

この度は林檎屋の紅玉、秋映をお買い上げ頂きありがとうございます。

## 感無量の「収穫」です

今年も遅れ作業になり、すべてのりんごに袋を掛けることができませんでした。シンクイムシ、生理落下により日々収穫できるりんごが減っていきます。

シナノレッド収穫後も変な天気が続きます。霜、ひょうの確率も上がり、台風も大型化。極端な干ばつに豪雨。ニュースでは度々日本のどこかで起きた異常気象による被害を伝えています。観測史上の記録更新が相次いでいます。農業は、食糧は、地球は…、何とも不安な世の中になりました。単に減農薬だけではなく、土づくりも含めいろんなことを考える日々、考えさせられる日々です。

## 【農薬】

最終散布7/23

### <当地域標準>

- ◆殺菌剤 15~18成分
- ◆殺虫剤 11~12成分
- ◆殺ダニ剤 3成分
- ◆除草剤
- ◆摘果剤・落下防止剤

### <林檎屋>

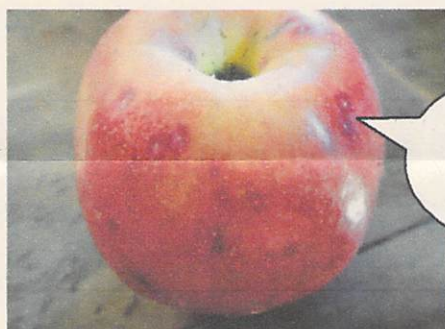
- 7成分
- 0成分
- 0成分
- 不使用
- 不使用

◆他  
Ca 剤、海藻抽出液、自家製発酵液

※成分数は延べ数

## 【肥料】

有機質肥料 100%  
(麦芽発酵肥料 etc.)  
(葉面散布は除く)



カイガラムシ  
そこだけ  
皮をむいて

虫害

しっかり食べられています。



## 林檎屋の生態系

今年紅玉の園では殺虫剤を使っていませんが、今年りんご園でいろんな蛾(カ)を見つけました。

農家は蛾を見ると「=害虫」という思考になっています。でも調べるとそうではない蛾もけっこういるのです。生態系の中で生きていくことを実感するとともに、分けることなく殺してしまう殺虫剤の使用を考えさせられます。

もちろん生計を立てるためには悠長なことは言ってられません。

でも複雑な生態系を少しでも考慮することは、人間が地球上で生きてゆく上で欠かせないと思う日々です。

## 【上手な利用と保管方法】

紅玉は日持ちのしないりんごです。後で食べる分をポリ袋に入れ冷蔵庫に入れるなどして、早めにお召し上がり下さい。コンポート(砂糖煮)もおすすめ(過熟になってしまったらこの手で)。

◎白い跡はボルドー液の石灰成分が残ったものです。水洗いして下さい。

◎黒点病で内部に最大1cmほど変質しているものがありますが、広がらないのでそこだけ取り除いてください。赤い点はカイガラムシ。そこだけ皮をむいて下さい。

◎気をつけてはいますが、シンクイムシの被害果が入ってしまうことがあります。

ringoya  
林檎屋

Tel/ Fax : 0265-49-6678

E-mail : [napping@kxe.biglobe.ne.jp](mailto:napping@kxe.biglobe.ne.jp)

<http://www.7b.biglobe.ne.jp/~ringoya/>

〒399-3102 長野県下伊那郡高森町吉田 615 (木下)

「林檎屋 紅玉」で検索