

青森りんご植栽150周年！津軽のじよっぱり達が作る
青森りんごのクラフトビール！その名も「酔えるアップルパイ」

【青森にりんごが伝わって150年。豪雪地帯で試行錯誤を繰り返しながら培われた栽培技術で育てられた青森りんごを使用した150周年記念クラフトビールを企画しました】



「青森りんごクラフトビールの会」 株式会社工藤農園工藤貴久（左）と合同会社トキあつぷる社土岐彰寿（右）

青森県の代表といえばやっぱりりんご！ 今回の第一弾クラフトビールには、青森県の生産量第一位の「ふじ」、りんごの王様と呼ばれる「王林」という2つの品種を使用します。



・ふじ 青森県藤崎町で生まれた品種で、県内一であり世界一の生産量を誇る。果肉はシャキシャキとした食感で、果汁が極めて多く、甘酸のバランスに優れています。

・王林 「りんごの中の王様」という意味を込めて命名された黄緑色の品種。果汁が多く強い甘さと香りは独特の風味。サクッとした軽い食感が特長です。

【津軽藩士の末裔 工藤貴久（くどうたかひさ）】



子供たちにもわかりやすくりんごの解説

クラフトビールの原料となるりんごを育てるのは、株式会社工藤農園の社長にして津軽藩士族9代目である工藤貴久です。「りんご栽培の父」と呼ばれた外崎嘉七の門弟を曾祖父に持ちます。明治2年から始まった明治維新による版籍奉還によって失業状態にあった津軽藩士への対策としてりんごを栽培しました。それから150年の間、幾多の異常気象や被害を乗り越え、りんごを栽培し続けている唯一の旧藩士末裔が工藤農園を営んでいる工藤貴久となります。

約7500坪のりんご園を管理しながら、公益財団法人青森県りんご協会の職員として県内外の生産者や研究者と交流しています。さらに海外のりんご生産国へ視察に赴くなど、国内外のりんご栽培に精通した「りんごの達人」です。その経験、技術、アイデアを活かし、の「ブラタモリ」や「ご近所の底力」「旅ラン」「趣味の楽園」「グレーテルのかまど」をはじめ地元テレビ番組にも多数出演、様々な書籍や教材にも掲載され、TRAIN SUITE 四季島で青森りん

ごの歴史や案内なども行っています。

「津軽のじょっぱり魂と、150年培われてきた先人達の技術や書物、同業者の皆様との交流や多種多彩な業種の方々との出会いによって今の自分がある」と言う気持ちを忘れずに 様々な活動に取り組んでいます。

【ヤッテマレ魂で、これまでもこれからも 土岐彰寿（ときあきなが）】



世界で唯一の和装のリンゴのお酒「ときシードル」を開発

衝撃を受けた1本のシードル。トキでシードルを造りたい！下北・サンマモルワイナリーのシードルの衝撃的な美味しさに運命を変えられました。この経験から閃きを得て、土岐家の先祖明智光秀の末裔である土岐一族が開発した黄系りんご「トキ」を使って、シードルや加工品開発で五所川原に貢献したいと、Uターン就農。完成した「ときシードル」は国内はもちろん、アジアからも大きな注目を集め、台湾では即完売しました。青森県やトキのPRにも貢献し、その後も、赤いシードルなどユニークな商品を開発。五所川原市出身の文豪・太宰治が飲んだとされる小説「津軽」に登場するリンゴ酒を再現してみたい。終戦前後に日本酒の代用となっていたリンゴ酒をイメージして、日本酒酵母を使用しリンゴ酒「津軽」を完成させました。「津軽」と併せて開発したリンゴ酒「RASHO」と組み合わせて発表し、以降も太宰治にちなんだ商品を続々と開発し、観光客にもアピールすることで地域を盛り上げています。

若手農家グループ「梵珠のもつけんど」を結成し、外国人観光客なども対象に夜間にりんご畑をライトアップしてキャンプができるツアーを企画し、魅力的な食体験企画として2023年に農林水産省から表彰されました。ヤッテマレ！とは五所川原立佞武多の掛け声であります。自分を突き動かす原点となっている「ヤッテマレ魂」で周囲を巻き込み、仲間を増やしながら次々と新しいことに挑戦しています。

