

『りんごの家』

物販、軽食・喫茶コーナー

りんごのお菓子、りんごジュース、りんごの発泡酒（シードル）など、弘前ならではのりんごにこだわった商品を販売しています。

◎ 9:00～17:00(食事15:00 LO、喫茶16:30 LO)



りんごを使ったメニューがたくさん



「りんごカツカレー」や「りんごがめんち」、りんごペーストを麺に練り込んだ「りんごラーメン」など、りんごを使ったオリジナルメニューが色々あります。りんごソフトクリームも人気です。

展示・学習コーナー



りんごに関することを、見て、聞いて、学べる展示施設です。

『りんご公園のイベントカレンダー』

まつり

5月 りんご花まつり

生産量日本一を誇る弘前市の「りんご」の花まつりです。桜が終わる頃、りんごの花が見頃になります。残雪の岩木山を背景にりんごの花が楽しめます。



11月 りんご収穫祭

りんごの収穫期を迎えたりんご公園で、豊作を祝い開催するまつりです。期間中は、りんごにこだわった様々なイベントが行われます。

体験

5月～11月 りんご作業体験

日本一のりんごにもっと親しんでもらうため、りんご公園では約80品種 約2,300本のりんごを栽培しています。花摘み、摘果(実すぐり)、葉摘み、収穫などの作業体験ができます。

■体験実施時間/9:00～16:00(要予約)
■所要時間/30～60分

8月～11月 りんご収穫体験

食べ頃に育ったりんごを摘み取り、収穫できます。実際に見て、聞いて、触れて、収穫することができる作業体験です。

■時間/9:00～16:00
※30分ごとにご案内しております。
■料金/有料(団体要予約)

体験
しちゃおう!

◎ 9:00～17:00 閑なし 園入園料無料 ☎ 0172-36-7439

△ 弘前市大字清水富田字寺沢 125 ② 駐車台数 乗用車460台・バス6台・身障者用7台
弘前市りんご公園ホームページ <https://www.city.hirosaki.aomori.jp/ringopark/>



すり鉢山からの風景
すり鉢山から望むりんご園と岩木山。



7少女像「りんご園」
りんごの家の脇にある戸澤誠作の銅像です。お下げ髪の少女が、りんごが入ったカゴを一生懸命持ち上げている姿が印象的です。中土手町にある、まちなか情報センターにもあります。



8旧小山内家住宅
弘前市高杉に建てられた江戸時代の農家住宅を移築し、古い農機具の展示や、りんご生産の先駆者も紹介しています。



9スターキング記念碑
弘前市折笠のりんご農家對馬竹五郎が普及に努め、大きな経済効果をもたらしたスターキング。その功績を称え、1939(昭和14)年に母樹があった同市細越へ建立されましたが、多くの方に広く知ってもらうため、平成31年3月にりんご公園に移設されました。



10ふるさとの花リンゴの花歌碑
昭和40年にりんご公園と名付けられ、弘前市へ寄贈されたことを記念して建立されました。碑文は当時の青森県知事竹内俊吉によるものです。



English



简体字



繁体字

弘前りんごの魅力をご紹介します





『美味しいりんごができるまで』(中～晩生種)

りんご栽培は1年を通して行われ、秋には1つ1つ丁寧に収穫されます。日々の作業と熟練された技術が美味しいりんごを育てます。どれも、美味しいりんごを作るためには欠かせない作業です。



整枝(せいし)・せん定

1月末～3月

1年の最初の作業であり、最も重要とされています。樹全体に太陽の光が当たるようにして、毎年よいりんごを作るため樹の形を整えます。



摘果(てきか)〈実すぐり〉

6月～7月

1つの株(花そう)に5つくらい花が咲き果実を付けます。これら全部をならせると、栄養が足りなくなり小さなりんごしかできないので、3～5株に1つだけ残し、あとは全て摘み取ってしまいます。



