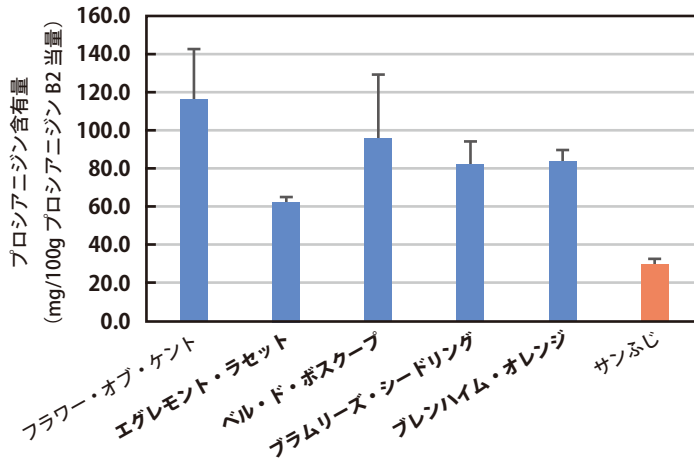


これらのりんごには、りんごポリフェノールの  
注目の成分**プロシアニジン**が多く含まれています。

〈品種の異なる飯綱町産りんごのプロシアニジン含有量〉



プロシアニジンとは

機能性表示食品の有効成分の一つとして知られており、高血圧・動脈硬化・糖尿病といった生活習慣病や肥満の予防、抗アレルギー作用、老化予防、紫外線による炎症抑制などの健康効果があることが様々な研究により確認されています。

(長野県工業技術総合センター食品技術部門 加工食品部研究員 山崎慎也調査データ\*)

(引用文献：\*山崎, 他, 飯綱町産りんごの機能性成分に関する研究, 長野県工技センター研報, No.15, p.F19-22(2020))

行政と企業が蒔いた

## りんごの国際交流の種、実を結ぶ

1889(明治22)年に誕生した三水村(現飯綱町)は村制百周年の節目に名産のりんごを核にしたアップルランド事業を計画。1987年当時、企業誘致された株式会社斑尾高原農場(現株式会社サンクゼール)には、イギリスの英国王立植物園(The Royal Botanic Gardens, Kew)に勤務する日本人女性とのご縁があり、三水村はその仲介を得て英国王立園芸協会(The Royal Horticultural Society)に珍しいりんご品種の譲渡を依頼したのです。三水村長と英国王立園芸協会会長は幾度も書簡を交わし、りんご品種は無償提供されることになりました。

イギリスの英国王立園芸協会のウィズリーガーデン(Wisley Garden)の保有品種から選ばれ、空輸されたりんご44品種のうち植物検疫を通った16品種は、



1990年にイギリス大使館員や地元の保育園児らの手により、ニュートンりんご並木に植樹されました。植樹から30年以上が過ぎ、このうちのブラムリーズ・シードリング、プレンハイム・オレンジ、ベル・ド・ボスクープ、エグレメント・ラセット等は、現在では町内のりんご農家が栽培しています。ジュース・ジャム・シードル等の加工品も造られ活用されています。



The Royal Horticultural Society



Wisley Garden りんご園



ニュートンりんご並木に植樹

**海外品種りんご&加工品はこちらで買えます。**

(※出回り時期は短いため生果品切れの際はご容赦ください。)

農産物直売所さんちゃん

TEL 026-253-0033

飯綱町倉井 2891-4

横手直売所四季菜

TEL 026-253-5153

飯綱町柳里 628-1

いづなマルシェむーちゃん

TEL 026-253-3321

飯綱町大字牟礼 1-1

# 飯綱町産の 海外品種りんご



# 海外品種のりんごに出逢える飯綱町

飯綱町では、ブラムリーズ・シードリング等の国内では希少な海外品種のりんごが栽培されています。1980年代末にイギリスの王立園芸協会から当地のりんご品種を譲渡された事がきっかけで、町内で栽培されるようになりました。この海外品種の特徴は①酸味が強い。②調理・加工に向く。③ビタミンCが多い等です。国産品種ほど生産量はありませんが、ジャムやジュース、シードルの原料に活用されています。

りんご栽培の歴史の長いヨーロッパ、特にイギリスでは菓子・料理専用に使われるりんごを「クッキング・アップル」と呼び用途によってりんごの種類を使い分けていると言います。私たちが知らなかったクッキングアップル文化を「海を渡ってきたりんご達」は教えてくれます。調理・加工向きのりんご達ですが、酸味のあるりんごがお好みなら、ぜひ生で味わってみてはいかがでしょうか。



## ブラムリーズ・シードリング Bramley's Seedling



イギリス原産



- 収穫期 8月下旬～9月中旬
- 大きさ 300g～500g
- 味わい 甘味● 酸味●●●●
- 貯蔵 新鮮な果実が香りが良いので、早めに加工調理し冷凍保存。冷暗所/約1～1.5週間 冷蔵/1ヶ月半前後
- おススメの食べ方 菓子<ジャム, アップルパイ 料理<肉類煮込み, 付け合せ 生食