【りんごの始まり】



県内ではじめてりんごが結実した地（旧山野茂樹邸跡地）に建立されているリンゴ初生りの碑（弘前市）

青森といえはりんごです。まるで何百年も前からずっと栽培されているようなイメージがあるほど、青森といえは「りんご」です。しかし、実は青森県にりんごが伝わったのはわずか150年前なんです。今から153年前の明治4年、開拓次官 黒田清隆（くろだきよたか）がアメリカ合衆国からりんごの苗木（75種）を購入し東京青山の官園（農業に関する試験や試作をする機関）に植栽されました。それから3年後の明治7年、内務省が全国へ苗木を配布しました。そして翌年の明治8年、青森県庁にりんごの苗木本が植えられたのです。今年2024年が植栽150年目、翌年2025年が150周年ということになります。

青森ではじめて実ったりんご【紅魁】（べにさきがけ）



明治10年、青森県弘前市にある山野茂樹邸で、はじめてりんごが結実しました。実ったりんごは3つだけでしたが、これが青森りんごの原点となったのです。後に、この地には「りんご初生りの碑」が建立され山野家記に記された内容が碑文として刻まれています。

【津軽藩士が育てた青森りんご】



「りんご栽培の父」と呼ばれた外崎嘉七夫妻とその門弟達（大正11年頃）

その後、配布されたりんご苗木は、廃藩置県後、失業武士達の就農対策として取り入れられました。そして、旧弘前藩士で後に「青森りんごの開祖」と呼ばれた菊池楯衛（きく ちたてえ）の熱心な栽培技術普及と、これに続く熱心な士族等によってりんご栽培は広がり、弘前では旧藩士を中心に屋敷畑で栽培が行われ始めたのです。さらに生産が拡大していくと、畑地、原野へと園地が広がり、青森県はりんごの一大産地へと発展していきました。

しかし、りんごの作付けが増えるにしたがい、病気や虫の害も広がっていきました。モニリア病、シンクイ虫、腐らん病などが蔓延し、多くのりんごの木は切られ、りんご園は放置されました。

この最大の危機を救ったのが後に「りんご栽培の父」と呼ばれる外崎嘉七（と の さ き か し ち）でした。岩手県でナシに袋をかぶせて病虫害を防いでいることを知り、りんご栽培でも袋掛けを採用したところ大成功。他にも、剪定、実すぐり、薬剤散布や土の分析、止め金入袋を考案するなど、革新的技術の導入者で、青森県が生産日本一となるきっかけをつくりあげたのです。

【幾多の危機に見舞われた青森りんご】



2018年の強風被害により倒木被害が相次いだりんご農園

りんごの植栽が始まって150年、決して順風満帆ではありませんでした。

・明治 33 年

新葉、花芽、果実などを腐らせてしまう病気「モニリア病」が大発生し、農園によってはまったく収穫できない程の被害に見舞われる。

・明治 35 年

りんご樹木や果実にもぐり込んだり、腐らせてしまう害虫が大量発生し、りんごの木を伐採せざるをえない農園が続出

・明治 43 年から大正 6 年頃

病虫害による被害が拡大し、多くのりんご農園が閉園に追い込まれる（第二次生産危機）

・大正 13 年

アメリカから新型噴霧器が輸入され、害虫駆除に大いに役立ったため、豊作になるも、

・大正 14 年

生産数の多さから価格が大暴落 その後、昭和 40 年頃までは病虫害や自然災害により、豊作と不作を繰り返しました。

・昭和 20 年

またしてもモニリア病が大発生。ほとんどの農園で大不作となる

・昭和 24 年

台風と雹被害（ひょうひがい）により出荷数が激減する農園が多発

・昭和 29 年

台風15号により約12万4千トンものりんごが落果
その後もモニリア病などの病虫害被害や異常気象（雪害、風害）を繰り返し、農園の被害は続きました。

・昭和 56 年

度重なる雹被害により 20 億円以上の被害が発生

・平成 2 年

果汁輸入の自由化により、国内で生産されるりんご果汁の需要が下がり始める

・平成 3 年

台風19号により被害金額が約741億7千万円という、りんご栽培史上最大の被害が発生。しかし、全国からの支援や農家、生産関係者の努力がみのり翌年の生産数は平年並みとなった