袋かけ

6月中旬～7月上旬

果実の着色や貯蔵性をよくするために袋をかけます。9月中～下旬に袋をはぎ、果実に日光を当てます。



着色手入れ〈葉つみ、玉まわし〉

9月～11月

果実に日陰を作る葉を2～3回に分けて摘み取り、果実全体が色づくように、果実を回転させます。



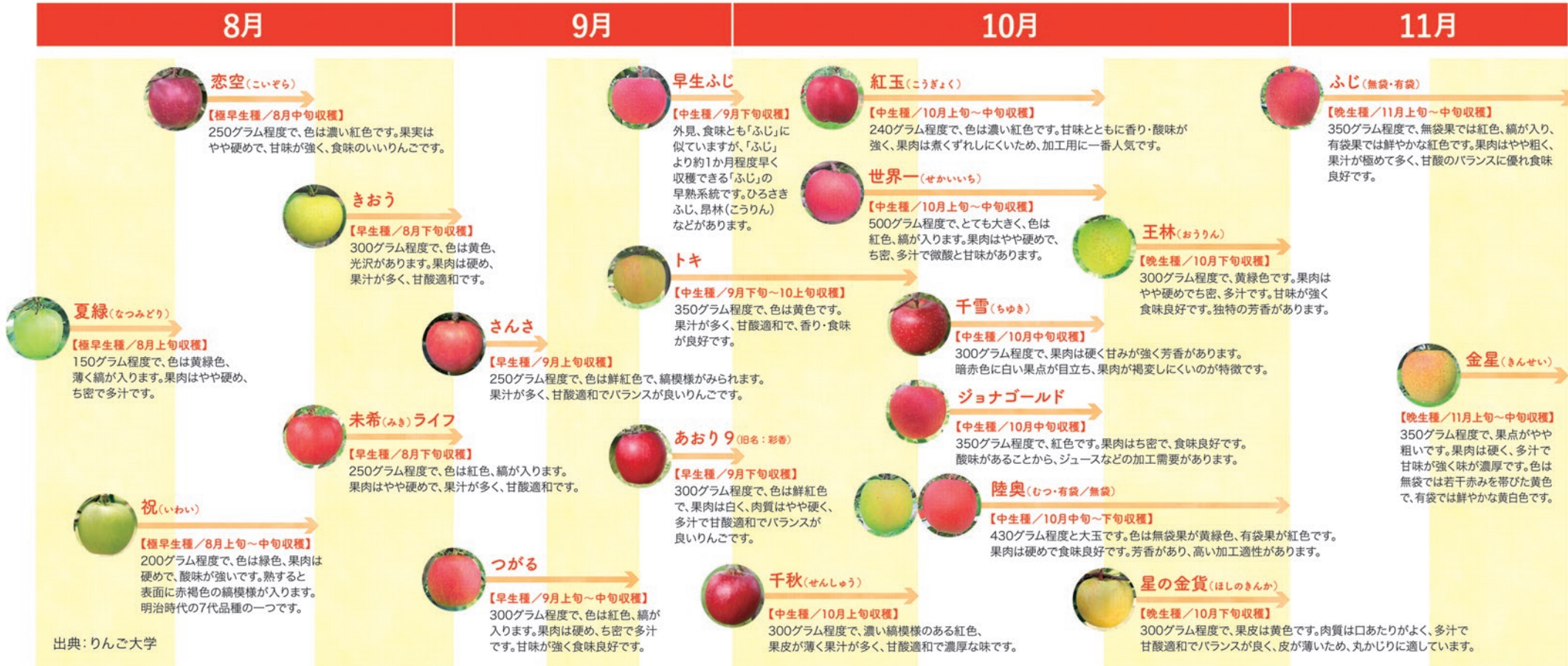
収穫

10月～11月

果実に傷がつかないように実を持ち上げながら、丁寧に収穫します。

『りんごカレンダー』 りんごの収穫時期と種類

りんごの品種は世界中で約15,000種類、日本では約2,000種類もあります。青森県内で市場に出荷されているものは約40種類あります。



出典：りんご大学

素材を生かしたりんごの加工食品



ジュース りんごそのものの味わい



使うりんごの種類や作り方など、こだわりをもって作られた商品がたくさんあるのは、生産地ならではの味。太陽の恵みを受けて育ったジュシーな本場の味を飲み比べてみてください。



シードル 日本シードル発祥の地「弘前」

行ってみよう！



昭和28年(1953)果実加工界の視察で欧米を訪問した弘前の酒造メーカー社長 吉井勇が、帰国後の翌年に朝日ビール株式会社と提携し、「朝日シードル株式会社」を設立。これが日本における産業としての「シードル」の始まりです。



現在では、「弘前ハウスワイン・シードル特区」に認定され、りんご農家が自ら醸造するなどシードル作りがとて盛んになりました。素材本来の味わいを生かすため、皮ごとすりおろした果汁を使用したり、摘果りんごを使用したものなど、製造の仕方もさまざまです。色々なシードルを飲み比べて自分のお気に入りを見つけてください。



アップルパイ りんごのスイーツ

りんごスイーツの王様、アップルパイ。「弘前アップルパイガイドマップ」には、おすすめのアップルパイが約40種。観光コンシェルジュが実際に試食した感想をもとに、甘味・酸味などアップルパイのデータやPRコメントを作成しています。マップ片手に、お気に入りを見つけてみませんか。



