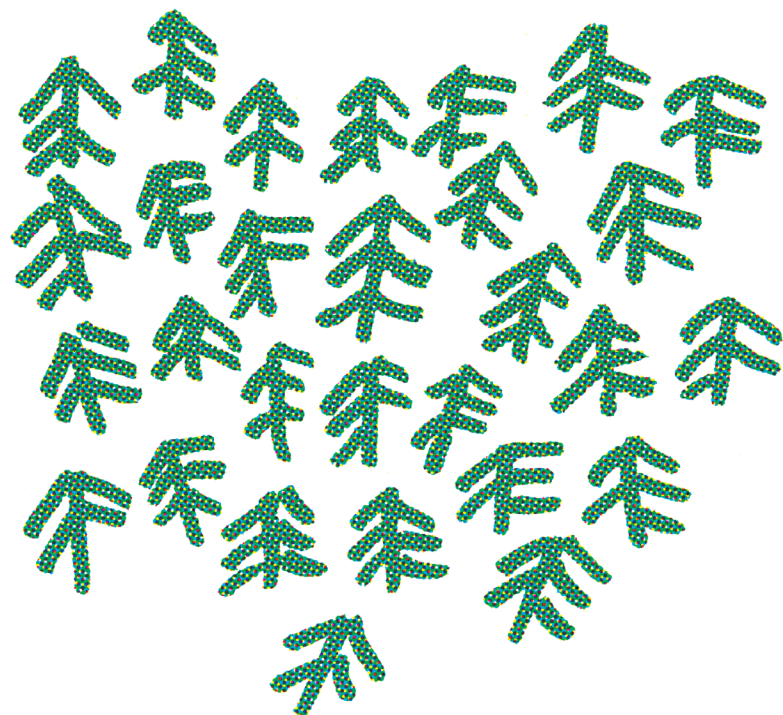


# アンデルセンファーム のりんごの木

絵：藤枝リュウジ

文：山本尚子



はじめまして

ボクはアンデルセンファームで生まれた青い鳥

北の方から「大きくなったよ 見においでよ」と

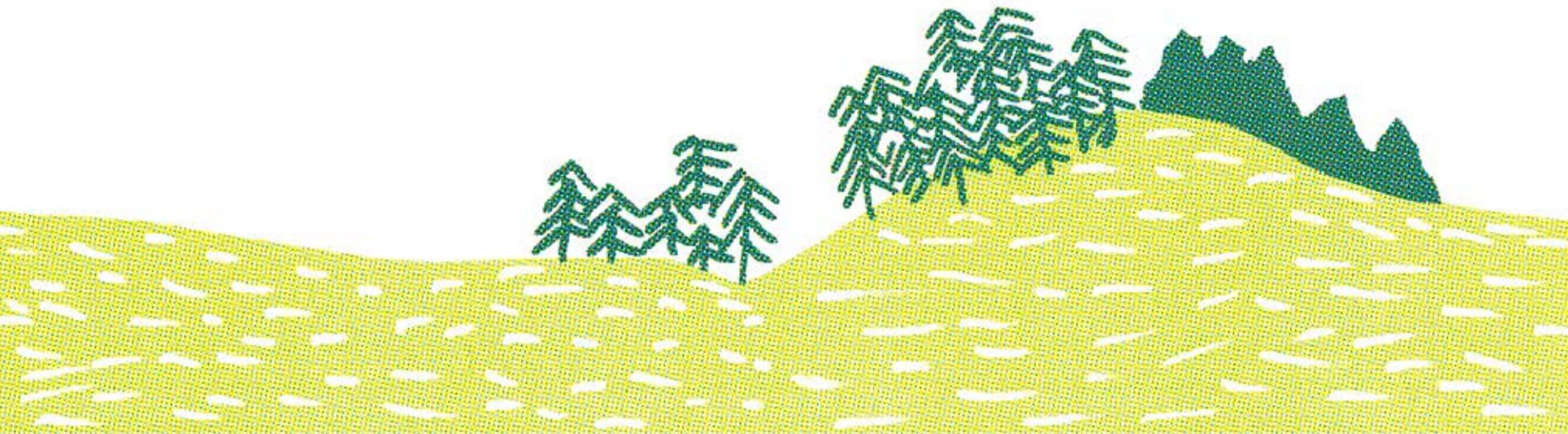
