

果皮の赤い西洋なし 「リーガル・レッド・コムス」の特性



西洋なし「リーガル・レッド・コムス」は、アメリカ原産で「ドワイエネ・デュ・コムス」の枝変わり品種です。果皮の赤い西洋なしは珍しく、全国的にも栽培面積が少ない中、本県における品種の特性と収穫後の管理技術について明らかにしたので紹介します。果皮が赤い希少価値を生かした販売が期待できます。

1 品種の特性



収穫期の果実

果実の特性

- 収穫期は9月末頃で、「ゼネラル・レクラーク」と「ラ・フランス」の間に収穫できます。
- 果重は330g前後で、果形は短びん形です。
- 果皮色は収穫時には赤褐色ですが、追熟すると鮮赤色に変化します。果肉の色は白色です。
- 追熟後の糖度は約14%、酸度は約0.2%となり、果汁が多く、果肉はなめらかで食味良好です。

樹の特性

- 樹勢は「ゼネラル・レクラーク」より弱く、収量性は「ゼネラル・レクラーク」より低いです。
- 満開日は「ゼネラル・レクラーク」や「ラ・フランス」より3日遅いです。

満開日、収穫日と果実品質（県南果樹部）

品種名	満開日	収穫日	果実品質			追熟温度	追熟日数
			収穫時	追熟後			
				果重(g)	糖度(%)		
リーガル・レッド・コムス	5/5	9/27(145)	325	14.2	0.24	15°C	20
ドワイエネ・デュ・コムス	5/4	9/27(146)	359	14.3	0.23	15°C	20
ゼネラル・レクラーク	5/2	9/19(140)	462	13.5	0.25	20°C	15
ラ・フランス	5/2	10/9(160)	269	13.7	0.21	15°C	16

注) 平成28～令和4年の平均値。収穫日の()内は満開日から収穫日までの日数、酸度はリンゴ酸換算である。

2 収穫後の管理技術

- 温度0°Cで10日間、または5°Cで15日間の予冷を行うと追熟の揃いを良くすることができます。
- 収穫後から普通冷蔵（温度0°C）で75日間（12月上旬まで）の貯蔵が可能です。

「ドワイエネ・デュ・コムス」と同様の管理ができるため、両品種をセットで販売することもできます。



追熟後の果実

左：リーガル・レッド・コムス
右：ドワイエネ・デュ・コムス

3 栽培上の留意点

- 開花時期が主要品種より遅いため、「ゼネラル・レクラーク」、「ラ・フランス」及び「バートレット」などの花粉を用いて人工授粉を行うことが望ましいです。
- 病害虫防除は「青森県西洋なし病害虫防除暦」に準じて行います。

お問い合わせ りんご研究所 県南果樹部 (TEL 0178-62-4111)

