

Apple Juice

りんごの実100%。おいしい完熟。

まるかじりしたくなるような新鮮なりんごをしばって、そのままボトルにつめたりんごの実100%無加糖のストレートアップルジュースです。

720ml 定番3種 “独自の品種ブレンド、RingoWorkテスト。”



「完熟」アップルジュース
オリジナルテイスト
720ml (1箱…12本入)
180ml (1箱…24本入)



「完熟」アップルジュース
スウィートテイスト
720ml (1箱…12本入)
180ml (1箱…24本入)



「完熟」アップルジュース
リフレッシュテイスト
720ml (1箱…12本入)
180ml (1箱…24本入)



Sparkling Apple Juice

「りんごのおいしさをそのままに」を大切に考えた
糖類・香料・酸味料 不使用、果汁100%の
スパークリングアップルジュースです。

甘味と酸味が調和するまで樹上で完熟させたりんごを
厳選使用した完熟アップルジュースに心地よい炭酸を加えて
スッキリと爽やかな味わいに仕上げました。
りんごの甘酸っぱさと香りが口いっぱいに広がります。
ジュースとしてはもちろん、お好みのお酒とブレンドする
オリジナルカクテルにもおすすめです。



「完熟」スパークリング
アップルジュース
クールアップル
230ml
(1箱…24本入)



Apple Vinaigrette

ノンオイル・アップルドレッシング

りんごのフルーティな甘さと
お酢の爽やかな酸味が絶妙なバランスで
サラダやカルパッチョ等
さっぱりとお召し上がりいただけます。

Apple Jam

りんごの食感が生きている

甘さをひかえた低糖度ジャムです。
手作りのおいしさが四季を通じて
食卓を彩ります。



「完熟」ジャム
120g
(1箱…36個入)



「完熟」紅玉ジャム
120g
(1箱…36個入)

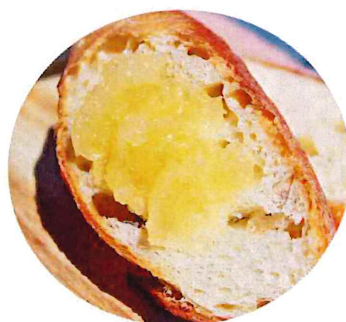


完熟りんご・スプレッド
アップルバター
120g
(1箱…36個入)

Apple Butter

こだわりのフルーツブレッド

フレッシュな完熟りんごを濃厚なバターの中に閉じ込めた
アップルバターです。りんごのフルーティな香りが口いっぱい
に広がる、なめらかでマイルドな味わいに仕上げました。



アップルビネグレット
180ml
(1箱…24本入)



私たちのまち・ひと・しごと
青森県市町村ガイド



選りすぐりの味を「りんごの里」から

「りんごワーク」ブランドのアップルジュースの開発は、徹底したマーケティング調査から始まりました。その結論は、調べてみると、東京でもそれほどいいジュースはなかった。ちよつと知恵を絞っておいしいものを作れば売れる。

知恵を絞った結果、たどり着いたのが、百貨店のギフト商品になるような「物語性のある高級品」というコンセプトでした。りんごジュースといえば、肩

りんごを使うのが常識ですが、その方法では大手メーカーに対抗できない。高級品として売り出すためには、それだけの価値が必要と、生食でもおいしい完熟りんごをジュースにすることにしました。

初め、一つの品種で作ってみたところ、おいしいけれど何か物足りない。そこで、町職員全員で「舌がおかしくなるほど」の試飲を繰り返して、4種類のブレンドパターンを決定します。いち早く

くコーポレート・アイデンティティを採り入れブランドイメージをつくり出すとともに、容器も高級感あるフロスト加工ワインボトルとし、こうして1本1000円という破格値のジュースが完成しました。高過ぎるとの声もありましたが、当初のコンセプトをぶれることなく貫いたことが、現在、全国のデパートにも販路を広げることにつながっています。



りんご加工場

板柳町の熟練農家の栽培技術から生まれた良品質りんごの中から特に完熟したものを厳選。全国的に大人気のりんごジュース、りんごジャムはここで製造されています。一貫した製造ラインと加工技術で、りんご作りの本場ふるさとセンターならではの自然の味を生かした味わいを作り出しています。このほか、さまざまなりんご加工品開発の研究も続けています。