あまずっぱい風が吹いてくるから

行ってみようと思います

なんだかワクワク

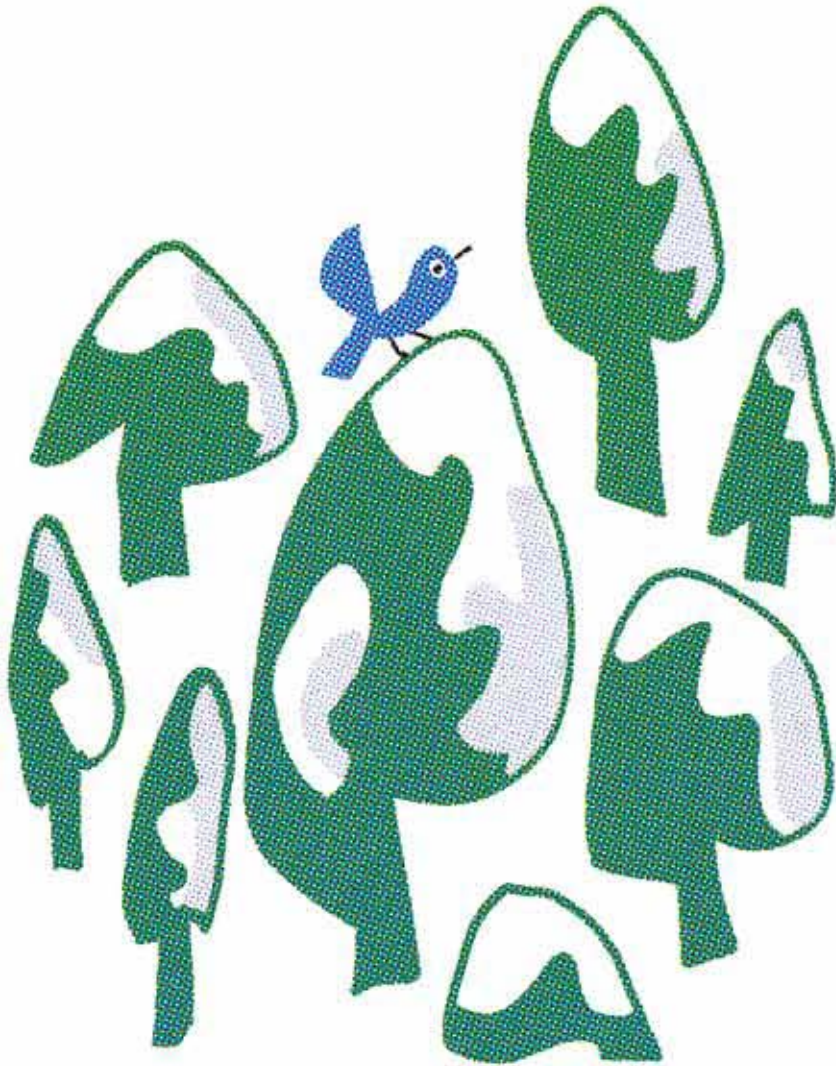


いつもボクが飛びまわっている  
アンデルセンファームは北欧の  
デンマークのように  
むのうやく栽培をめざして  
りんごやブドウを育てている大きな畑  
ひろしま県の北の方(旧 芸北町)に  
あるんだよ

