

サンくらふとの会「長野りんご」

生産者（団体）

外見上の商品価値が中心の市場流通品に疑問を感じ、りんごの食味や安全性を重視しようと結成されたグループ(現在メンバー8人)。「サン」=太陽、「くらふと」=技能・巧妙すなわち、サンサンと輝く太陽の下で真心こめて作り上げた味を求める生産グループ。

りんごの産地としては、青森に次ぐ長野県。内陸性気候で年間雨量が少なく、粘土質土壌に富む県北地域標高 300~500mで、栽培されています。

2012年10月、「産直事業協定」調印。



生産者の皆さん。

商品のごだわり

おいしいりんご作りを目指して—「無袋栽培」

「無袋栽培」は生協がお届けする美味しさの秘密（JA浪岡参照）。収穫が近づくと、味と色を良くするために、実に陽がまんべんなく当たるように、「玉まわし」の作業もかかしません。

健康な土作りを基本に

手作りによる完熟堆肥を中心に、健康な土作りを目指しています。年10回にも及び草取りなど重労働ですが、土とリンゴの根を傷めない為に除草剤を使いません。

農薬について

りんごは病害虫に弱い作物のひとつ。農薬に頼らざるをえない作物ですが、使用量を極力抑えて栽培しています。

生産者との交流

遠距離のため、生協組合員と生産者の直接的な交流機会は、なかなか持てませんでした。2008年・2009年の産地視察では、組合員と役職員が参加して現地を訪れて学びながらの交流を行いました。2018年にも組合員と職員が訪問し、生産者と交流しています。



(参加者の声)

「コープやまぐちとは長いお付き合い。お付き合いを止められた生協も多い中、その年のりんごで判断するのではなく、このように関係を長く続けていただけることはありがたいとおっしゃっていました。信頼関係があるからこそ、責任を持って美味しいりんごを届けたい!とのこと。生産者の皆さんの言葉に“産直”への思いを感じました。」

「生産者の方が、『規模が大きな生産者は、どこに出しているか分からないところが多い。一方的か、片思いがある。しかし、私は組合員さんと両思いになれるよう、良いものを届けたいです。』とスマイルでおっしゃっていたのがとても印象に残りました。」



毎朝必ずりんご1個を食べている主人。箱買いすることで、明日の朝もヨシ!という安心感。私が作りましたという生産者の顔写真と名前のカードを見て、視察で交流した時のお顔を思い出しては、美味しく頂いています。(柳井市 K.Kさん)