

## 히로사키시 사과 공원 맵

주차 가능 수 승용차 460대  
버스 6대-장애인용 7대

**1 히로사키 시드르 공방 Kimori**  
사과 밤에 둘러싸인 하얀 삼각형 지붕의 양조장입니다. 공장 견학, 유료 시드르 시음도 가능합니다. (전화: 0172-588-8936(일본어만))  
○시간: 오후 9시~오후 5시 연중무휴

**2 부사·금성 준원목**  
'부사'의 영문으로 일컬어지는 '사이드 마쉬'에 '세계 부사의 절가지를 받아 절가한 나무입니다. 부사의 은빛의 열매는 히로사키 사과 고령인 '금성' 준원목도 있습니다.

**3 히로사키시 사리조 유포 기념비**  
1807년, 쓰가루 지방 무사 약 100명이 홋카이도에 파견되었을 때, 대서문 주위와 영양부족으로 72명이 현재의 사리조에서 사망하였습니다. 그 후, 사리조에서는 1973년에 쓰가루 지방 무사를 위한 위령비를 세웠고, 위령제를 매년 개최하고 있습니다. 1893년에는 사리조와 히로사키가 우호도시 계층을 맺어, 30주년을 맞은 2013년에는 우호 기념비가 세워졌습니다.

**4 이시자카 요지로 문학비**  
히로사키 출신의 소설가 '이시자카 요지로'의 작품으로 본인이 좋아하는 글을 석마에 적필로 새긴 비석입니다. 본인의 의망대로 사과 공원에 세워졌습니다.

**5 히로고야와게 '노래 비'**  
1856년 '노래 하리의 전설' '사과 주인의 소녀'가 히로사키 시내 동쪽에 촬영된 것을 기념하여 세워졌습니다.

**6 피크닉 광장**  
놀이 시설 외, 가족·친구 등과 바비큐가 가능합니다.

**7 린고노이에(사과의 집)**  
관상용 사과 과수원

**8 구오사나이가(家) 주택**  
히로사키시 다카스기에 있던 에도시대 농가 주택을 이축하여, 오래된 농기구 전시 및 사과 생산의 산구족을 소개하고 있습니다.

**9 스타킹 비**

**10 고향의 꽃 '사과꽃' 노래 비**

**11 서리 방지 펜**

차도·주차장    공원 부지  
보도·산책로    공원의외

수유실    무료 와이파이    주차장    정자 (휴게소)  
화장실    안내    식사·카페 코너    상품 코너  
장애인용 화장실    버스 정류장    상점 코너

장루설치차량

○시간: 오전 9시~오후 5시 (※공원은 영입 시간외에도 관해 가능합니다.)  
휴일: 없음    요금: 입장료 무료  
주소: 히로사키시 시미즈토리타 테라스와 125  
전화: 0172-36-7439

## Hirosaki Apple Tour 히로사키 사과 순례

한국어판

**『린고노이에』**  
(사과의 집)  
**상품, 식사·카페 코너**  
사과 과자, 사과 주스, 사과술 '시드르' 등, 히로사키의 사과를 테마로 한 상품을 1,200점 넘게 판매하고 있습니다.  
○시간: 오전 9시~오후 5시  
(식사 라스트 오더 오후 3시 30분,  
식사·음료 라스트 오더 오후 4시 30분)  
**사과를 사용한 메뉴가 가득**  
사과 돈가스 카레    사과 이가스미  
사과    사과 소프트 아이스크림

**『전시·학습 코너』**  
사과에 대해 보고, 듣고, 배우는 전시 시설입니다.

**『사과 공원 이벤트 달력』**

**5월 사과꽃 축제**  
일본에서 사과 생산량 1위를 자랑하는 히로사키의 사과꽃 축제입니다. 벚꽃이 절때쯤 사과꽃이 만개합니다. 눈이 남아있는 이와키산을 배경으로, 사과꽃을 즐길 수 있습니다. 지역의 맛있는 음식 부스와 사과술 시드르를 즐길 수 있는 이벤트도 열립니다.

**9월 사과 수확제**  
사과 수확이 본격화되기 전, 무사히 수확했음을 기념하는 축제입니다. 축제 기간에는 사과와 관련한 여러 이벤트가 열립니다.

**5월~11월 사과 작업 체험**  
일본 제일의 사과와 친해질 수 있도록 사과 공원에서는 약 80품종, 약 2,300그루의 사과를 재배하고 있습니다. 꽃피기, 수확 등의 체험도 가능합니다.  
■체험 실시 시간/오전 9시~오후 4시  
■요금: 시간/30~60분

**9월 사과 수확 체험**  
딱 맛있는 시기에 다다른 사과를 직접 따볼 수 있습니다. 실제로 보고, 듣고, 만지고, 수확할 수 있는 체험입니다.  
■시간/오전 9시~오후 4시  
■20분마다 안내합니다.  
■요금/유료

히로사키의 명소, 사과의 매력을 소개

## 아오모리현 히로사키시는 일본 1위의 사과 생산량을 자랑합니다.

『'히로사키 사과'』  
1877년에 양잠가 '요산카 시게키'가 발(현재의 히로사키 대학 의학부)에 시험적으로 심어, 사과 3개를 수확한 것이 '히로사키 사과'의 시작입니다. 사계절이 확실하고, 밤낮의 온도차가 맛있는 사과가 만들어지는 중요한 포인트입니다. 히로사키시의 사과 생산량은 약 17만톤으로, 일본에서 1위를 자랑하며, 전국 생산의 20%에 달합니다.

