

## リンゴ「おぜの紅」の収穫適期と日持ち性

### 研究のねらい

リンゴ「おぜの紅」は、着色と食味の良い早生品種として好評を得ています。しかし、収穫時期にあたる8月下旬から9月上旬は気温が高く、収穫が遅れると果肉が軟化してしまうため、収穫適期を明らかにすることが望まれていました。

そこで、満開後日数を基準とした収穫適期を明らかにすることとしました。

### 技術の特徴

1 「おぜの紅」の収穫適期は、満開 120 日後です（表 1）。

表 1 「おぜの紅」の収穫時期の違いによる果実品質への影響(平成 24 年)

収穫日 (月/日)	満開後日数 (日)	硬度 (ポンド)	でんぷん* 指数	着色**	食味***
8/29	112	14.7	3.6	竹不良	未熟
9/3	117	13.3	3.4	中	竹未熟
9/7	121	13.8	3.0	良	適熟
9/12	126	12.6	2.8	良	竹過熟

\* でんぷん指数は、ヨード反応指数(0:染色なし~5:ほとんど染色)の基準  
\*\* 着色は遠観により「良」、「竹良」、「中」、「竹不良」、「不良」で評価  
\*\*\* 熟度は遠観により「未熟」、「竹未熟」、「適熟」、「竹過熟」、「過熟」で評価

2 満開 115 日前後から果肉硬度、でんぷん指数や食味などを確認し、収穫期を判断します。なお、適熟の目安は果肉硬度 14 ポンド、でんぷん指数 3 程度です（図 1、2）。

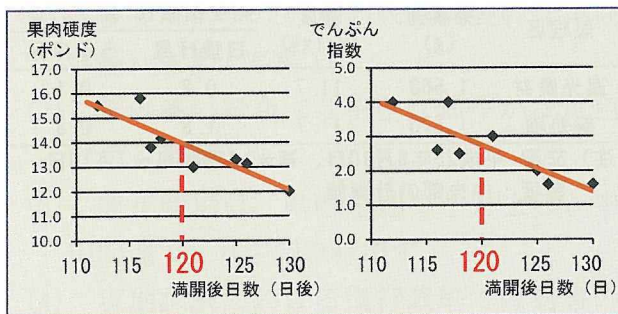


図 1 満開後日数と果肉硬度(左)およびでんぷん指数(右)との関係(平成 23~25 年)

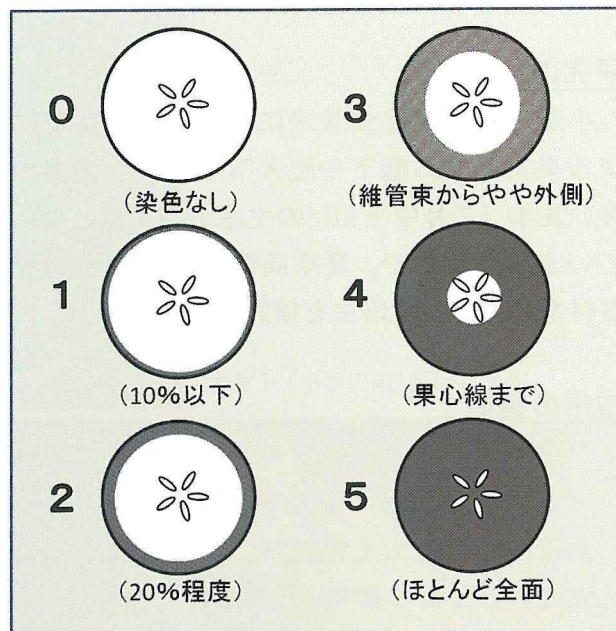


図 2 でんぷんヨード反応指数の模式図

3 「おぜの紅」の日持ち性は、室温で約 5 日、約 5℃の冷蔵で約 15 日であり（表 2）、同時期の主要品種「つがる」と同等です。

表 2 貯蔵方法の違いが日持ち性に及ぼす影響(平成 25 年)

貯蔵方法	貯蔵日数 (日)	果重減耗率 (%)	硬度 (ポンド)	でんぷん* 指数	
収穫直後	0	-	12.8	1.8	
	室温	5	98.1	10.6	1.0
	10	96.6	10.3	0.4	
	15	93.9	9.4	0.0	
冷蔵	5	100.0	12.1	2.2	
	10	99.1	13.5	1.8	
	15	99.1	12.4	0.8	

注) 平成25年9月6日(満開125日後)に収穫した果実を供試。

注) 冷蔵貯蔵は、約5℃にて貯蔵。

\* でんぷん指数は、ヨード反応指数(0:染色なし~5:ほとんど染色)の基準

### 今後の取り組み

フォローアップセミナーなどを通じて成果を公表し、周知していきたいと考えています。また、今後も県育成品種の安定生産技術確立に取り組んでいきます。

(執筆者: 荒木 智哉)