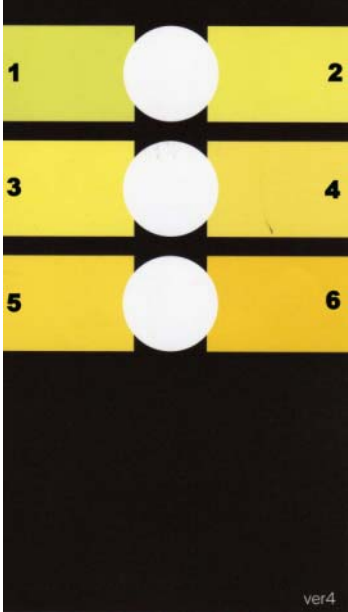


事項	りんご「トキ」における青森県黄色品種標準カラーチャートを取り入れた収穫方法		
ねらい	有望な黄色系新品種が増加しているが、流通する果実の品質のばらつきが指摘されるようになった。早もぎを避け、適期収穫による良品生産を促すために標準カラーチャートを作成し、これを利用した「トキ」の収穫指標を作成したので普及に移す。		
普及する内容	<p>1 青森県黄色品種標準カラーチャートと使用方法</p> <p>(1) 表面色指数を6段階とするカラーチャートを作成した。</p> <p>(2) 表面色の判定は果実の赤道部の陽向面と陰向面の中間で行い、直射日光を避けて明るい日陰で比色する。</p> <p>2 「トキ」の収穫指標</p> <p>カラーチャートの表面色指数4以上、食味指数4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>[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</p> <p>3 「トキ」の収穫時期と収穫方法</p> <p>(1) 収穫適期は平年で10月2日頃からで、満開日から起算すると140～145日目頃である。</p> <p>(2) 収穫前落果は見られないが、熟期が揃わないので、すぐりもぎを行う。その場合は、表面色指数3～5の果実が全体の半量程度に達したら1回目の収穫を行い、2回目以降の収穫は1週間以内を目処に完了する。</p>		<p>写真 青森県黄色品種標準カラーチャート</p> <p>(写真と実際のカラーチャートの色は印刷の関係で異なる。)</p>
期待される効果	<p>1 良品果流通による「トキ」の普及・定着が図られる。</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	マルバカイドウ台樹では、熟期が1週間程度遅くなる場合もあるので、早もぎにならないように注意する。		
担当部署 (担当者名)	りんご研究所 育種部 (工藤 剛、深澤(赤田)朝子、後藤 聡、今 智之)	対象地域	県下全域
発表文献等	平成17～21年度 試験研究成績概要集 (りんご研究所)		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 平年の収穫日および果実品質

(平成17～21年 青森りんご研)

年度	満開日 (月/日)	収穫日 (月/日)	1果重 (g)	硬度 (ポンド)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	ヨード反応
平17	5/20	10/5	389	16.6	14.7	0.28	1.0
平18	5/18	10/5	348	14.6	15.5	0.23	1.2
平19	5/15	10/1	335	14.7	15.1	0.23	1.8
平20	5/4	10/2	335	15.7	14.4	0.26	1.7
平21	5/8	9/28	287	15.2	15.1	0.29	1.5
平均	5/13	10/2	339	15.4	15.0	0.26	1.4

- (注) 1 調査樹はM.26EMLA、平成21年で8年生
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別果実の分布

(平成21年 青森りんご研)

調査樹	収穫日 (月/日)	収穫果数	カラーチャート表面色指数別果実割合(%)					備考
			1	2	3	4	5	
M.26EMLA台樹	9/28	161	10.6	23.6	39.1	21.1	5.6	2樹合計
M.26EMLA高接樹	10/2	78	0	12.8	60.3	26.9	0	

表3 カラーチャート表面色指数と果実品質

(平成21年 青森りんご研)

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
1	213	17.4	12.0	0.21	0.6	1.4
2	251	15.6	14.0	0.26	1.9	2.8
3	317	15.4	14.2	0.28	1.7	3.4
4	287	15.2	15.1	0.29	1.5	4.0
5	282	14.8	15.2	0.31	1.6	4.2

表4 カラーチャート表面色指数と冷蔵貯蔵後の果実品質

(平成21年 青森りんご研)

表面色指数	1果重 (g)	硬度 (ポンド)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	食味指数
1	225	14.6	13.1	0.16	2.0
2	259	13.3	14.6	0.21	3.0
3	330	13.2	14.5	0.20	3.0
4	315	13.1	14.6	0.17	4.0
5	262	13.5	15.1	0.20	3.0

- (注) 普通冷蔵で2か月貯蔵後のデータ