

蘋果的歷史



1875年(明治8年)

蘋果首度被引進弘前，據說是源自弘前東奧義塾的美籍教師約翰·英格(John Ing)，他於該年的聖誕節以西洋蘋果招待學生。從這個時候起，新政府積極推動勸農政策，並從國外尋找種苗等新品種分送到日本全國各地。

1877年(明治10年)

弘前的養蠶農家山野茂樹在自家田地(現為弘前大學醫學院)試種後首次結果，收穫了3顆蘋果。經過先行者們的研究和努力，蘋果的種植走上成功之路，各地都開設了蘋果園。在廢藩置縣後，蘋果種植成為鼓勵舊士族(舊武士階級族稱)從事的事業。

1890年(明治23年)

在東京舉辦的第3屆內國勸業博覽會上，弘前的蘋果榮獲有功2等獎。此後，蘋果的商業價值逐漸被認知，而隨著鐵路的開通等，銷售管道也從東北擴展到北海道、關東、關西。

1904年(明治37年)

引進劃時代的蘋果套袋(有袋栽培)和波爾多液等藥劑噴灑方法，以及研究新的剪枝方法等，種植技術顯著進步，確立了蘋果的商品地位。

1906年(明治39年)

青森港成為特別輸出港，津輕蘋果出口業工會成立，蘋果出口到上海等地。

1908年(明治41年)

使用冰箱運送蘋果。

1964年(昭和39年)

首屆蘋果花節在弘前市常盤坂(現在的蘋果公園)舉行。

1968年(昭和43年)

由於柑橘、草莓產量大增及香蕉進口量增加等消費者嗜好的變化，紅玉、國光小玉蘋果價格暴跌，被大量棄置在山上或河川，俗稱「山川市場」。為此，作為克服生意蕭條的根本對策，品種更新得到迅速推行。

1973年(昭和48年)

透過蘋果矮化栽培，實際驗證高性能機械化技術體系，於弘前等地設置蘋果矮化栽培模範園作為推廣據點。

1974年(昭和49年)

於弘前市舉行青森縣蘋果100週年紀念典禮，從美國邀請了最早將蘋果引入弘前的約翰·英格(John Ing)的親屬。

1989年(平成元年)

以弘前市為主會場舉辦第37屆全國蘋果研究大會。

1990年(平成2年)

青森縣的平成元年(1989年)產蘋果銷售額首次突破1,000億日圓大關，創下約1,093億日圓的歷史新高。

1991年(平成3年)

19號颱風導致了蘋果種植史上的空前慘重損失。

2008年(平成20年)

發生雹害，造成有史以來最大規模的損失。

2023年(令和5年)

令和4年(2022年)產的蘋果銷售額約1,184億日圓，連續9年突破1,000億日圓大關，這是自昭和55年(1980年)起有紀錄以來的最高金額。

蘋果酒的魅力

蘋果酒是由蘋果汁發酵製成的酒。

在弘前製造的蘋果酒，

原料來自生吃用的蘋果單一品種，

混合了多種類品種的蘋果，

以及在疏果過程中被摘取的蘋果等。

此外，根據酵母類型和發酵期間等製法的不同，

造就了多款講究細節、獨具風格的蘋果酒，

各式風味從甘口(帶有甜味)到辛口(甜味較低、酒味較明顯)

一應俱全。

歡迎來到弘前品嚐蘋果酒的魅力。



弘前市蘋果公園蘋果之家銷售弘前市內外的多款蘋果酒。

弘前市蘋果公園

郵遞區號 036-8262 弘前市大字清水富田字寺澤 125 番地

電話：(81)172-36-7439 傳真：(81)172-36-7458

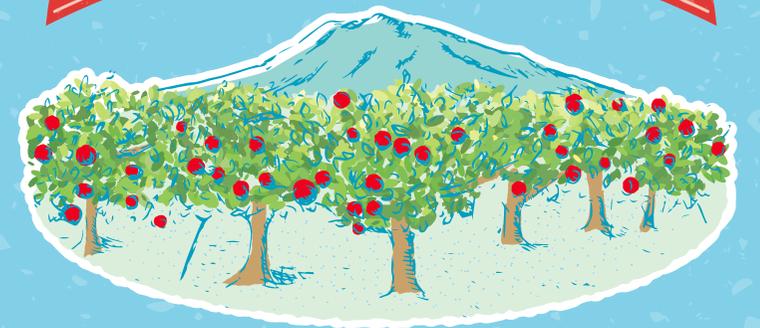
開園時期：全年無休 門票：免費

設施開放時間：上午 9:00 ~ 下午 5:00



弘前市是 日本蘋果酒 發祥地！

弘前蘋果酒歷史



1954年(昭和29年)，著眼於西歐蘋果酒的吉井勇設立了「朝日蘋果酒株式會社」作為蘋果酒公司。他在弘前煉瓦倉庫美術館(弘前市吉野町)現址創設了一家工廠，製造日本第一款正宗的蘋果酒——「朝日蘋果酒」。該



