

樹上完熟した「食べ頃」を味わう

奥久慈りんご



主な生産地



旬の時期

	7	8	9	10	11	12
つがる			★			
秋映				★		
紅玉					★	
シナノゴールド					★	
こうとく					★	
ふじ						★
奥久慈宝紅				★		

問い合わせ先

A JA常陸 【TEL/0295-72-1191】
〒319-3551 久慈郡大子町池田1267-1

栽培技術と土づくりが生み出す 格別の味わい。

大子町は、関東屈指のりんごの生産地。りんごの観光果樹園が多く、秋から冬にかけて、県内外から多くの観光客が訪れます。大子町では、1944年から奥久慈りんごの生産が始まりました。県内で全く生産のなかったりんごを、黒田りんご園の歴代の園主たちが、各地を駆け巡り、技術を習得し栽培に成功しました。黒田りんご園には、今でも日本で最古の陸奥（むつ）のりんごの木があります。樹の上で完熟させてから収穫する「樹上完熟」が特長で、牛糞堆肥などの有機質を使った肥料を使用するほか、樹への太陽の光の当たり方を工夫するなど、こだわりの栽培を行っています。

おすすめポイント

OSUSUME POINT

- 樹の上で完熟させたりんごを提供
- 有機質肥料で元気な土づくりを実践
- 色つきが良くなるように太陽の光のあたり方を工夫



シナノゴールド

鮮やかな黄色のりんご。みずみずしく、濃厚な味わい。爽やかな甘さも魅力です。



紅玉 (こうぎょく)

北米原産のりんご。生食と加工、両方に適した世界的な品種です。豊かな甘みと酸味、香りを楽しめます。



秋映 (あきばえ)

パリッ心地よい食感で、果汁がいっぱい入っています。ほど良い甘酸っぱさが人気です。



つがる

9月に熟す早生品種の代表格。とても甘くて、果汁が豊富に含まれていて、ジューシーな食感です。



奥久慈宝紅 (おくくじほおべに)

大子町オリジナル品種。果汁も多くパリパリとした食感。糖度も多く濃厚な食味。



ふじ

11月半ばに旬を迎える、奥久慈大子の代表的なりんご。蜜入りで甘みが強く、果汁たっぷりです。



こうとく

果実の中に蜜がいっぱい。生産量が少なく、「幻のりんご」と呼ばれています。