

農家さんに
聞きました

りんご 保存・活用の 術



りんご狩りや直売所に行くと、
つついたくさん買い込んでしまうもの。
とはいえ一度にたくさんは食べられません。
美味しいりんごをずーっと美味しく
味わっていただけるよう、
農家さんに保存方法と美味しい活用術を
教えてもらいました!

POINT 1



冷蔵庫で保管するべし

常温のまま置いておくイメージが強いりんごですが、まわりの温度変化がありすぎるとやはり美味しさが半減してしまいます。購入したらまずは冷蔵庫で保管しましょう。

POINT 2



湿気に注意すべし

りんごは枝から採った後も呼吸をしています。ビニール袋に入れたままだと、中で結露してしまい、傷みの原因に。水気を吸い取れるキッチンペーパーなどにするんだ上で、ビニール袋にいれ、冷蔵庫で保管しましょう。

POINT 3



十分生食を楽しんだら

加工して保存

りんごを上手に加工して冷凍保存することで、とっても長く日持ちをさせることができます。今回は農家さんお薦めのレシピを2つご紹介します。

お好みで
ホイップ
クリームを



りんごの
レモンソーダ煮

【材料】

りんご、市販の黄色いレモンソーダ

【作り方】

- ①りんごを一口サイズにカット
- ②お鍋に移して、ひたひたになる程度レモンソーダを注ぐ
- ③沸騰してから1～2分。あとは余熱で。

冷凍保存しておきましょう

【材料】

りんご、インスタントコーヒー、ホイップクリーム(お好みで)

【作り方】

- ①りんごを一口サイズにカット
- ②お好みの濃さでコーヒーを作る。お好みで砂糖を入れる。
- ③お鍋にりんごを移して、ひたひたになる程度コーヒーを注ぐ。
- ④沸騰してから1～2分。あとは余熱で。

ほろ苦りんご煮

お好みで
ホイップ
クリームを



教えて
くれたのは
この方!



田中農園 田中さん

長野市でりんご農家を営んでいる田中農園さん。果肉まで赤いオリジナル品種「恋葉」を使ったジュースやジャムなどの加工品も販売!



恋葉商品は、道の駅信州新町、アグリながめま、WEBから購入できますよ!

田中農園 恋葉 検索