〒030-0180青森市第二
四丁目3丁目1番89号
東奥日報社
©東奥日報社 2015



私たちのまち・ひと・しごと 青森県市町村ガイド

東奥日報は1888(明治21)年12月
6日創刊で、現在、朝夕刊計約50万部
を発行する青森県の代表紙。
「Toon」東奥 www.toonippo.co.jp



観て、食べて

おいでよ、りんごの里へ

板柳町

青森県北津軽郡

板柳町は、津軽富士・岩木山を背景に、岩木川のせせらぎに育まれた津軽平野のほぼ中央、岩木川を挟んで弘前市と接する位置にあります。岩木川と十川の間に広がる町域のほとんどが豊かな土壌に恵まれた平坦地で、りんご園・水田などに利用されています。

りんごを中心とする農業を基幹産業とし、全国でも有数のりんご生産地であることから、「りんごの里」とも呼ばれている板柳町。昭和63年、「板柳町ふるさとセンター」の完成を機に、りんご産業と観光の要素をミックスさせた通年型の滞在機能や魅力ある地場産品の開発・加工、流通システムの整備など地域性豊かな産業振興を推進してきました。平成14年には、消費者に安心・安全なりんごを届けるため、「りんごまるかじり条例」を制定。生産・流通体制を管理し、「まるかじりできる」とおいしくて安全なりんごの供給に努めています。

5月には白いらんごの花が咲き乱れ、実りの秋には赤いらんごが一面を埋め尽くし、町じゅうに甘酸っぱい香りが漂います。また、春はりんごの受粉作業に大きく貢献してくれるマメコバチに感謝する「マメコバチ感謝祭」、夏はりんごの農作を願う「りんご灯まつり」、秋は真っ赤に実ったりんごの下での「まるかじりウォーク」と、季節ごとに行われる行事もりんごにちなんだもので、まさに、りんごとともに歩んでいる町といえます。

私たちのまち・ひと・しごと

青森県市町村ガイド



数本の苗木が もたらしたもの

「日本のりんごの里づくり」を目指す北津軽郡板柳町。日本有数のりんご生産地であるだけでなく、地場産品の開発、加工・流通システムの整備、通年滞在型の観光振興など、特産品のりんごを核とした総合的な町づくりに取り組んでいます。

板柳のりんご栽培の起源は、明治9年までさかのぼります。明治8年、内務省から青森県に初めて配布されたりんごの苗木が、翌年、県内の篤農家に配られました。このとき北津軽郡で唯一配布を受けたのが板柳の一人の地主でした。この数本と、続いて同様に配布された苗木から、板柳のりんご栽培の歴史は始まります。苗木を手に入れた地主や士族たちは、この新しい作物の栽培技術の研究に取り組みとともに、町内での栽培を奨励するなど、その多くがりんご栽培の指導者となり、りんご産業発展のために力を尽くします。

当初は宅地の片隅などで数本ずつ育てられたりんごですが、明治20年には板柳で初のりんご園が開園します。このりんご園は、当時、県下三大りんご園の一つに数えられており、この頃の板柳は、すでに、青森のりんご栽培の先進地であつたことがわかります。明治20年代から30年代には町の各地でりんご園が開かれ、りんごを栽培する人はさらに増え続けます。こうして現代まで続くりんご産業の礎が形成されていったのです。

「日本のりんごの里」。この町づくりの目標の根底には、幾多の苦難を乗り越えてこの地にりんご栽培を根付かせ、町の経済基盤を築いた先人たちへの尊敬の念が流れています。そして、これからの町を担っていく子どもたちを育むにふさわしい環境、ふるさとの風格を築いていくという意志があります。



● 特産品も、観光も、街並みも
りんごとともに
歩むまち

りんごの花が満開のりんご園と岩木山

りんごの香り、 文化の薫り

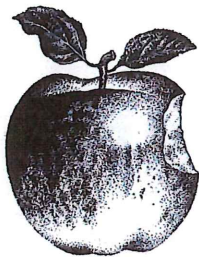
いち早く、りんご栽培という新しい産業を取り入れ、研究と試作の末、現代まで続く基幹産業を築いた先見性と行動力。その背景には、古くから板柳の人々に根付いていた文化的気風があるといわれています。

この気風には、藩政時代、川湊として隆盛を誇った町の歴史が深く関係しています。寛永年間(1624～44)、当時の板屋野木村に岩木川の渡し場が建設されます。周辺には代官役場や年貢米を収める蔵が建ち並び、板屋野木は津軽平野の西北をつなぐ物資の集散地として栄えます。やがて豪商が育ち、彼らの豊かな生活の中で文化的素養や教育への関心が培われていきました。

りんご産業とともに、明治の新文化が伝播すると、板柳の人々の文化への関心はさらに高まります。明治中期には和歌や俳句が盛んとなり、多くの歌人、俳人を輩出。彼らは中央とつながりを持ち、文人や学者など、著名な文化人を数多く町に招聘します。当時の板柳は、県下でも、また中央の文化人の間でも文化運動の盛んな土地として知られていたといえます。板柳を訪れた人々は講演や講習会を開き、これにより板柳の人々の文化的気風はいつそう高まり、広く浸透していくことになります。



