

(PDF版:別紙資料)

青り24号・25号の特性

青り24号

交配親：グラニースミス×レイ8（東光×紅玉）

収穫時期：10月下旬（2009年は10月22日）

貯蔵性：普通冷蔵で2月末頃まで

外観：鮮やかな緑色、円～円錐形、300～350g程度。

食味：酸味が強いが、独特の風味があり濃厚な味。

分析値（2009年産、収穫直後）：

硬度 18.1 ポンド、糖度 15.2%、酸度 0.81%

加工適性：水を加えて加熱すると容易に煮崩れるので、ジャムやソース向き。

加水しなければ、煮崩れしない。

その他：蜜は入らない。ビターピット様の斑点性障害が発生する。



青り25号

交配親：メロー×リバティ

収穫時期：10月下旬（2009年は10月26日）

黒星病抵抗性：さんさ、あかね、彩香より黒星病に強く、減農薬での栽培を計画している。

貯蔵性：普通冷蔵で3月末頃まで、紅玉より高い。

貯蔵中に油あがりが発生する。

外観：濃紅色（紫紅色）で扁円形、270～300g程度とやや小玉。

食味：肉質が良く、多汁でクリスピーな食感。酸味が強い。

分析値（2009年産、収穫直後）：

硬度 14.6 ポンド、糖度 13.5%、酸度 0.60%

加工適性：シードルの醸造試験を行っており、担当者の評価は良好。

加熱しても煮崩れし難く、パイやコンポートなど、調理向き。

減農薬栽培を想定しており、皮付きでの調理にアピール。

紅玉より貯蔵性が良く、利用可能期間が長い、やや香り（風味）が劣る。

その他：蜜は入らず、心かびの発生はほとんどない。