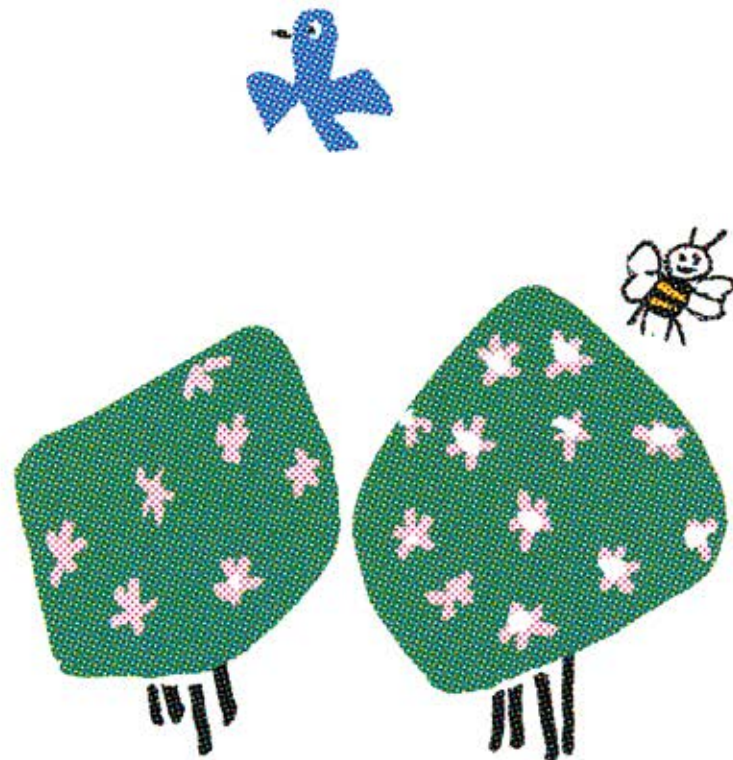
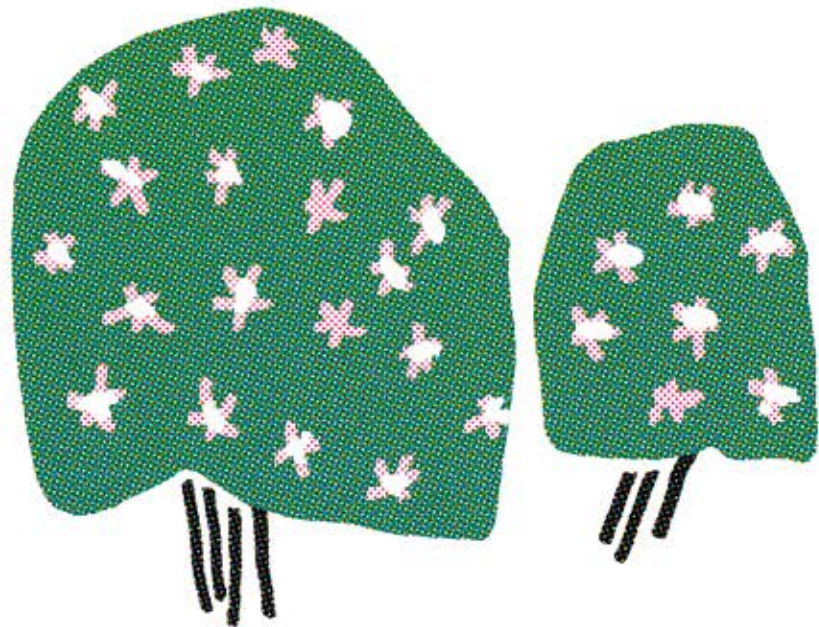




