

青森県における赤果肉リンゴの特性

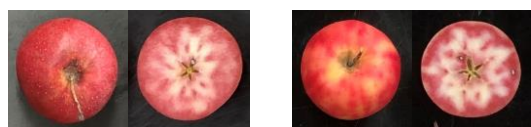
「果肉が赤い」という従来主要品種には無い特長を生かしたジュースやジャムといった加工品等の新たな需要が期待される「赤果肉リンゴ」品種について、青森県における果肉着色程度及び果実品質を明らかにしたので紹介します。

赤果肉リンゴとは？

赤果肉リンゴは果肉着色に関わる原因遺伝子の違いによりタイプ1とタイプ2に分けられます。

タイプ1の品種は果肉だけではなく果心や葉、花なども着色しますが、タイプ2の品種は果肉のみが着色します。

タイプ1



レッドキュー

御所川原



黒石1号

栄紅

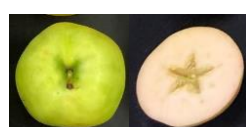
◆果実品質

小玉で酸度が高く渋みがあります。

◆果肉着色特性

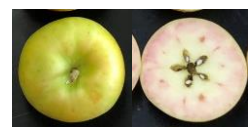
果肉の着色は濃く、着色面積も大きいです。中でも「レッド キュー」及び「御所川原」の果肉の着色が良いですが、「レッド キュー」では果実によりばらつきが大きいです。

タイプ2

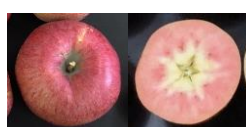


HFF60

なかの真紅



ローズパール



ルビースイート

紅の夢



HFF33(美紅®)

◆果実品質

タイプ1の品種よりも果実が大きく、やや酸度が高いものの渋みがありません。多くの品種で生育中に果皮からビターピットに似た斑点が発生することがあります。

◆果肉着色特性

果肉の着色が薄く、着色面積も小さいものが多いです。「なかの真紅」は果肉の着色が良く、ばらつきも小さく安定しています。「HFF33」(美紅®)はタイプ2の品種の中では最も果肉の着色が良いですが、果実によるばらつきも大きいです。

表 各品種の果実品質

	品種名	収穫期	果皮色	果重 (g)	硬度 (lbs)	糖度 (°Brix)	酸度 (g/100ml)	ヨード (0-5)	渋み	斑点	果肉着色面積
タイプ1	レッド キュー	9月中下	赤	193	18.4	14.3	0.58	2.1	有	無	多
	御所川原	9月中下	赤	142	19.9	14.8	0.83	2.2	有	無	中-多
	黒石1号	9月下	赤	122	22.5	14.0	0.79	2.4	有	無	中
	栄紅	11月上	赤	216	19.2	15.5	0.58	2.7	やや有	無	少-中
タイプ2	HFF60	9月下	黄	281	15.6	14.1	0.54	3.1	無	無-少	少
	なかの真紅	9月下	赤	296	17.7	14.9	0.66	2.5	無	無	中
	ローズパール	10月上	黄	336	15.9	14.9	0.63	2.1	無	中-多	少
	ルビースイート	10月上	赤	517	13.8	14.3	0.39	2.9	無	無-少	少
	紅の夢	10月中下	赤	373	17.0	14.7	0.97	2.1	無	中-多	少
	HFF33 (美紅®)	11月上	赤	339	17.5	14.6	0.58	2.1	無	多	中

(注) 2020年、2021年、2022年、2023年の平均値、ヨード：0（染色なし）～5（ほぼ全面染色）

斑点：無（なし）、少（直径5mm未満1～2個）、中（直径5mm未満3～4個または直径5mm以上1～4個）、多（5個以上）

注意点

いずれの品種も年によって果肉の着色にばらつきが見られます。また、高温年では果肉の着色が不良となる可能性があります。

お問い合わせ りんご研究所 品種開発部 (TEL 0172-53-6131)

詳細は、「りんご赤果肉品種の特性」

<https://www.aomori-itc.or.jp/docs/2019050800018/files/R6-ks5.pdf>をご参照ください