ダウンロードはこちら▼



青森県弘前市は

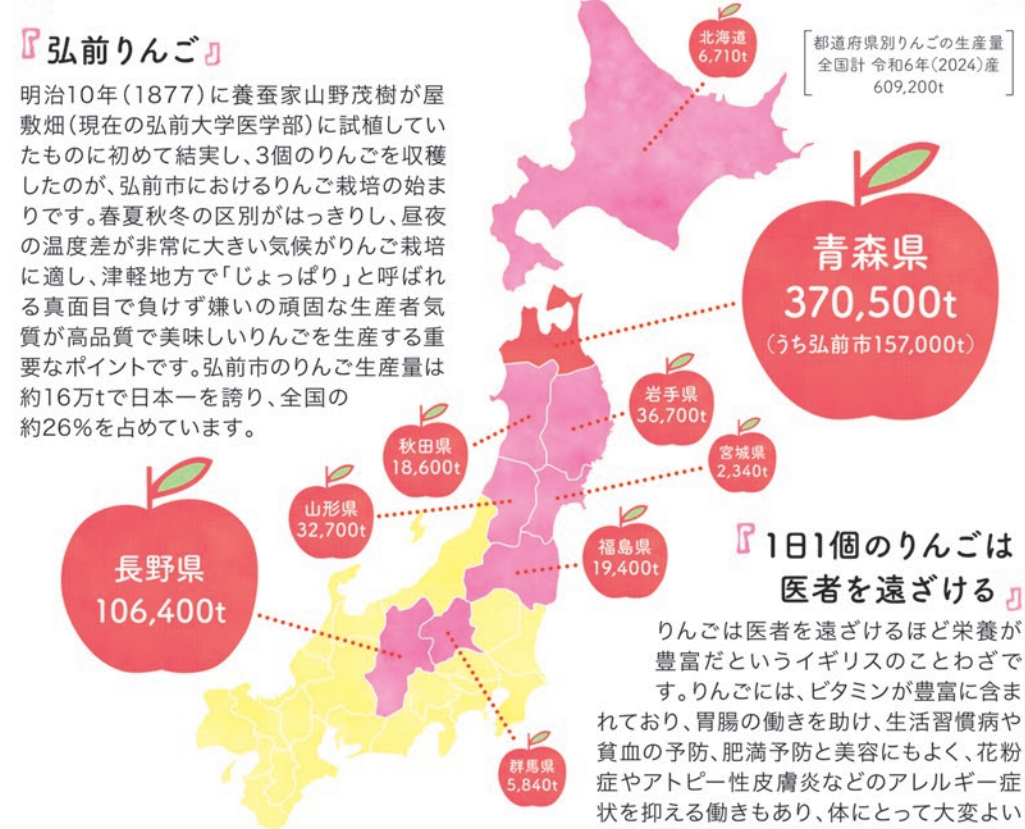
りんご生産量日本一なんです

『弘前りんご』

明治10年(1877)に養蚕家山野茂樹が屋敷畑(現在の弘前大学医学部)に試植していたものに初めて結実し、3個のりんごを収穫したのが、弘前市におけるりんご栽培の始まりです。春夏秋冬の区別がはっきりし、昼夜の温度差が非常に大きい気候がりんご栽培に適し、津軽地方で「じょっぱり」と呼ばれる真面目で負けず嫌いの頑固な生産者気質が高品質で美味しいりんごを生産する重要なポイントです。弘前市のりんご生産量は約16万tで日本一を誇り、全国の約26%を占めています。



長野県 106,400t



都道府県別りんごの生産量
全国計 令和6年(2024)産
609,200t

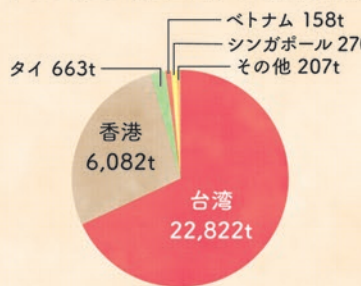
青森県 370,500t
(うち弘前市157,000t)

『181個のりんごは 医者を遠ざける』

りんごは医者を遠ざけるほど栄養が豊富だというイギリスのことわざです。りんごには、ビタミンが豊富に含まれており、胃腸の働きを助け、生活習慣病や貧血の予防、肥満予防と美容にもよく、花粉症やアトピー性皮膚炎などのアレルギー症状を抑える働きもあり、体にとって大変よい効果があるということが立証されています。

出典：農林水産省「2024年産りんごの結果樹面積、収穫量及び出荷量」

令和6年(2024)産国産りんご輸出先内訳



出典：財務省貿易統計(2023年9月～2024年8月)

『りんごの主な成分と効能』

- カリウム** 細胞の浸透圧の維持や、血圧を下げる効果があります。
- ビタミンC** 抗酸化作用があり、皮膚や粘膜の健康維持、様々なストレスへの抵抗力を強めたり、鉄の吸収を良くします。
- リンゴ酸** 体の酸化を防ぎ、鉄分の吸収も高めます。
- ポリフェノール** 抗酸化作用が強く、動脈硬化など生活習慣病の予防に役立ちます。
- 食物繊維** 食後の血糖値抑制、血中のコレステロール値の低下、高血圧を予防する効果もあります。