

苹果的历史



1875年(明治8年)

苹果首次传入弘前是在这一年的圣诞节，时任弘前东奥义塾教师的美国人约翰·英格请学生们吃西洋苹果。从这时起，新政府积极推行劝农政策，从国外寻求新品种的种苗等，并在全国各地分发。

1877年(明治10年)

弘前的养蚕农家山野茂树在自家菜园子(现为弘前大学医学部)试种了苹果树，首次收获后收获了3个苹果。在先驱们的研究和努力下，苹果栽培走上了成功之路，全国各地都建立了苹果园。废藩置县后，苹果栽培成为推荐旧士族从事的事业。

1890年(明治23年)

在东京举办的第三届日本国内劝业博览会上，弘前苹果荣获功绩二等奖。随后，苹果的商品价值逐渐得到认可，随着铁路的开通等，销售渠道从东北扩展到北海道，关东和关西。

1904年(明治37年)

随着划时代的苹果套袋(有袋栽培)和波尔多液等药剂喷洒方法的引入，以及对新修剪方法的研究等，栽培技术取得了显著进步，苹果的商品地位得以确立。

1906年(明治39年)

青森港成为特别输出港，津轻苹果出口业组合成立，产品出口到上海等地。

1908年(明治41年)

冰箱用于苹果运输。

1964年(昭和39年)

首届苹果节在弘前市常盘坂(现为苹果公园)举行。

1968年(昭和43年)

由于柑橘和草莓大量增产，香蕉进口量增加等消费者喜好变化等因素，导致红玉和国光小玉的价格暴跌，这些苹果被大量倾倒在山林和河流之中，俗称“山川市场”。因此，作为打破萧条局面的根本措施，迅速促进了品种更新。

1973年(昭和48年)

在弘前等地建立苹果矮化栽培示范园，以证实基于苹果矮化栽培的高性能机械化技术体系，并作为推广基地。

1974年(昭和49年)

弘前市举办了青森县苹果100周年纪念仪式，邀请首次将苹果引入弘前的约翰·英格的亲属从美国来弘前参加。

1989年(平成元年)

以弘前市为主会场召开第37届日本全国苹果研究大会。

1990年(平成2年)

青森县平成元年(1989年)产苹果的销售额首次突破1000亿日元大关，达到约1093亿日元，创下历史新高。

1991年(平成3年)

受19号台风影响，遭受了苹果栽培史上前所未有的损失。

2008年(平成20年)

受冰雹灾害影响，遭受了史上最大规模的损失。

2023年(令和5年)

令和4年(2022年)产苹果销售额约为1184亿日元，连续9年突破1000亿日元大关，创下自昭和55年(1980年)开始统计以来的历史新高。

苹果酒的魅力

苹果酒是一种由苹果汁发酵酿造而成的酒。

弘前酿造的苹果酒以可生食的单一品种，多个混合品种的

苹果以及在疏果过程中被摘取的苹果等为原料。

此外，酵母种类，发酵时间等生产方法的不同，

造就了种类繁多的苹果酒，从甜味到辛辣味，风味各异，

细节考究且充满个性。

不妨来弘前体验一下苹果酒的魅力吧！



位于弘前市苹果公园的苹果之家，销售来自弘前市内外的多款苹果酒。

弘前市苹果公园

邮编：036-8262 弘前市大字清水富田字寺泽125番地

电话：(81)172-36-7439 传真：(81)172-36-7458

开放期间：全年无休 门票：免费

设施开放时间：上午9时~下午5时



弘前市 是日本苹果酒 发祥地

弘前苹果酒 HISTORY



1954年(昭和29年)，着眼于西欧苹果酒的吉井勇成立了一家名为“朝日苹果酒株式会社”的苹果酒公司。在现为弘前红砖仓库美术馆的地方(弘前市吉野町)建立了工厂，生产了日本首款正宗苹果酒——“朝日苹果酒”。



