

盛岡でりんご栽培が始まったのは明治5年。盛岡藩士の古沢林と横浜慶行が、北海道函館から苗木を移入。自宅地内で栽培したところ見事に育ち、その成果が県内に広まり各地で栽培を試みるようになった。全国的に栽培が始まるのが明治8年なので、岩手、中でも盛岡は本州でのりんご栽培のさきがけであったといえる。

その後、順調に生産量を伸ばしていたが、明治後半以降は「腐らん病」や「綿虫」など病害虫が蔓延し、不作に陥ってしまう。何とか打開しようと袋かけや薬剤など様々な対策が練られた。

品種改良もそのひとつだ。病害虫駆除、冷害対策はもちろん、一方で美味しいりんごになるよう味についても研究が重ねられていった。その中で盛岡にゆかりのある品種として代表的なのが「ふじ」だ。寒冷に強い育種を目的に青森県藤崎町の園芸試験場で作られたが、味も抜群。甘味が強くシャキッとした歯ごたえで、日本にとどまらず国外でも人気が高い。その「ふじ」のルーツとなる原木が、実は盛岡にある。1961年に藤崎町から下厨川字鍋屋敷の果樹研究所に移され、今でも大切に育てられている。



もり  
おか  
ブランド  
物語



現在、岩手の生産量は青森、長野に続く3位ではあるものの、品質の面では、糖度が高く、みつの入りもよいためトップクラスのブランドとして高値で売買されている。味のよいりんごができる理由として、豪雪地帯の青森や長野が、雪に埋もれぬように大きな木で栽培しているのに対し、岩手では丈の低い木にする「わい化栽培」が普及。1個1個に満遍なく日光を当て、さらに完全に熟すまで木から獲らないため糖度の高いりんごができるのだという。

また、盛岡生まれの美味しいりんごも続々登場している。「さんさ」は、甘味の中に程よい酸味があり、爽やかな風味が楽しめる。シャキシャキと食感もよく、丸かじりがおすすめ。平成14年に誕生した「はるか」は、黄色でしっかりとした歯応えがある。糖度が高くジューシーで、南国のフルーツのような味わいだ。食後に、おやつタイムに、まだ食していない方は、ぜひお試しあれ。

#### 盛岡特産品ブランド認証委員会

〒020-0055 岩手県盛岡市繫字尾入野 64-102  
代表電話 019-689-2201 ファックス 019-689-2212