



美味しさの秘訣は気候風土だけじゃない
本当に喜んでもらえる果物をつくりたい

福島県福島市
株式会社 ABE Fruit
FGAP/ASIAGAP/JGAP認証取得
もも、りんご、ネクタリン



阿部さんのこだわりは、花のつぼみを摘み取っていく摘蕾(てきらい)です。摘蕾とは、果実の生育をよくするために、余分なつぼみを摘み取り、より多くの養分をひとつの果実を集めるための作業です。

樹に蓄えられた養分は限りがあるので、その限りある養分が十分に行きわたるように、いくつかの花を咲かせるか、いくつかの実をつけるかを考えながら、摘蕾を行っているそうです。

「樹は生物なので人間と同じように個性があり、全部同じようにいきません。樹の個性を見ながら、お疲れの状態であれば多めにつぼみを摘み樹に負荷をかけないように、成長過程であれば少し負荷をかけるように作業をしています。」と阿部さん。樹は大きく広がるように育てられ、葉にまんべんなく日光を当てることで、栄養を蓄えています。

一年に一度の収穫。収穫の時期に結果が出るのが楽しみでもありますが、近年では天候によって変わるところが悩ましいご様子。「大変なのはどの仕事も一緒ですが、その中で、もがきながらチャレンジを重ねて、お客様の声を大切にすることを一番にしています。」と阿部さんは話してくれました。



お客様に「美味しい」と思っていただけるように、「研究を重ね、課題を克服し、チャレンジしていくことを大切にしています」と語るのは、ABE Fruitの代表 阿部 秀徳さん。福島県福島市で、ももとりんご、ネクタリンの栽培を行い、FGAP、ASIAGAP、JGAP認証を取得しています。ご家族から農家を受け継ぎ23年。秀徳さんが就農した代より、ももの初期育成に力を入れて取り組んでいます。ももは、大きさ・甘さ・形にこだわり、果肉の緻密さ豊かな香りのお客様に喜ばれています。



<https://www.muji.com/jp/ja/store/cmdty/section/T50001>



ABE Fruit
<https://gap-fukushima.jp/user/p170027/>