アンデルセンファームは  
冬になると1メートル以上  
雪がつまることもあって  
寒さと暖かさが必要なりんごには  
ぴったりの場所なんだって

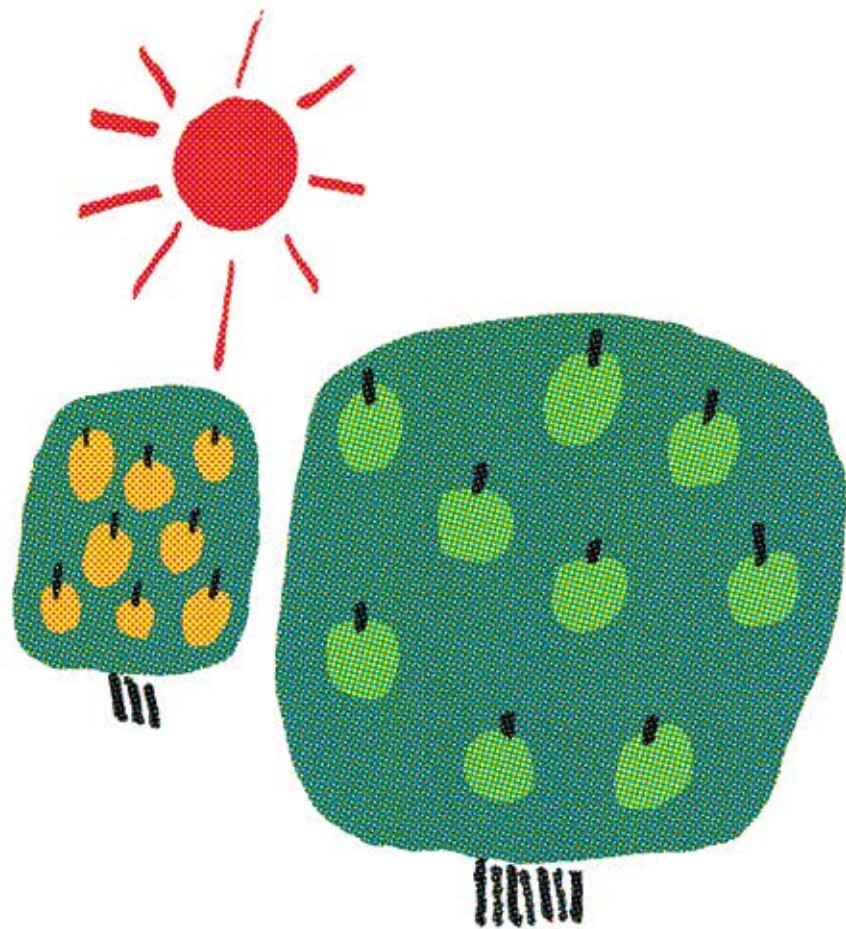
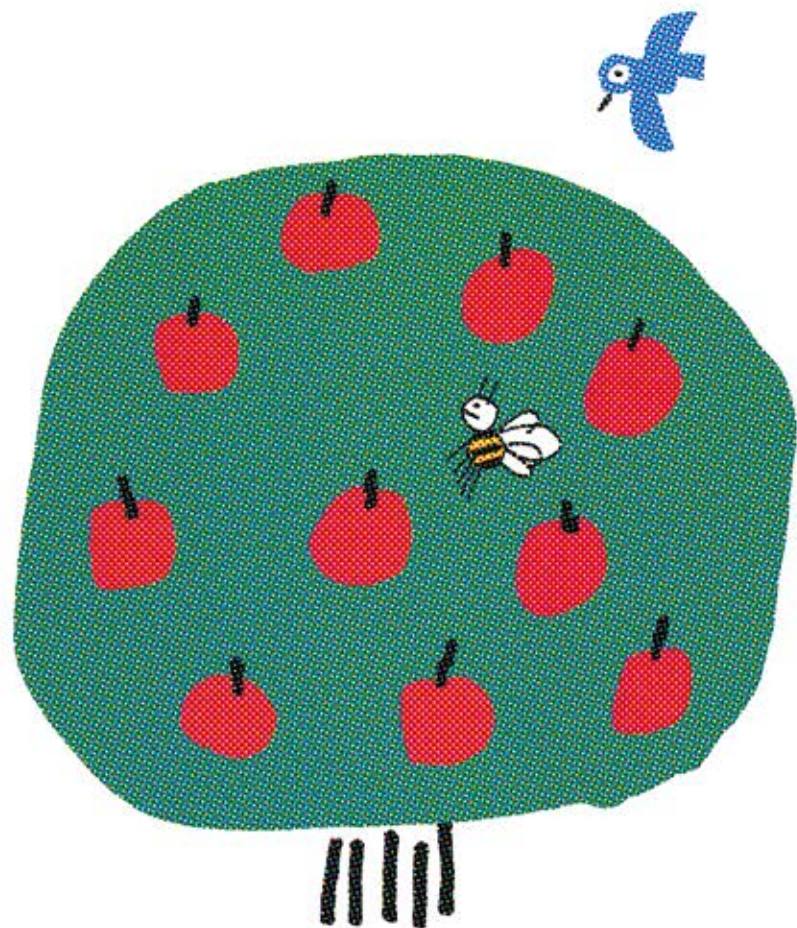