아오모리현 415,900톤 (히로사키시 173,900톤)

『'하루 1개의 사과'는 의사와 멀어진다』  
사과는 의사와 멀어질 정도로, 영양이 풍부하다는 영국 속담입니다. 사과에는, 비타민이 풍부하여, 위장 운동을 도우며, 생활 습관병이나 빈혈의 예방, 비만 예방과 미용에도 좋으며, 꽃가루 알레르기나 아토피성 피부염 등의 증상을 완화시키는 효과도 있어, 몸에 대단히 좋다고 입증되어 있습니다.

2017년도 국산 사과 수출 대상 지역 내역 2018년 7월 현재

대만	23,506톤
홍콩	8,006톤
베트남	299톤
그 외	489톤

출처: 재무부 무역 통계(2017년 9월~2018년 7월)

『사과의 주요 성분과 효능』

**칼륨**  
세포 삼투압의 유지, 혈압을 낮추는 효과가 있습니다.

**비타민C**  
항산화 작용으로, 피부와 점막의 건강 유지, 스트레스 저항력을 높이는 등 결핵 흡수를 함께 만듭니다.

**사과산**  
몸의 산화를 막고, 혈분 흡수도 높입니다.

**폴리페놀**  
항산화 작용이 강하여, 동맥경화 등 생활 습관병의 예방에 도움을 줍니다.

**식이섬유**  
식후 혈당치 억제, 혈중 콜레스테롤 수치 저하, 고혈압 예방의 효과가 있습니다.

## 『맛있는 사과가 만들어지기까지』 증생종~만생종

가지 다듬기·전정    1월 말~3월  
1년 중 첫 작업으로, 가장 중요합니다. 나무 전체에 햇빛을 받도록 하여, 매년 좋은 사과를 만들기 위해 나무 형태를 가다듬습니다.

적과·과실 숙기    6월~7월  
하나의 꽃눈에 5개의 꽃이 피어, 열매를 맺습니다. 진부 열매를 맺게 하면, 영양이 부족하고 작은 사과가 만들어지므로, 꽃눈을 하나만 남기고, 나머지는 전부 숙여냅니다.

봉지 씌우기    6월중순~7월상순  
사과의 빛깔과 저장성을 좋게 하기 위하여 봉지를 씌웁니다. 9월 중하순에 봉지를 벗겨, 사과에 햇빛을 받게 합니다.

작삭 손질 (잎 따기, 열매 돌리기)    9월~11월  
사과에 그림자가 지는 일을 2~3번으로 나눠 따며, 사과 전체가 좋은 색을 띠도록 사과를 돌려 놓습니다.

수확    10월~11월  
사과에 상처가 없도록 열매를 들어 올리며, 정성스럽게 수확합니다.

사과 재배는 1년에 걸쳐 이루어지며, 가을에 하나하나 정성스럽게 수확합니다. 매일 이루어지는 작업과 숙련된 기술이 맛있는 사과를 만듭니다. 모두, 맛있는 사과를 만들기 위해 필수적입니다.

