

エコエリアやまがた推進コンクール2022 優良賞（エコエリアやまがた推進協議会会長賞）

※掲載している情報は令和4年時点のものです。

応募者	株式会社日々		
※応募者が団体の場合 代表者（役職名・氏名）	代表取締役 佐藤 春樹		
所在地・連絡先	〒999-5521 山形県最上郡真室川町大沢 2052-1 TEL:0233-63-2651 E-mail:info@morinoie.com		
事務担当者の部署・氏名	佐藤 春樹		
応募タイトル	自然との共生で環境に優しい栽培！ オーガニックのりんごと里芋		
栽培品目	りんご 4.7ha（品種構成ふじ 1.5ha、王林 0.1ha、紅玉 0.1ha、その他） 里芋（甚五右エ門芋） 3ha 大豆 13ha（品種構成ユキホマレ 12ha、あおばた豆 0.5ha、その他）		
経営面積 （うち、オーガニック・エコ農業に取り組む面積）	20.7ha（20.7ha） ※全て栽培期間中化学肥料・節 減対象農薬不使用で栽培	構成員の 人数	3人（正社員）
各種認証の取得状況等	有機 JAS：りんご 4.7ha 申請中（9月末認証取得見込）		
※取組があれば 環境保全型農業直接支払交付金 の取組状況	取組：有機農業の取組 取組面積：りんご 2.6ha 取組人数：1人		
販路先	個別販売（予約注文、インターネット販売） イベント出店等		
<p>1. 取組の背景・経過等</p> <p>(1) 動機・取組み開始年</p> <p>室町時代から佐藤家に伝わる家宝の里芋「甚五右エ門芋」を絶やすことなく後世に伝えていくという決意のもと、2010年に佐藤家20代目として就農。2017年に母方の親族が経営していた90年以上の歴史を持つりんご農園を受け継ぎ「リンゴりらっぱ」と命名。</p> <p>2019年には甚五右エ門芋を扱う「森の家」と、加工用りんご、りんごジュース等を扱う「リンゴりらっぱ」の2部門を経営の主軸とする株式会社日々（ひび）を設立。</p> <p>(2) これまでの経緯・経営の概要</p> <p>甚五右エ門芋は2009年に最上伝統野菜として認定を受けている。種芋の冬越し方法は一子相伝で門外不出、通常の里芋よりもぬめりが多く柔らかく良食味といった特徴もこの土地でしか出せないため、規模拡大には限界がある。そのため、経営にあたっては、芋祭りなどのイベント開催やメディアの活用を取り入れている。</p> <p>りんごについては、豪雪地帯ならではの寒暖差の激しい環境によって甘味が増すものの、自然と共生した環境に優しい農業では、どうしても慣行栽培の生食用りんごと比較して外観が劣ってしまう。</p> <p>そのため、生食用に求められる形や色、糖度ではなく、加工する際のおいしさ重視という逆転の発想で、全てのりんごを加工用（主にジュース用）として栽培を行っている。</p>			
<p>2. 取組内容</p> <p>(1) 土づくりの取組</p> <p>・畑雑草を緑肥としてすき込むことにより、自然由来の土づくりを行っている。また、化学肥料は一切使用せず、甚五右エ門芋には鶏糞のみを施用しており、りんごは無施肥。また、有機 JAS 認証の取得を目指していることから、原料の由来が不明な牛糞堆肥の施用は避けている。</p>			



写真1 佐藤 春樹 氏

- ・りんごは無施肥であることから必要以上に樹に負荷をかけないように剪定に気を遣っている。
- ・サトイモは複数年単位で大豆との輪作を行っており、施肥量は前作に合わせて調整している。
- ・サトイモの圃場は傾斜地にあるが、圃場周辺の雑草管理を除草剤を使用せず、刈払いにより対応することで土壌の流亡対策を行っている。

(2) 地球温暖化抑止や生物多様性保全などの取組

りんごについては、2017年の「りんごりらっば」設立当初は、農薬を50%に減らした栽培をしていたが、2019年からは、有機JAS認証の取得を目指して、有機JAS規格で使用が認められている農薬のみを使用している。果樹園の害虫は、農薬で完全に除去しようとするのではなく「虫は畑のマスコット」と考え、自然と共生をしながら栽培をしている。その結果、圃場にはクモなどの捕食生物も多く、それらをエサとしている動物も多く訪れる等、生物多様性が生まれている。