春になって5月になると  
ピンク色のカワイイりんごの花が  
いっぱい咲くよ  
ミツバチがせっせと花粉を運んでくれると  
りんごが実るんだ

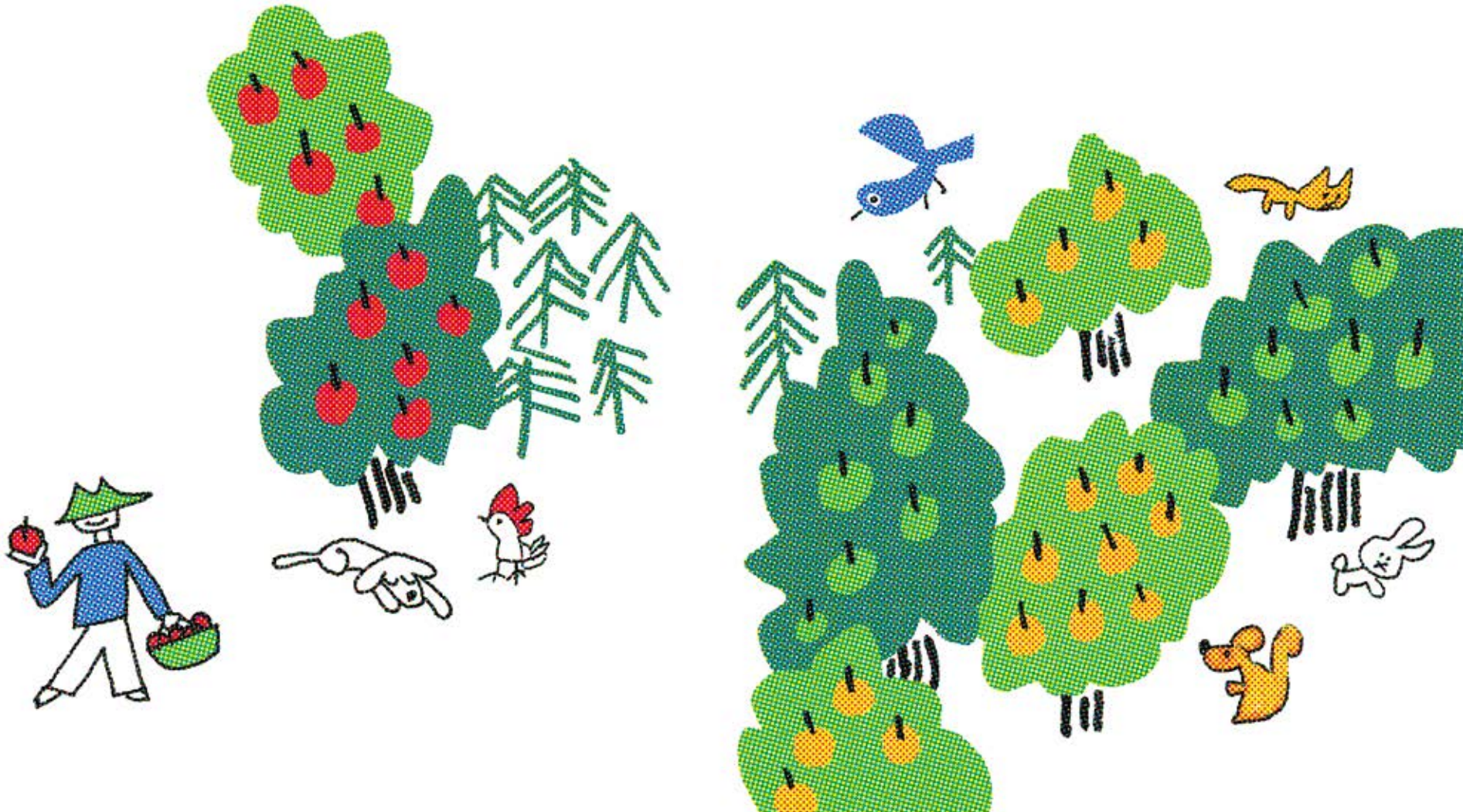




小さかったりんごの実が  
夏の太陽をいっぱい浴びて  
どんどん大きくなるよ

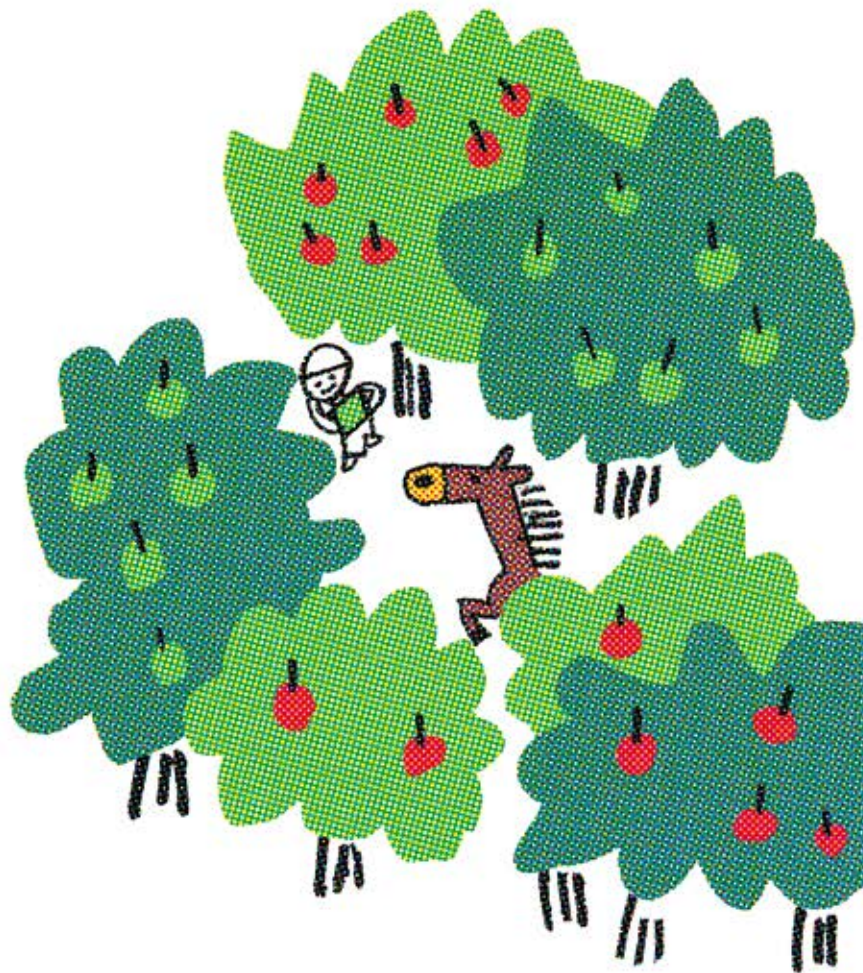


秋になってりんごがりっぱに育つと  
たくさんの人がアンデルセンファームに  
集まってひとつひとつ手で  
りんごをしゅうかくするんだって





世界には15,000種類もあると  
いわれているりんご達  
アンデルセンファームには  
3種類のりんごの木が5,300本もあるんだよ





赤いりんごは紅玉

アップルパイやお菓子にぴったり

すっぱくて小さなりんご

黄色いりんごはシナノゴールド

