

## 要約

青森県産りんごを一年を通してより安定的に供給するため、無袋果の長期貯蔵を可能にする技術の開発とこれに向く品種の選定を行いました。

## 研究成果の概要

## 1 背景・目的

袋をかけて栽培したりんご（有袋果）は、長期貯蔵した後の4～7月の販売用として不可欠です。ところが、労働力不足を背景に有袋栽培が減少していることから、4～7月に販売するりんごの不足が問題となっています（図）。

そこで、袋をかけずに栽培した果実（無袋果）の長期貯蔵を可能にする技術の開発に取り組みました。

## 2 内容

1-メチルシクロプロペンくん蒸剤（エチレンの作用を抑制する鮮度保持剤）とCA貯蔵（冷蔵庫内の酸素と二酸化炭素の濃度を調整しながら貯蔵する方法）を併用することにより、長期貯蔵が可能となります。

本技術が活用できる品種は、「秋陽（しゅうよう）」、「ジョナゴールド」、「こうたろう」及び「シナノゴールド」です（写真）。

## 3 活用等

- 袋かけ作業を要しないため、生産面での省力化に繋がります。
- 青森県産りんごの強みである周年供給体制の安定が期待されます。

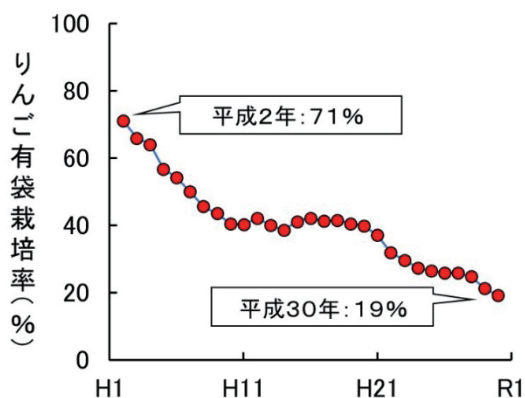


図 青森県内のりんご有袋栽培率  
注) 青森県農林水産部りんご果樹課調べ



写真 無袋果で長期貯蔵可能な品種

## 関連情報

- 詳細については、平成31年度普及する技術・指導参考資料（上）または園芸学研究（下）を参照してください。

[https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/nosui/hukyuugijutu\\_kajyumokuji.html](https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/nosui/hukyuugijutu_kajyumokuji.html)

[https://www.jstage.jst.go.jp/article/hrj/18/2/18\\_173/\\_article/-char/ja](https://www.jstage.jst.go.jp/article/hrj/18/2/18_173/_article/-char/ja)

りんご研究所 栽培部

Tel. 0172-52-2331

E-mail nou\_ringo@aomori-itc.or.jp