現在は、甚五右エ門芋、りんご、大豆ともJAS有機認証を目指し、有機JAS規格に沿った栽培を行っている。有機JAS認証を申請中で9月末に取得する見込みである。



写真2 畑にアナグマが来ている様子
(ミミズや昆虫を捕食しにくる)



写真3 有機栽培を行っているりんご畑

(3) 効率的な生産に向けた取組

- ・甚五右エ門芋については、全面マルチと刈払い機、大豆は中耕除草機により雑草対策を行っている。
- ・りんご畑は2017年に母方の親族から引き継ぎ、化学肥料・化学農薬不使用の栽培方法をりんごでも実施したいと思ったが、りんごで化学肥料・化学農薬を使用せずに安定した品質と収量を確保することは困難であったことから、全てをジュース、シードルに加工し、経営可能な価格で販売する努力を重ねてきた。
- ・りんごの病害防除は有機JASでも使用可能なボルドー剤により対応している。ボルドー剤は一般に果実の外観が悪くなることから使用時期が限られるが、ジュースやシードルに加工することで課題を解決した。
- ・品種はジュース、シードルを前提に選定し、50品種を栽培している。
- ・現在、新たに米沢市の福祉施設と連携しながらドライアップルの加工を検討している。

(4) 地域内外・他業種と連携した安定出荷・販路確保の取組

- ・HPやSNSを介したインターネット販売の他、甚五右エ門芋は一次加工を行うことで、旅館やホテルへ安定的に販売を行っている。また、県内外の有機栽培関係のイベントへの積極的な参加や県が主催するオーガニックファーマーズマルシェへの出店の他、自ら「ゆきさとオーガニックマルシェ」等農薬や化学肥料を使わないオーガニック(有機栽培)のイベントを開催する等、積極的に消費者と環境に優しい農業を行っている農業者との交流を図っている。
- ・りんごジュースのパッケージは著名なイラストレーターに依頼し、ターゲットである若い女性と子供が手に取りたくなるデザインとした。
- ・あえて食品ではなく雑貨店の商談会に出展し、価格の比較対象を日常食品から贈答品とするよう工夫した。
- ・都市圏のレストラン、カフェ、コーヒーショップの料理人に売り込むことで関心が高い層の口コミによる広がりをねらった。
- ・こうして売り先を確保したところ、現在では需要に供給が追い付かない状態となった。そこで、県内の特別栽培基準かつ特定の化学農薬を使用していないりんごを一般的な価格より高く

買い取り、ジュースにする取組を今年度から開始し、環境保全型農業の取組を応援したいと考えている。

- ・現在は更に輸出の準備をしており、国の補助事業を活用して台湾、香港の販売店と商談を行っている。
- ・農福連携の取組として作業の一部を福祉施設に依頼している。障がい者の方から、日頃は室内作業が多いと聞いたことから、外作業である栗拾い、マルチ張り、サトイモの定植の作業を主に依頼している。

(5) 地域内外の消費者等への情報伝達の取組

- ・インターネットサイト「森の家」やSNSを通じて定期的に畑の様子やイベント告知などの情報発信を行っている。また、販売する商品のラベルやパッケージにこだわったり、ブランド化を徹底することによって、自分の商品が環境に優しいリンゴジュースであることをより多くの人に知ってもらえるようにPRをしている。
- ・有機栽培、伝承野菜に興味を持つ人が実際に体験できる場を与えたいとの思いから、地域内の空き家を借り上げ、1週間程度の農業体験ができる取組をwebサイト「おてつたび」を活用し、9月中旬から開始する。



写真4 インターネットサイト「森の家」



写真5 販売しているリンゴジュース

(6) 人材育成活動

- ・農林大学校の研修を受け入れている。(2014年度以降 3人/年)
- 「真室川芋祭」では甚五右エ門芋の収穫体験や芋煮会が開催されている。芋祭には多くの人が参加しており、楽しみながら農業や地域のことを知ることができると同時に、参加者同士の交流も生まれている。



写真6 甚五右エ門芋の収穫体験



写真7 小学生向けの収穫体験

3. 活動の成果

環境に優しい農業への取り組みは各種メディア（テレビや雑誌、インターネット記事等）に数多く取り上げられ、全国的に多くの人々の目にとまるようになった。その結果、注文が殺到したり、リピーターの増加にもつながっている。