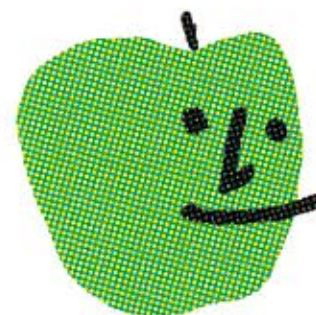
果汁がおいしいりんご

ジュースも飲みたいね

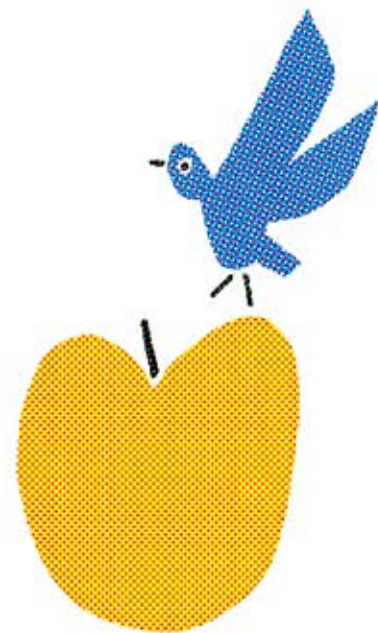
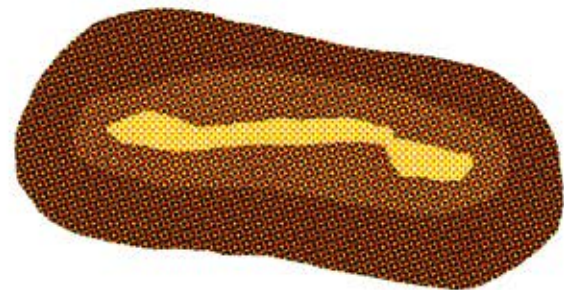
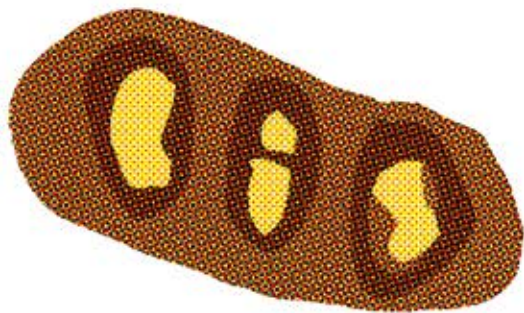
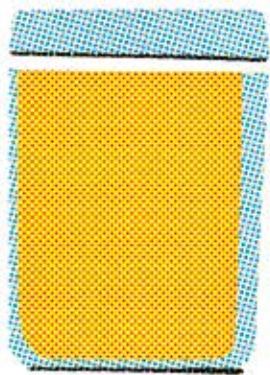
緑色のりんごはグラニースミス

にたり焼いたりすると

もっと香りがよくなるんだって



採ったりんごは、コトコト煮て  
ジャムにしたり  
りんごをごろっと巻いて  
焼きあげてりんごパンにしたり  
そして、これはちょっとした  
ニュースなんだけど  
りんごを使ったオリジナルの発酵種で  
アンデルセンのパンを作るんだって  
りんごってすごいね





冬になって木だけになっても  
春になれば花が咲き  
夏は太陽の光りがふりそそぎ  
秋になればりんごが実って  
アンデルセンファームが  
赤・黄・緑にそまります  
くり返されるりんごストーリー  
夢のつづき  
青い鳥はその場所を今日も  
飛びまわっています  
気持ちよく歌いながら



# Farmer's Bread

私たちの農場には、  
りんごの木が植えられています。  
このアンデルセンファームで育ったりんごで  
オリジナルの発酵種を作りました。

このりんごの発酵種でパンを焼くと  
風味がより豊かになり、  
焼き皮の香ばしさが増し、  
中はしっとりとした食感になるのです。

まさに「土づくりから食卓づくりまで」  
パンのある暮らしをおいしく支えたい。  
アンデルセンの想いがギュッと詰まった  
「ファーマーズブレッド」です。