・平成 20 年

りんごの花が芽吹く 4月から 5月にかけて霜が降り、さらに 9月までの間に霜が 3度も霜が降る。これによってりんごが傷つけられ、大きな被害が出る。その後も、東日本大震災による風評被害や異常気象による被害などが続きました。



霜（ひょう）被害により傷だらけになってしまったりんご（2014年）

そして令和 5年



連日の猛暑により火傷した青森りんご（高温障害）

2023年は真夏日が44日もあり、うち35℃を越す猛暑日が4日もありました。弘前では最高39.3、という記録的な高温も観測しました。

長期間に渡り高温と日光に晒されたりんごは果皮の温度が高くなり、赤い色が着かなかったり、果実がやわらかくなってしまふ、果皮に斑点ができるなどといった高温障害を受けてしまいます。2023年は高温障害を受けた農園が続出、例年通りに出荷することができず農園は疲弊しました。



昨年の猛暑により落下（早期落下）したりんご

猛暑でなぜりんごが落ちるのか？

猛暑によって被害を受けるのはりんごの果実だけというイメージがありますが、りんごの母体である「りんごの木」もダメージを受けるのです。当たり前ではありますが、りんごの木も生命を持った植物です。日中に痛烈な日光を浴び続けたりんごの木は、大きく実ったりんごの果実を支え続けることができず、夜間のうちに自らりんごを落とすのです。これは、少しでも負担を減らし生き延びようとする生存本能なのです。

りんごの木がそれを選択しなければならないほど2023年の猛暑は凄まじいものでした。

私たち人間と違い、どれほど苦しくてもその場から逃げる事ができない。生きるために自らの力で育んだ果実を落とさなければならない。本当に心が痛む現実です。

そしてりんご栽培を生業としている方々にとっても生きる糧を大きく失った年でした。

【それでも負けない「じょっぱり魂」】



北国の想像を絶する豪雪にも負けず、枝木に積もった雪を降ろす農園の方々（工藤農園）

「じょっぱり」とは、津軽弁で「意地っ張り」「頑固者」「辛抱強い」という意味です。豪雪地帯である青森県は、気象条件だけでいえば世界で最もりんごが栽培しにくい環境です。このような厳しい環境にありながらも、津軽人（旧藩士）のじょっぱり魂で幾多の災害や害虫被害に遭遇する都度、技術を磨き、能力を身に付け、一つ一つを乗り越えてきました。

そのたゆまぬ努力と負けん気で、青森県はりんごの生産量・栽培面積ともに日本一の県となったのです。

【こんなりんごを使います！】



細かなキズなどが原因で出荷できないりんご

農家の方々が丹精込めて連日手入れをしている青森りんごですが、それでも全体の8~10%のりんごは規格外で出荷できません。規格外のりんごとは、色の付き方や大きさ、形が一定の基準に達していないりんごのことです。店頭に並べることができるのは、この厳しい基準をクリアしたりんごのみなのです。

今回クラフトビールの原料にしようするのは、こういった猛暑や異常気象の影響を受け たために火傷や表面のキズ、形などの理由で基準をクリアできなかったりんごを使用します。

これだけは伝えたい！

厳しい基準をクリアできなかったりんごですが、鮮度や味は店頭に並ぶりんごと同じなんです！今回生産するクラフトビールはこういったりんごのみを使用し「地面に落ちたりんご」などは一切使用しません。原料のりんごにもしっかりこだわったクラフトビールです！

