

赤〜いりんご・・・！？



土 岐 彰 寿

地域揺り起こしの軍師
(青森)



「赤〜いりんご」って！？

昔から、りんごって赤いんじゃないかと思っていたら、皮のみならず、果肉が赤いって、聞いたことも、見たこともなかった。実際、「赤〜いりんご」の写真を送ってもらおうと、遠目にサクランボのように思えたが、じっくり拝見すると、確かに果肉が赤かった。

それに目を付けて、世界初となる赤〜いシードル「赤の仲間入り」を開発したのが、トキあつぷる社代表の土岐彰寿（ときあきなが）氏である。シードルの処女作は、明智光秀と土岐氏との歴史的な繋がりにて、黄色い「ときシードル」。更には、4月28日に、赤〜いシードル「赤の仲間入り」を発売するに至った。

写真左のりんごの写真は、「株式会社アグリコミュニケーションズ津軽」から提供して頂いたものだが、見れば見るほど、不思議なりんごの断面である。丸かじりしても構わないが、先般贈られてきた「赤の仲間入り」の原料となっているとは、想定外であった。

幼い頃に、風邪で微熱があつたり、胃腸の調子が悪いと、必ずと言って良いほど、母や祖母が、りんごをすりおろしてくれた。酸っぱいりんごと、蜂蜜や砂糖を振りかけて、丼一杯食べていた記憶がある。しかし、直ぐ食べないと、すりおろされたりりんごは茶色に変色していた。

「赤の仲間入り」を開発した土岐氏に、赤〜いシードルが何故製造できたかを尋ねたが、そこは企業秘密にて、可能な限り退色せぬような製造方法があると言う。世界初となる赤〜いシードルのラベルには、赤に関連するイラストが描かれている。それも、鬼滅の刃の市松模様のように。

商品開発には、黄色い「ときシードル」のように、明智光秀と土岐氏との歴史的ストーリーが存在している。また、赤〜い果肉のりんごを開発したマジシャンの様なファーマーが存在する。情熱を注ぎ込み、それも気が遠くなるほどの歳月を経て生まれた、赤〜いりんご。

そのマジシャンの手から、赤〜いりんごたちが、地域揺り起こしの軍師たる土岐彰寿氏へ渡り、今回の新商品開発プロジェクトにより逸品が完成したのだった。話を聞いているだけでワクワクする話である。万病に効く、医者要らずとも言われる「りんご」のパワーは、「凄い！」の一言に尽きる。



赤の仲間入り



ときシードル