### 特徴・来歴

果実は大きく形は偏円形で果皮は明緑色。加熱すると直ぐに煮崩れるが爽やかな風味が残る。イギリスでは料理・菓子に多く用いられ、クッキングアップルの王様と言われる。1809年頃イングランドサウスウェルで、少女M.A. プレイフォードがコテージの庭に蒔いたりんごの種が偶然に芽を出し育った。その後、コテージを買ったマシュー・ブラムリー氏はこのりんごの特質に注目、人々に分けていた。りんごを気に入った苗木屋ヘンリー・メリーウェザー氏が商業的に栽培し広がった。品種名はマシュー・ブラムリー氏に因む。※英国王立園芸協会由来の品種

## ベル・ド・ボスクープ Belle de Boskoop



オランダ原産



- 収穫期 9月下旬～10月上旬
- 大きさ 300g～450g
- 味わい 甘味●●● 酸味●●●●●
- 貯蔵 熟した果肉は軟化しやすいため冷蔵庫保存が良い。冷暗所/約1～2週間 冷蔵/約1～2ヶ月
- おススメの食べ方 菓子<アップルケーキ, アップルマフィン 料理<サラダ 生食

### 特徴・来歴

実は大きく黄金茶色の果皮が特徴的。果肉は淡い緑色。酸味が強いが、気温・日照量により高い糖度になり蜜が入ることがある。風味に富んでいて香りも良く、ビタミンCを豊富に含む。加熱しても煮崩れずに形が残る。生食・調理両用の品種。焼き菓子に使うとおいしい。1856年にオランダのボスクープ市で発見された。現在も北ヨーロッパを中心に広く親しまれている。※英国王立園芸協会由来の品種

## ブレンハイム・オレンジ Blenheim Orange



イギリス原産



- 収穫期 9月中旬～10月上旬
- 大きさ 300g～400g
- 味わい 甘味●●● 酸味●●●●●
- 貯蔵 軟化しやすいので早めに加工・調理して冷蔵・冷凍保存。冷暗所/約1週間程度 冷蔵/約1ヶ月程度
- おススメの食べ方 菓子<焼きりんご, ピューレ 料理<サラダ, チーズに合う 生食

### 特徴・来歴

熟期になると緑色果皮の一部にオレンジ色が入る。熟期直前の緑色果皮の時期は爽やかな味わいで生食できる。生食・調理両用の品種。独特な甘みとナッツの風味がある。加熱すると煮崩れやすく、ふわふわとした質感になり手早くピューレが出来る。イングランドウッドストックのケンプスター氏が1740年頃にブレンハイム城近くで発見した。ケンプスターズ・ピピンとして知られ親しまれていたが、1804年ブレンハイム・オレンジに品種名が変更された。イギリスの他に、アメリカやオーストラリアでも栽培されている。※英国王立園芸協会由来の品種

## エグレメント・ラセット Egremont Russet



イギリス原産



- 収穫期 9月下旬～10月上旬
- 大きさ 250g～300g
- 味わい 甘味●●●● 酸味●●●
- 貯蔵 新鮮な果肉は固いが、その後軟化するため冷蔵庫保存。冷暗所/約1週間程度 冷蔵/約1ヶ月程度
- おススメの食べ方 菓子<アップルケーキ 料理<チーズトースト, サラダ 生食

### 特徴・来歴

まるで梨のような果皮色で、果肉は硬く緑がかった白色。ナッツの風味があり、歯ざわりが良く酸味もある。熟すと甘いのが軟化しやすい。独特の味わいは繊細で西洋ナシを彷彿とさせる。チーズによく合う。品種名はイギリス・サセックスのエグレメント伯爵に由来する。19世紀ビクトリア時代からの古典的なイギリスのりんごで、当地では現在もその人気は保たれている。※英国王立園芸協会由来の品種

## グラニー・スミス Granny Smith



オーストラリア原産



- 収穫期 11月中旬～下旬
- 大きさ 300g～350g
- 味わい 甘味●●● 酸味●●●●●
- 貯蔵 冷暗所/約3週間 冷蔵/約2～3ヶ月
- おススメの食べ方 菓子<アップルパイ, アップルマフィン, ジャム 料理<サラダ 生食

### 特徴・来歴

果皮は鮮やかな明緑色。サクサクした食感、ジューシーで爽やかな酸味がある。生食も調理用にも適し比較的保存性もある。1868年にオーストラリアでマリア・アン・スミスがりんごの捨て場で偶然に育った幼木を見出し育成した。品種名はスミス夫人に因む。世界的にはとてもポピュラーで、青りんごの代表的品種。オーストラリア、ニュージーランド、イギリス、アメリカ等で栽培が多い。日本国内では栽培は少ない品種だが、飯綱町内で広く栽培する農家があり、飯綱町は生産量の比較的多い地域。