リンゴりらっぱの 持続可能なリンゴ作り

ジュース & シードルの専門果樹園

「リンゴりらっぱ」のある最上地方は、山形県のなかでも豪雪で知られる地。厳しい環境下でリンゴは力強く育ちます。私たちは化学肥料を一切使用せず、化学農薬はボルドーなど有機栽培に適合した資材だけを使用しリンゴを作っています。それは子供たちに健康的で安全なリンゴジュースを届けたいという想いのもと、取り組みは2017年から始まりました。一般的にリンゴの栽培にはリンゴに悪さをする虫や細菌から守るため、たくさんの農薬を必要としてしまいます。しかし、同時に園内の全ての生態系にも大きなダメージを与えてしまうのです。リンゴの花や草花の周りを飛び交うミツバチや虫を捕食するテントウムシを死滅させ、地下水へも浸透してしまいます。

リンゴりらっぱの作るリンゴの表面は、虫の食べた跡や細菌が引き起こす傷みがたくさんあります。私たちは、環境に負担をかけてしまう薬剤に頼らず、生食用には適さなくとも、ジュースやシードルに加工することで、持続可能な農業を今後100年続けていくことを目標にしています。取り組みはまだ始まったばかりですが、この栽培モデルが認知され、日本の従来のリンゴ栽培の在り方に一石を投じるものとなるよう微力を尽くしたいと考えています。

リンゴから始まる色々な可能性の旅。皆さま、ぜひ一緒に。



www.ringorillappa.jp





リンゴだけでも果実だけでもない、新しいリンゴ・カンパニー

100%自家産園産リンゴ。
安心、安全栽培。
リンゴのリンゴは産地を一切
使用せず、生産履歴をすべてを記載
して提供いたします。
即ち安心して食べられるリンゴを
お届けいたします。
使用せず、有機農薬を一切使
用せず、安全作物の産地をすべて
明記いたします。



100%自家産園産リンゴ。安心、安全栽培。リンゴのリンゴは産地を一切使用せず、生産履歴をすべてを記載して提供いたします。即ち安心して食べられるリンゴをお届けいたします。使用せず、有機農薬を一切使用せず、安全作物の産地をすべて明記いたします。

りんごのりんごは産地を一切使用せず、生産履歴をすべてを記載して提供いたします。即ち安心して食べられるりんごをお届けいたします。使用せず、有機農薬を一切使用せず、安全作物の産地をすべて明記いたします。

りんごのりんごは産地を一切使用せず、生産履歴をすべてを記載して提供いたします。即ち安心して食べられるりんごをお届けいたします。使用せず、有機農薬を一切使用せず、安全作物の産地をすべて明記いたします。

INFORMATION

リンゴのりんご
〒999-5301 山形県新庄市坂町655
TEL&FAX : 0233-29-8800 / PHONE : 090-7795-2701 (佐藤健輔)
E-mail : info@ringorillappa.jp
営業日 : 不定休(HP・SNSなどで随時お知らせします)
駐車場 : 有(店舗前スペース)
【販売品】リンゴ、洋梨、栗などの青果、ジュース、シャーベット、その他加工品
※時期によって異なります

ご注文は、WEBサイトから5分まで
ご予約は、専用電話から承ります
www.facebook.com/ringorillappa/ @ www.instagram.com/ringorillappa/

ACCESS



【山形市から】車で約1時間30分/国道113号線経由
【秋田市から】車で約1時間50分/秋田自動車道・国道13号線経由
【仙台市から】車で約2時間15分/東北自動車道・国道47号線経由
【東京方面から】新幹線と車で約5時間/山形新幹線「新庄駅」下車徒歩車で約35分



www.ringorillappa.jp

YAMAGATA 100% APPLE, PEAR JUICE, & CIDRE



「リンゴ」も「梨」の果樹は約200年以上の
歴史があり、品種は様々な甘みや酸味や加
上への個性をもった元々とても個性的で
かつ、ひととほじあわけてはかき混ぜな
らぬ個性を、色も変じていく果物。栽培し
てまわり手づくり栽培である。梨はた
り、果樹園のオーナーの経営方針によ
り、果樹園のオーナーの経営方針によ
る。あるいは、栽培の仕方によって異なる
としたり、その中でも「リンゴ」も「梨」も
を「リンゴ」も「梨」も。時には「リンゴ」の
歴史も、その歴史も、その歴史も、その歴史も、



リンゴで始まる無限の旅へ。



カーボネイト [750ml]

カーボネイト [180ml / 600ml / 1L]

