

事項	りんご「シナノゴールド」における「りんご黄色品種青森県標準カラーチャート」を取り入れた収穫方法		
ねらい	平成22年に黄色系品種の適期収穫による良品生産を促すために「りんご黄色品種青森県標準カラーチャート」を作成したが、「シナノゴールド」については暫定指標となっている。今回、暫定としていた指標をそのまま利用できることが明らかとなったので普及に移す。		
普及する内容	<p>1 カラーチャートの使用方法 表面色の判定は、直射日光を避けて明るい日陰で実施し、赤道部の陽向面と陰向面の中間部分で比色する。</p> <p>2 収穫指標 カラーチャートの表面色指数5、食味指数3.5以上、糖度14%以上、ヨード反応1.5以下、硬度14～16ポンドを収穫時の標準指標とする。</p> <p>3 収穫時期と収穫方法 (1) 収穫適期は平年で10月28日頃からで、満開日から起算すると165日目頃である。 (2) 樹中の平均的な果実の表面色指数5の果実が全体の半量に達したときを収穫の目途とする。 (3) 長期貯蔵用、直売用ともに早もぎせず、収穫指標に従って適期に収穫する。</p>		
期待される効果	<p>1 良品果流通による「シナノゴールド」の消費拡大が図られる。</p> <p>2 黄色品種のシェア拡大によるりんご栽培の省力化が図られる。</p>		
普及上の注意事項	<p>1 「りんご黄色品種青森県標準カラーチャート」は(財)青森県りんご協会でも1部300円で販売している。</p> <p>2 表面色指数6の果実は油あがりが見られる。</p>		
問い合わせ先(電話番号)	りんご研究所 品種開発部 (0172-52-2331)	対象地域	県下全域
発表文献等	平成22～23年度 試験成績概要集 (りんご研究所)		

【根拠となった主要な試験結果】

表 1 過去5か年の収穫日と果実品質 (平成18～22年 青森りんご研)

年度	満開日	収穫日	満開から収穫までの日数	1果重 (g)	硬度 (ポンド)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	ヨード反応
平18	5/19	10/30	164	341	16.7	16.9	0.51	1.2
平19	5/19	10/25	159	363	14.1	15.0	0.43	1.3
平20	5/5	10/23	171	362	14.9	13.5	0.37	0.8
平21	5/11	10/26	168	321	16.3	14.9	0.52	1.0
平22	5/19	10/28	162	347	15.0	14.3	0.44	0.8
平均	5/14	10/26	166	347	15.4	14.9	0.45	1.0

(注) 1 調査樹はわい性台樹、各5果について調査した平均値
 2 ヨード反応：全面染色5(未熟)～染色なしを0とした指数

表 2 一斉収穫時の表面色指数別果実の分布 (平成21、22年 青森りんご研)

年	収穫日	収穫果数	カラーチャート表面色指数別果実割合 (%)				備考
			3	4	5	6	
平21	10/26	193	2.1	26.4	65.3	6.2	M. 26EMLA台3樹合計
平22	10/28	224	2.2	27.2	64.3	6.3	M. 26EMLA台3樹合計
	11/4	80	20.0	17.4	43.8	18.8	M. 26高接樹

表 3 収穫直後の表面色指数と果実品質 (平成21、22年 青森りんご研)

年	表面色指数	1果重 (g)	硬度 (ポンド)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	ヨード反応	食味指数
平21	4	293	16.4	14.6	0.51	1.0	3.0
	5	321	16.3	14.9	0.52	1.0	3.5
	6	346	17.4	15.6	0.53	0.9	4.0
平22	4	308	15.1	14.4	0.49	0.8	3.4
	5	347	15.0	14.3	0.44	0.8	3.8
	6	290	16.5	14.4	0.45	0.5	3.3

(注) 1 食味指数 5：非常に良好、4：良好、3：品種特有の風味が出始めた時期で、やや未熟ではあるが、まあまあ食べられる、2：未熟であり、食用としてはやや不適、1：未熟であり、食用としては不適
 2 平成21年は調査者、平成22年はパネラー8名によるデータ

表 4 冷蔵貯蔵後の表面色指数別果実品質 (平成21、22年 青森りんご研)

年度	貯蔵方法	貯蔵期間	調査日	表面色指数	1果重 (g)	硬度 (ポンド)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	食味指数	評価 (○△×)
平21	普通冷蔵	5か月	4/2	4	307	13.5	13.5	0.33	3.7	△
				5	346	14.6	13.7	0.32	3.9	○
				6	336	15.3	14.9	0.32	4.0	○
	CA貯蔵	8か月	6/23	4	290	14.5	14.2	0.38	3.5	○
				5	285	15.0	14.7	0.32	3.5	○
				6	270	14.5	14.2	0.30	4.0	○
平22	普通冷蔵	5か月	3/29	4	297	13.9	13.1	0.33	3.0	△
				5	310	14.4	13.8	0.31	4.0	○
				6	270	14.5	14.2	0.30	4.0	○
	CA貯蔵	8か月	6/27	4	304	13.5	13.8	0.31	3.1	△
				5	323	13.7	14.1	0.30	3.6	○
				6	270	14.5	14.2	0.30	4.0	○

(注) 1 CA貯蔵は、平成21年産は6月14日まで、平成22年産は6月20日までCA貯蔵を行い、出庫後は普通冷蔵で貯蔵。
 2 食味指数はパネラーによるデータ
 3 評価 ○：食味良く商品として適、△：可食であるが商品としてやや不適、×：食味が劣り商品として不適