

# 紅の夢®

くれないのゆめ

「紅の夢ジュース」は、りんごの果肉が赤いので果汁が綺麗な色に仕上がりました。皮ごと搾ったものが赤いジュースで、果肉だけで搾ったものがピンクのジュースです。酸味が強いのが特徴で、そのまで飲むか水やお酒で割って、味わいをお楽しみください。



## 2つの偶然から生まれたりんご「紅の夢」

「紅の夢」は、紅玉にスタークリングデリシャスを交配したのに予想外の花粉が付いたこと。また、輸入される際入れ替わっていたのか、なぜか赤くなる品種が日本にやってきのこと。この2つの偶然がかさなり誕生したりんごです。

DNA鑑定によつて、母品種は「紅玉」でした。父品種は、「エターナルゴールド」というラベルの付いた木だとわかりました。しかし「エターナルゴールド」は果皮も果肉も黄色いことから、弘前大学農学生命科学部附属藤崎農場にある「エターナルゴールド」は本物ではなく、父品種は今も不明のままであります。こうした偶然が重なりあつて誕生した「紅の夢」は、神様が長年りんごの研究を続けてきた塩崎名誉教授にくれたプレゼントなのかもしれません。

## 果肉にも含まれているアントシアニン

「紅の夢」には、天然の赤色色素であるポリフェノールの一種「アントシアニン」が含まれています。果肉を赤く色づかせるこの「アントシアニン」は、抗酸化作用があります。

「紅の夢」は、この大事なアントシアニンが果肉にも存在していることがわかつています。

「紅の夢ジュース」には、「〇〇ミリリットル当たり、約四八ミリグラムのポリフェノールが含まれています。

塩崎 雄之輔 弘前大学名誉教授



1943年、旧浪岡町生まれ。

66年に弘大農学部園芸農学科を卒業後、弘前大学農学生命科学部附属藤崎農場(現・農学生命科学部附属生物共生教育研究センター藤崎農場)に助手として採用され、75年に助教授、2000年に教授に昇任。08年に定年退職するまでの42年間、同農場に一貫して勤務し、数々の業績を残した。現在も客員研究員として剪定ばさみを握り、後進をサポートしている。

# 紅の参

®

いっちゃん林檎農園

神様がくれた奇跡のりんご：

向上心と真心を忘ることなく、  
皆様が癒やされるような美味しいりんごを作れるよう精進いたします。

## いっちゃん林檎農園

6次産業認定事業者・板柳町まるかじり条例協定事業者  
エコファーマー認定番号 西北-1847号

038-3644

青森県北津軽郡板柳町大字横沢字富永44-11

**TEL 070-6494-5748**  
**FAX 0172-72-0299**

E-mail : icchanandchiichan@yahoo.co.jp  
<http://www.harvestmarket.jp/icchan/>



創業者 田中 英

明治二十三年、三反歩（三十アール）のりんご園を開園。その後、「五町歩（二十五ヘクタール）」と拡張し、「南岡園」と呼ばれた有数のりんご園であった。りんごの熱心な研究者で、常に栽培研究を重ね、いち早く「マトロックタ」導入し機械化も図った。シンクイ虫克服のため、初めて「袋掛け」を実施。津軽苹果組合を設立し、「青森県りんご同業会」役員なども勤め、共同化流通面にも貢献した。（板柳町ふるさとセンター資料館より抜粋）

創業自二十四年（明治二十三年）いっちゃん林檎農園、五代目園主の田中一彦です。当園のある青森県板柳町は、津軽平野のほぼ中央に位置する小さな町ですが、豊かな土壤に恵まれた、りんご栽培の歴史も古いりんごの名産地で、消費者の方に安全・安心なりんごをお届けできるよう、「りんごまるかじり条例」を制定しています。当園では「板柳町まるかじり条例協定事業者」として、安全・安心なりんご作りに組んでおり、平成二六年からはEM農法を取り入れています。※EM菌とは十二種類の微生物が含まれており、土壤に散布することにより土を豊かにし、林檎の樹木も病気に強くなり、甘く美味しい林檎が収穫できます。