製造技術傳承給「日果(NIKKA)威士忌」，目前則在「日果(NIKKA)威士忌弘前工廠」製造蘋果酒。此外，在2014年

(平成26年)，弘前市被認定為「餐廳招牌酒及蘋果酒特區」，弘前市內的蘋果酒釀造廠不斷增加，精釀蘋果酒的製造蓬勃發展。



蘋果酒製造的起源

除了生食用的蘋果外，還迫切需要對大量產生的加工用蘋果進行商品開發，致使人們對製造蘋果酒的興趣也隨之提升

邁向正宗的蘋果酒製造

日本首款的正宗國產蘋果酒誕生

1899

年左右(明治32年左右)

- 弘前市松森町的松木淳一在市場上推出將砂糖加入蘋果汁中使其發酵的蘋果酒。

1930

年(昭和5年)

- 竹館產業工會企劃與法國的商社共同釀造蘋果酒。

1939

年(昭和14年)

- 佐藤彌作和田中武男在黑石市創立「御幸香檳商會」。

1940

年(昭和15年)

- 「御幸香檳商會」搬遷至弘前市，更名為「御幸商會」，製造蘋果酒和發泡蘋果酒。工廠曾數度搬遷，並借用弘前市富田町的弘前銘釀株式會社的工廠，以及由福島藤助建造，位於弘前市吉野町磚砌工廠(現為弘前市煉瓦倉庫美術館)的福島釀造。

1941

年~(昭和16年~)

- 太平洋戰爭期間，由於稻米短缺，日本酒受到限制，因此製造蘋果酒來填補需求。

1953

年(昭和28年)

- 弘前釀酒廠商社長吉井勇承繼了福島釀造。他花費兩個月的時間在歐洲視察蘋果酒釀造法後，招聘技師，開始著手蘋果酒事業。

1985

年(昭和60年)

- 日果(NIKKA)威士忌發售採用非加熱製法釀造的新鮮日果(NIKKA)蘋果酒。
※之後，現在的朝日集團控股株式會社將日果(NIKKA)威士忌納入子公司。直至現今，在日果(NIKKA)威士忌弘前工廠生產蘋果酒並銷往日本全國。



1972

年(昭和47年)

- 於日果(NIKKA)威士忌弘前工廠生產、銷售「日果(NIKKA)蘋果酒」。



1965

年(昭和40年)

- 日果(NIKKA)威士忌於弘前市榮町建設新工廠，弘前工廠搬遷到此地。



1960

年(昭和35年)

- 委託日果(NIKKA)威士忌創辦人竹鶴政孝接管蘋果酒事業。設立日果(NIKKA)威士忌弘前工廠。



1956

年(昭和31年)

- 發售「朝日蘋果酒」。日本首款正宗國產蘋果酒上市。



1954

年(昭和29年)

- 吉井勇與朝日麥酒株式會社(現為朝日集團控股株式會社)合作成立「朝日蘋果酒株式會社」。



邁向嶄新蘋果酒的製造

開始製作「精釀蘋果酒」

2006

年(平成18年)

- 成立「青森縣蘋果酒研究會」。
※事務局：現(地方獨立行政法人)青森縣產業技術中心弘前工業研究所

2010

年(平成22年)

- 創設《六次產業化·地產地消法》。弘前市被認定為「弘前餐廳招牌酒特區」。

2012

年(平成24年)

- 視察法國諾曼第地區的伯夫龍昂諾日村，簽署與該村的蘋果酒技術指導相關協議。



2013

年(平成25年)

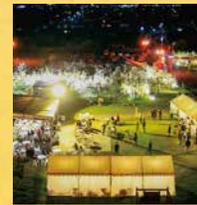
- 設立「青森蘋果酒推展協議會」(事務局：A-FACTORY)。設立「弘前蘋果酒研究會」(事務局：弘前市)。欲從事蘋果酒釀造的人員參訪伯夫龍昂諾日村。



2014

年(平成26年)

- 弘前市被認定為「弘前餐廳招牌酒及蘋果酒特區」。以弘前市內生產的蘋果和葡萄為原料的水果酒，在弘前市內製造時的最低產量標準，從每年6千公升降低至每年2千公升。
- 在弘前市銷售首款精釀蘋果酒，市內的精釀蘋果酒釀造廠開始增加。
- 首次舉辦「蘋果酒之夜(蘋果酒大賽)」。
- 市內蘋果酒釀造廠3家。



2021

年(令和3年)

- 「弘前蘋果酒研究會」更名為「弘前蘋果酒協會」，並作為民間主導的團體開始活動。

2023

年(令和5年)

- 在吉野町綠地舉行的「弘前『城鎮野餐』2023」中，籌辦了包含「蘋果酒之夜」在內的「蘋果酒野餐」等活動。
- 市內蘋果酒釀造廠8家。