明治から大正にかけて板柳を訪れた文化人は、「鉄道唱歌」の作者・大和田建樹、俳人・河東碧梧桐、作家・徳富蘆花、評論家・安部能成、政治家・尾崎行雄、哲学者・井上門了など、まさに多士済々の顔ぶれ。写真は、大正14年8月、与謝野鉄幹・晶子夫妻が来町し、万葉集と源氏物語の講習会を開いたときのもの。(前列中央に晶子、後列右から2人目は福士幸次郎、4人目が鉄幹)



りんごまるかじり条例 制定の町

わたしの町にはまるかじりできるりんごがあります。



**農家所得安定のため
りんごに付加価値を**

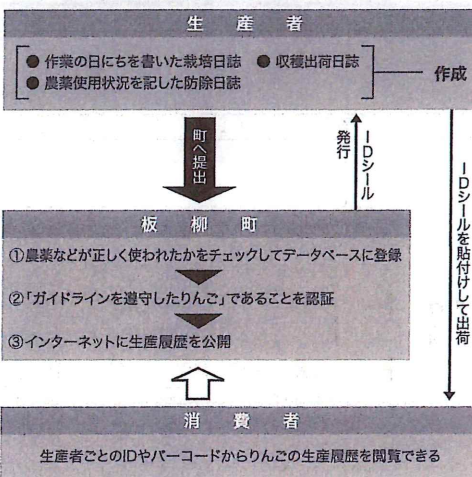
板柳町が標榜する「日本一のりんごの里」とは、りんごそのものの品質だけでなく、「りんごの里」と呼ぶにふさわしい自然・社会環境などあらゆる面での風格を備えた町のこと。したがって、ハードだけでなく、ソフト面にも力を入れています。この理念は、安心・安全なりんごを消費者に確実に届けることを目的とした「りんごまるかじり条例」やシステムの整備にもつながっています。その背景にあるのは、板柳のりんご産業の歴史の中で起きた、町の命運を左右するような「出来事」でした。

一つは昭和40年代後半から50年代にかけてのりんご価格の暴落。当時、冷害も加わり、農家の所得は危機的なまでに低下しました。この事態に、農家の所得安定に向けた町おこしが必要との意識が高まり、それが「板柳町まるかじり条例」の計画につながっていきます。若い職員によるプロジェクトチームが作られ、町づくりに関する議論が始まりました。一時は、もはやりんごではだめなのではないかという意見も出ましたが、最終的には、地域の特徴を活かすべきだということで、特産のりんごを原点から見直す「りんごの里の物語づくり」をしようという方向性に至ります。

「日本一のりんごの里づくり」とは

●りんご生産情報公開の仕組み

りんごまるかじり条例の正式名称は「りんごの生産における安全性の確保と生産者情報の管理によるりんごの普及促進を図る条例」。この条例に基づくトレーサビリティの仕組みは次のようになっています。



**危機感ゆえの厳肅な
対応が信頼を支える**

ジュース、ジャム、ピネグレット、ゼリー、お菓子などの加工食品をはじめ、りんご草花、りんご樹皮加工品、りんご樹木工芸品など、さまざまな加工品を生み出す「りんごワーク研究所」が設立され、平成22年、その事業が軌道に乗り、りんごの里づくりが徐々に進み始めた頃、もう一つの大きな出来事が起こります。平成14年の無登録農薬の使用問題です。津軽一円で使用が発表された無登録の農薬を、板柳町の十数軒の生産者も使用していたことが判明し、あつという間に全国的な問題に発展したのです。

このとき町は、対応を間違えればりんごの町としての信用が完全に失墜し、立ち直れなくなる、と強い危機意識をもちました。正確な情報公開こそが消費者の信頼を取り戻す最善の道だと考え、県で唯一、町内の全農園でサンプリング調査を実施。そして、疑わしいものはすべて焼却処分するという姿勢で臨んだのです。県の対応は農家への聞き取り調査だけでしたので、板柳町は厳しすぎるという声もありましたが、最終的には農家も協力しました。幸い、取引のあった大手百貨店などが町の厳しい対応を支持、販売にも協力し問題は収束に向かいました。