## 『사과 달력』 사과의 수확 시기와 종류

8월	9월	10월	11월
<p><b>고이조라</b> 【다조생종/8월 중순 수확】 무게는 250그램 정도로, 짙은 선홍색, 단맛이 강하고, 과육은 약간 딱딱하며, 단맛이 강하고 맛 좋은 사과입니다.</p>	<p><b>조생 부사</b> 【중생종/9월 말~10월 상순 수확】 질보기는 '부사'과 같지만, '부사'보다 약 1개월 정도 이른 수확 가능한 사과입니다. 히로사키후지, 고린 등이 있습니다.</p>	<p><b>홍옥</b> 【중생종/10월 중순 수확】 무게는 240그램 정도로, 짙은 선홍색, 단맛과 함께 향기-산맛이 강하고, 과육은 쉽게 분극되지 않아서 가공용 사과로 가장 인기 있습니다.</p>	<p><b>부사(봉지에 찌지 않을-봉지에 찌지 않을)</b> 【만생종/11월 상순 수확】 무게는 350그램 정도로, 봉지에 찌지 않은 사과는 선홍색, 줄무늬가 있으며, 봉지에 찌지 않은 선홍색, 과육은 약간 단단하며, 과즙은 극도로 많고, 단맛과 신맛의 밸런스가 아주 좋습니다.</p>
<p><b>나쓰미도리</b> 【다조생종/8월 상순 수확】 무게는 150그램 정도로, 황록색, 연한 줄무늬가 있으며, 과육은 약간 딱딱하며, 맛이 흠뻑이며, 많이 씹어야 합니다.</p>	<p><b>기요</b> 【조생종/8월 말~9월 상순 수확】 무게는 250그램 정도로, 황록, 옅은 녹색, 과육은 약간 딱딱하며, 맛이 흠뻑이며, 많이 씹어야 합니다.</p>	<p><b>세카이치</b> 【중생종/10월 중순 수확】 무게는 500그램 정도로, 매우 크며, 선홍색, 과육은 약간 딱딱하고, 맛이 흠뻑이며, 많이 씹어야 합니다.</p>	<p><b>오린</b> 【만생종/10월 말~11월 상순 수확】 무게는 300그램 정도로, 황록색, 과육은 약간 딱딱하며, 맛이 흠뻑이며, 단맛이 강하며 독특한 향이 납니다.</p>
<p><b>미카리프</b> 【조생종/8월 말~9월 상순 수확】 무게는 400그램 정도로, 선홍색, 줄무늬가 있으며, 과육은 약간 딱딱하며, 맛이 흠뻑이며, 많이 씹어야 합니다.</p>	<p><b>도키</b> 【중생종/10월 상순 수확】 무게는 350그램 정도로, 황록, 과즙이 많고, 단맛이 이루어져 있으며, 향기가 있고, 맛이 좋습니다.</p>	<p><b>호쿠토</b> 【만생종/10월 하순~11월 상순 수확】 무게는 400그램 정도로, 선홍색, 줄무늬가 있으며, 과육은 짙으며, 많이 씹어야 하며, 단맛이 강하며 독특한 향이 납니다.</p>	<p><b>금성</b> 【만생종/11월 중순 수확】 무게는 350그램 정도로, 짙은 선홍색, 과육은 딱딱하고, 과즙이 적은 편입니다. 봉지에 찌지 않은 사과는 황록색, 봉지에 찌지 않은 선홍색, 과육은 약간 딱딱하며, 맛이 흠뻑이며, 많이 씹어야 합니다.</p>
<p><b>쓰가루</b> 【조생종/9월 상순 수확】 무게는 300그램 정도로, 선홍색, 줄무늬가 있으며, 과육은 약간 딱딱하고, 맛이 흠뻑이며, 많이 씹어야 합니다.</p>	<p><b>조나골드</b> 【중생종/10월 중순 수확】 무게는 400그램 정도로, 선홍색, 과육은 맛이 흠뻑이며, 단맛이 있으며, 주스 등에 가공용으로 쓰여지는 사과입니다.</p>	<p><b>무쓰(봉지에 찌지 않을-봉지에 찌지 않을)</b> 【중생종/10월 중순 수확】 무게는 430그램 정도로, 선홍색, 줄무늬가 있으며, 과육은 약간 딱딱하고, 맛이 흠뻑이며, 많이 씹어야 합니다.</p>	

출처: 린고노이가부

## 『사과』가공 식품

주스 '사과' 그 자체의 맛

사용하는 '사과' 종류나 재배 방법 등에 심혈을 기울여 만든 상품이 가득한 것은, 사과 생산이 기 때문이다. 태양 빛을 받아 자라 급이 많은, 본고장의 맛을 비교하며 맛보세요.

『사과술 시드르』 일본 시드르의 발상지 '히로사키' | 이젠 조합도 있습니다.

1953년, 과실 가공 업계의 시달로 유럽을 방문한 히로사키의 주조 회사 사장 '요시 이사무'가 1954년에 '아사히 맥주 주식회사'와 제휴하여, '아사히 시드르 주식회사'를 설립. 이것이 일본 '시드르'의 계류이었습니다. 현재는 '히로사키 하우스 와인 시드르 특구'로 설정되어, 사과 농가가 직접 만드는 등의 시드르 생산에 힘을 기울이고 있습니다. 사과 본래의 맛을 살리기 위해, 껍질 채 가는 과즙을 사용하여 여러가지 시드르를 비교하면서 맛 보고, 자신에게 어울리는 시드르를 찾아 보세요.

『사과 파이와 타르트 타탱』 사과 요리

히로사키 시내에서 과자점, 빵집, 카페 등 여러 가게에서 심혈을 기울인 애플파이를 판매하고 있습니다. 또한, 프랑스식 타르트 '타르트 타탱'도 최근에 유행하고 있습니다. 모두 맛과 향이 개성 넘칩니다. 사과 마을 히로사키에서 맛보는 것은 어떨까요?

히로사키 애플파이 가이드    히로사키 타르트 타탱 가이드

다운로드는 여기!    다운로드는 여기!

일본어판    일본어판

