

‘つがる’と‘ふじ’の着色系統

研究のねらい

着色系統は着色管理が容易である反面、食味が淡泊で、バラツキのあることが指摘されている。そこで、話題の着色系統について果実特性を検討し、普及の参考に供する。

研究の成果

‘つがる’の着色系統では、‘芳明つがる’（芳明）と‘みすずつがる’（みすず）について、ふじの着色系統では‘ロイヤルふじ’（ロイヤル）、青森県りんご協会の‘協会選抜ふじ’（協会選抜）、‘放射線ふじ’（放射線）の3系統について、普通系と比較した。

着色系統は一般に着色時期が早まるため早もぎの傾向があり、熟度のばらつきによる食味不良がみられた。しかし、普通系とほぼ同じ時期に収穫すれば、着色系統であっても食味が劣ることはなかった（第1、2表）。

第1表 ‘つがる’ 着色系統における着色と食味（9月中旬調査）

系 統	着 色	食 味	系 統	着 色	食 味
芳 明	4. 9	3. 7	みすず	4. 6	3. 9
普 通	4. 0	3. 8	普 通	3. 8	3. 9

第2表 ‘ふじ’ 着色系統における着色と食味（11月9日調査）

系 統	着 色	食 味	系 統	着 色	食 味
ロイヤル	4. 8	3. 9	協会選抜	4. 7	4. 1
普 通	3. 5	3. 9	普 通	3. 7	4. 0
放射線	4. 9	4. 2			
普 通	4. 0	3. 7			

注）着色は数値が大きいほど良く、食味は数値が大きいほど良好である。



発表資料

1. 今 智之 (1994). 青森県におけるりんご‘つがる’着色系統の果実品質. 東北農業研究 47: 231-232.
2. 今 智之 (1996). ふじ着色系統の果実特性. 季刊りんご技術 50: 21-24.