

## かまくらりんご掘り起こし



JA直売所「あっぷるはうす・おふくろの店」の会員で構成する、かまくらりんごの会は4月15日、黒石市沖揚平地区で1月10日に雪中貯蔵したサンふじコンテナ38箱分を掘り起こしました。

「かまくらりんご」は今年創設19年で18回目の取り組みとなりました。昨年はりんごの数を確保することができず、行うことが出来ませんでした。即売会では毎年すぐに完売する盛況ぶりです。同会の工藤朋恵会長は「甘くて瑞々しく、おいしいりんごが出来上がった。昨年出来なかった分、今年は力を入れた。今年もりんごの数は少なかったが、味は保証します」と自信を見せました。

4月18日には、直売所あっぷるはうすにて即売会が行われ、芳醇な甘い香りをしたりんごを買い求め、多くのお客様が来店しました。



雪の中から掘り起こし



開封作業



4月18日に開催された即売会



### なぜ雪の中で貯蔵するのか



雪の中は、低い温度に保たれる他に、高い湿度の中で保存することができるため、冷蔵庫に入れておくよりも、乾燥を防ぐことができます。これにより、春になっても瑞々しい状態でりんごの鮮度を維持することができます。

加えて甘みや風味が凝縮されます。実際に掘り起こしをして袋を開封した時には、通常よりも、濃い凝縮されたりんごの香りが漂っていました。

また冷蔵庫のように電気も使わないため、環境にも優しいです。