のきれいな果実を作るために、有袋栽培が続けられました。

無袋リンゴはおいしい

しかし、有袋栽培には欠点もありました。

その一つは、味が無袋栽培より劣ってしまうことです。有袋栽培で作った果実の糖度は、無袋栽培のものより1.0～1.5度低くなったという調査結果があります。加えて、有袋栽培ではビタミンCが減少することも知られています。つまり、リンゴは無袋栽培のほうが、おいしくて栄養価も高いのです。

秋田のリンゴと無袋栽培

秋田県でも昭和40年代始めまでは、ほとんどのリンゴ園で有袋栽培が行われていました。しかし、味が悪く、袋かけの作業も大変なため、無袋栽培の方法をいろいろと研究し技術が確立されました。

現在、秋田県内ではほとんどの園地で無袋栽培が行われています。

また、スーパーマーケットなどで「サンふじ」、「サンつがる」などの名前を見ることがあります。これらは同じ「ふじ」や「つがる」の中でも、無袋栽培で作ったことをアピールした商品です。「サン（＝太陽）」という言葉は、袋をかけずに太陽の光をたっぷり受けて育ったことを意味しています。

無袋栽培で太陽の光をたっぷり浴びて育った秋田のリンゴは、日本一おいしいリンゴです。