りんご栽培が始まって150年。今こそ私たちにできること



撮影地：りんごが実り始めた工藤農園

毎年必ず出てしまう8~10%の規格外りんご、そして異常気象によって出荷できなくなったりんごを最大限に活用する方法として「りんごのクラフトビール」を生産し、皆様に提供するプロジェクトを企画しています。

150年という節目を機にクラフトビールを継続的に醸造し、農園から店頭に並ぶまでの生産体制を整え、常に提供できる状態にすることが目標です。

そして何より、青森を訪れた方々に美味しいりんごのクラフトビールを味わってほしい！

年々種類やシリーズを増やして行き、青森県を「訪れる度に新しいクラフトビールに出 会える場所」にしたいという強い気持ちで青森りんごクラフトビールの会が立ち上がりました。

【青森りんごクラフトビール《酔えるアップルパイ》】



青森県産「ふじ」と「王林」を原料に、アップルパイのような甘みと風味を再現したビールを開発します。ビールの喉ごしとアップルパイのような香ばしさを追求したクラフトビール 青森県発 大人のスイーツ「酔えるアップルパイ」をお届けいたします。

青森県産の「ふじ」と「王林」を原料に、アップルパイのような甘味と風味を再現したビールです。

ビールの喉ごしとアップルパイのような香ばしさを追求したクラフトビール！ 林檎の季節にピッタリの青森県発**大人のスイーツ**をお届け致します。

アップルパイを製造している店舗が40ヶ所以上あり、アップルパイの街として知られている弘前市を中心に、青森県内では各所で作られています。またその時期により使用するりんごの品種を変えているお店もあり、りんごも、丸ごと・ざく切り・スライス・ペーストなど色々な使い方があるので、バラエティに富んだ個性豊かなアップルパイを楽しむことができます。

参照：[アップルパイの街 | 弘前市観光情報サイト](#) [きてみて、ひろさき。ここみて、弘前](#)

こういった多様なアップルパイが存在している中、飲むアップルパイ！！があっても良いのでは？と思ったのです。

よくよく考えたらアップルパイのパイ生地の原料は小麦が中心であり、ビールの原料は麦芽が中心であったりと、大枠として麦がベースとなっているところに同じりんごを使用 するのですから、もはや親戚の様な感じさえ覚えます。

【イラストレーターさんの紹介】



商品のラベルデザインを担当してくださったのは唐仁原多里さんです。多里さんとはお父様、故・唐仁原教久さんが装幀された書籍が切っ掛けで繋がり、このご縁で今回ラベルデザインをお願いしました。

唐仁原多里（とうじんばら たり）

1984年東京生まれ。多摩美術大学卒業。

2002年よりイラストレーターとして活動開始。

2017年より株式会社HBGALLERY 代表取締役社長。ギャラリーを運営しながらイラストを描いている。1児の母。

主なお仕事は和菓子のとらやのパッケージ、モスバーガーのポスター、ファンケルの新聞広告、モロゾフのパッケージなど。

イラストを担当したとらやのPRではADC賞、職人醤油のPRではグッドデザイン賞を受賞。

2025年8月には、運営するHBギャラリーで、トキあつぷる社との初めてのコラボ展を開催予定。

【完成！いよいよ発売へ】

2024年11月23日(土)勤労感謝の日に発売することが決定しました！

利用シーンのご提案

- ・ご自身へのご褒美として
- ・りんごが収穫される季節を感じたいあなたへ
- ・休日のランチや、ディナーのおともに
- ・おやつタイムやデザートに新しい贅沢を
- ・パーティーやクリスマス、年末年始の乾杯に



どうぞ酔えるアップルパイでスイートな大人時間をお過ごしください

【本件に関するお問い合わせ先】

合同会社トキあっぷる社

担当：土岐 彰寿

TEL：0173-29-3016

Mobile：080-1078-4348

Mail：info@tokiapple.com

ホームページ：<https://tokiapple.com/>

Webサイト：<https://shop.toki-apple.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/toki.apple.jp/>

X：https://twitter.com/toki_apple

Instagram：https://www.instagram.com/toki_apple.jp/