「りんごの里板柳町」のホームページをご覧ください、ありがとうございます。

板柳町は、青森県の津軽平野のほぼ中央に位置し、四季折々の表情豊かな自然とどかな田園風景が広がる、りんごを米を中心とした農業の町です。特に、りんごの歴史は古く、今からおよそ140年前の明治9年に数本のりんごの苗木が当町に導入され、板柳町のりんご栽培の歴史が始まります。今では、全国の町村でりんごの栽培面積、生産量ともに日本一で、文字どおり「りんごの里」として、板柳はりんごと共に歩んでいる町です。町には、「りんごの里」づくりの拠点施設として、「板柳町ふるさとセンター」があります。ここは、一面りんご園に囲まれた施設で、りんごを素材にしたジュースやジャムなどの加工場やりんごの草花染など色んな体験ができる工芸館をはじめ、りんご資料室や産直施設など、様々な施設が配置されており、ここに来ればりんごのすべてがわかる、まさに施設がまるごと生きたりんごの博物館となっています。

また、消費者の皆様へ安全・安心なりんごをお届けするため、全国初の「りんごまるかじり条例」を制定して、徹底して「りんご」にこだわった町づくりに取り組んでいます。2016年の12月には、全国唯一のりんご専門市場「津軽りんご市場」において、町の特産「りんご」を使って、リレー形式で食べさせた最多人数のギネス世界記録に挑戦し、参加された1,101人全員で見事に世界記録を樹立しました。イベントでは、岩木山とのコラボが絶景の春の「桜まつり」、提灯をたわなに実るりんごに見立てた「りんご山笠」がメインの夏の「りんご灯まつり」、たわなに実ったりんご路を自然を感じながら歩き、途中りんごの収穫体験ができる秋の「まるかじりウォーク」、雪国ならではの冬の「雪まつり」など、四季を楽しむことができます。

これからも「りんごの里板柳町」の魅力を全国に発信し、町民の笑顔と幸せを第一に、こころ豊かな誇れる「りんごの里づくり」を目指して、新しいまちづくりに取り組んでまいります。全国の皆様、このホームページへのアクセスを機に、ぜひ「りんごの里板柳町」へお越しください。お待ちしております。

板柳町長 葛西健人



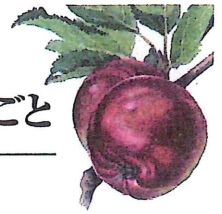
板柳町役場

〒038-3692 青森県津軽郡板柳町大字板柳字井239-3 ☎0172(73)2111(代) FAX0172(73)2120

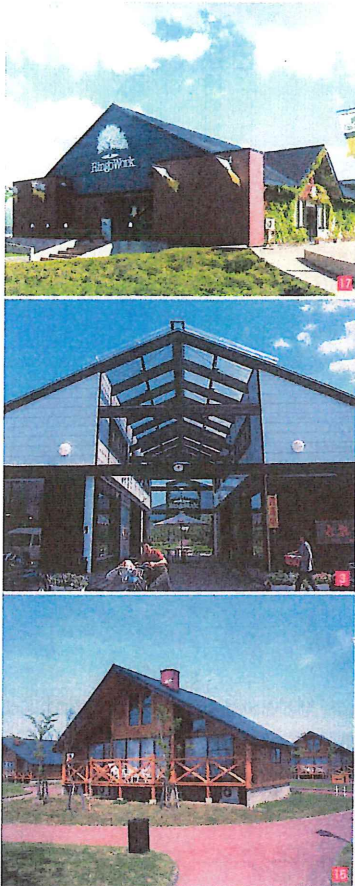
<http://www.town.itayanagi.aomori.jp/>

私たちのまち・ひと・しごと

青森県市町村ガイド



りんごがまるごと 観光資源



学んで、遊んで、 泊まれるりんごの里

「板柳町ふるさとセンター」は、「りんごワーク」ブランド製品の加工工場や関連施設を備えた地場産業の拠点であるとともに、ここに来ればりんごのすべてがわかる、まさにりんごの博物館といえる場所です。広大な敷地は、大きく4つのエリアに分かれ、さまざまな形で「人とりんごのコミュニケーション」を満喫できる施設が配置されています。

「ミニミニゾーン」には、りんご資料室を備えた本館、世界の250種のりんごを栽培する「品種見本園」、10品種のりんご狩りが楽しめる「りんごもぎとり園」のほか、町の生産農家が

新鮮な野菜や加工品を直接消費者に提供する「とれたて市」もあり、観光客だけでなく、地元の人でも賑わいます。お菓子や陶芸、草木染など、りんごを素材とした多彩な製品づくりが体験できる「クラフトゾーン」。プレイゾーンはりんご畑の風景が広がる自然いっぱいの遊び場。コテージ、温泉、レストランなどを備えた「ステイゾーン」を利用すれば、泊まりがけでゆっくりと、りんごや板柳の人々とのふれあいが楽しめます。