后来“NIKKAWHISKY”继承了其生产技术，如今在“NIKKAWHISKY弘前工厂”生产苹果酒。此外，2014年

(平成26年)，弘前市还被认定为

“餐厅专属葡萄酒和苹果酒特区”，弘前市内的苹果酒酿造厂

数量不断增加，苹果酒手工酿造

蓬勃发展。



苹果酒酿造的开端

除了可生食的苹果外，大量涌现的加工专用苹果亟待开发，人们对苹果酒酿造的关注与日俱增。

走向正宗苹果酒的酿造

日本首款正宗国产苹果酒的诞生

1899

年前(明治32年前后)

- 弘前市松森町的松木淳一，销售一种将砂糖加入果汁中使其发酵的苹果酒。

1930

年(昭和5年)

- 竹馆产业组合策划与一家法国商社合作酿造苹果酒项目。

1939

年(昭和14年)

- 佐藤弥作和田中武男在黑石市成立“御幸香槟商会”。

1940

年(昭和15年)

- “御幸香槟商会”迁至弘前，更名为“御幸商会”，生产苹果酒和发泡苹果酒。工厂多次搬迁，曾租用位于弘前市富田町的弘前铭酿株式会社的工厂，以及由福岛藤助建造，位于弘前市吉野町砖砌工厂内的福岛酿造。

1941

年~(昭和16年~)

- 太平洋战争期间，因稻米短缺，日本酒生产受限，于是人们生产苹果酒来填补需求。

1953

年(昭和28年)

- 接管福岛酿造的弘前酿酒厂社长吉井勇花费两个月时间，在欧洲考察苹果酒的酿造方法，并招聘技师，开始着手苹果酒业务。

1985

年(昭和60年)

- NIKKA WHISKY 发售采用非加热工艺酿造的新鲜 NIKKA 苹果酒。
※之后，NIKKA WHISKY 成为现在的朝日集团控股株式会社的子公司。直至今日，NIKKA WHISKY 弘前工厂一直生产苹果酒，并在全国范围内销售。



1972

年(昭和47年)

- NIKKA WHISKY 弘前工厂生产并销售“NIKKA 苹果酒”。



1965

年(昭和40年)

- NIKKA WHISKY 弘前工厂在弘前市荣町新建新工厂并搬迁。



1960

年(昭和35年)

- NIKKA WHISKY 创始人竹鹤政孝受托接管苹果酒业务。NIKKA WHISKY 弘前工厂成立。



1956

年(昭和31年)

- “朝日苹果酒”发售。日本首款正宗国产苹果酒面市。



1954

年(昭和29年)

- 吉井勇与朝日麦酒株式会社(现为朝日集团控股株式会社)合作，成立“朝日苹果酒株式会社”。



走向新型苹果酒的酿造

开始“苹果酒手工”酿造

2006

年(平成18年)

- 成立“青森县苹果酒研究会”。
※事務局：现为(地方独立行政法人)青森县产业技术中心弘前工业研究所

2010

年(平成22年)

- 颁布《六次产业化·地产地消法》。弘前市获得“弘前餐厅专属葡萄酒特区”认定。

2012

年(平成24年)

- 视察了法国诺曼底地区 Beuvron-en-Auge 村，并与该村签署了苹果酒技术指导协议。



2013

年(平成25年)

- 成立“青森苹果酒推进协议会”(事務局：A-FACTORY)。成立“弘前苹果酒研究会”(事務局：弘前市)。苹果酒酿造申请者访问 Beuvron-en-Auge 村。



2014

年(平成26年)

- 弘前市获得“弘前餐厅专属葡萄酒和苹果酒特区”认定。以弘前市内种植的苹果和葡萄为原料，市内酿造的苹果酒最低产量标准从每年6千升降至每年2千升。
- 第一批手工酿造苹果酒在弘前开始销售，弘前市内的苹果酒手工酿造厂数量开始增加。
- 首次举办“苹果酒之夜(苹果酒大奖赛)”。
- 市内有3家苹果酒酿造厂。



2021

年(令和3年)

- “弘前苹果酒研究会”改名为“弘前苹果酒协会”，开始作为以民间为主导的团体开展活动。

2023

年(令和5年)

- 在吉野町绿地举办“弘前‘城中野餐会’2023”活动期间，举办包括“苹果酒之夜”在内的“苹果酒野餐会”等活动。
- 市内有8家苹果酒酿造厂。

