

大玉で食味の良い日本なし「あきづき」の特性

地方独立行政法人青森県産業技術センターりんご研究所

本県の日本なしは「八雲」、「長十郎」などの旧来の品種が多く、新品種への更新が必要になっています。県南果樹部では本県の気象条件に適し、消費者ニーズに合った優良品種の選定試験を行ってきました。その結果、「あきづき」は大玉で果実の外観や品質が優れる晩生品種として有望であることを明らかにしました。

来歴

(独)果樹研究所が育成、両親は「162-29(新高×豊水)」×「幸水」、平成13年に品種登録

果実の特性

- 収穫期は10月上旬～中旬、果実は450g程度で大きく、玉揃いは極めて良好です。
- 果形は扁円形で、果皮は黄褐色で外観は良好です。
- 硬度はやや低く、肉質は緻密で果汁が多め、酸味が少なめで食味は良好です。
- 試食アンケートの結果、88%の人が「非常においしい」または「おいしい」と評価しました。

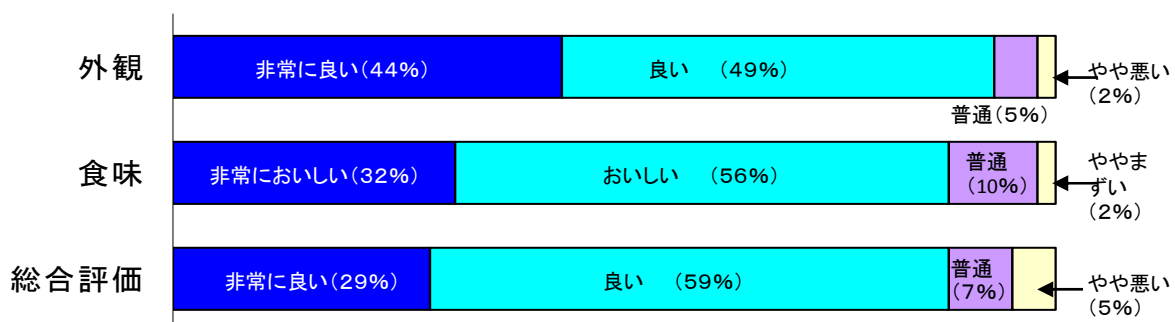


開花期と果実品質

「あきづき」の果実外観

品種名	開花日 (月日)	収穫日 (月日)	1果重 (g)	地色 指数	硬度 (ポント)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)
あきづき	5/ 8	10/ 8	450	3.7	4.4	11.8	0.15
長十郎(対照)	5/ 7	10/14	415	4.2	6.6	12.2	0.24

注1. 平成17～20年の4か年平均、立木仕立て 注2. 地色指数:「ニホンナシ(地色)」カラーチャートの1(緑色)～6(黄色) 硬度:ペネトロメーター型硬度計 糖度:Brix 酸度:リンゴ酸換算



試食アンケートの結果

注1. 平成20年10月3日収穫果を使用 注2. 回答人数は41人

栽培上の留意点

- 果梗が折れやすいので、横向きや斜め下向きの果実を残してください。
- 収穫が遅れると、す入り症状などの果肉障害が発生することがあるので、適期に収穫してください。

お問い合わせ

りんご研究所県南果樹部まで(Tel0178-62-4111)