- 1 ふるさとセンター本館(りんご資料館)
- 2 本館りんごショップ
- 3 農産物直売所「とれたて市」
- 4 りんご加工集出荷貯蔵施設
- 5 りんご加工工場
- 6 温室
- 7 イベント広場
- 8 炭焼施設
- 9 炭焼バーベキュー場
- 10 りんご品種見本園
- 11 りんごもぎとり園
- 12 りんご樹型園
- 13 総合案内所
- 14 百歳のりんごの樹
- 15 ファミリーコテージ
- 16 青柳館(温泉大浴場・レストラン)
- 17 工芸館・りんごショップ
- 18 モニュメント広場
- 19 サーキットエリア
- 20 ニュートンのりんごの木
- 21 グリーンプラザ(芝生広場)
- 22 マメコバチの丘
- 23 プレイマウンド
- 24 せせらぎ河川
- 25 世界の山野草



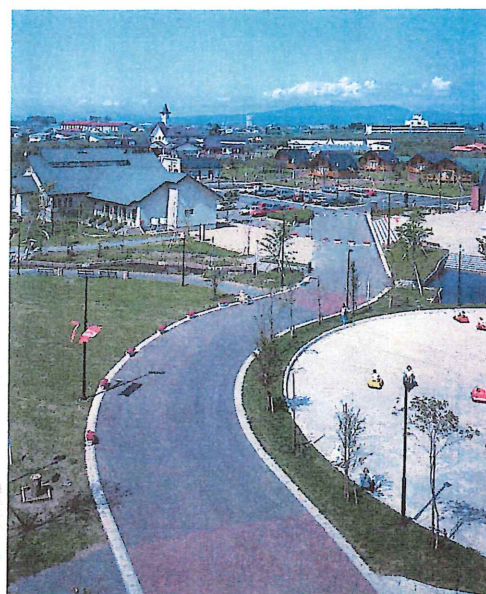
板柳町ふるさとセンター

〒038-3690 青森県北津軽郡板柳町大字福野田字本泉34-6
☎0172(72)1500 FAX0172(72)1050



町やりんご産業の歴史などを刻んだ数々の碑や、オブジェが続く約2.1kmの遊歩道「中央アップルモール」。農業用水路跡地を活用した親水型の憩いの空間で、拠点施設「ふるさとセンター」と町中心部を結んでいます。風景やユニークなオブジェを楽しみながら散策するうちに、板柳について学ぶ自然のミュージアムともいえる空間です。

歩いて学べるりんごの小径 「中央アップルモール」



りんご灯まつり

りんごの豊作を祈り33年前に生まれた祭り。メインとなる「りんご山笠」の提灯は、たわなに実るりんごを表しています。まつり中日には、力強い大太鼓のリズムと共に「ノレサ! ソレサ!」の掛け声がおそくまで響きわたります。

●会期: 8月9日～11日

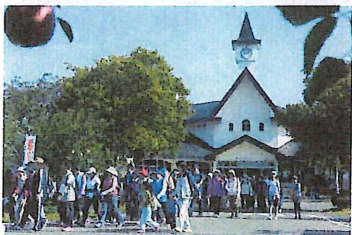


りんごの里板柳

まるかじりウオーク

たわなに実ったりんご路を満喫しながら歩くウオークイベント。体力に合わせて6キロ、11キロ、24キロの各コースがあり、鍋のふるまいや地場産品などが当たるお楽しみ抽選会も行われ、たくさんの方で賑わいます。

●会期: 10月第2日曜



クラフト小径

自然豊かな遊歩道「中央アップルモール」をそのまま会場として、全国各地から集まったクラフト作家がこだわりの作品を展示・販売する野外クラフト市。作品展示のほか、来場者がもの作りの楽しさを体験できるコーナーもあります。

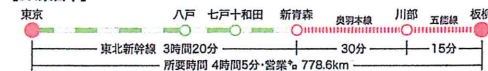
●会期: 10月第1土日



りんごの里を満喫できる イベントいろいろ

板柳町・板柳町ふるさとセンターまでのアクセス

【JR東日本】



【JR東日本・JR北海道】



【高速道路】



【航空】

●東京(羽田)ー青森 1時間15分 青森空港から車で約40分

【高速バス】

●ノクターン号/東京ー弘前 9時間15分
●ラ・フォーレ号/東京ー青森 9時間30分

★板柳町から周辺へのアクセス

【お車で】

●弘前城まで・・・約25分
●五所川原市まで・・・約30分
●新青森駅まで・・・約45分
●奥津軽いまべつ駅まで・・・約1時間30分

