

# 個性的なりんご新品種「あおり24」、「あおり25」の特性

りんご研究所

りんご研究所で育成した「あおり24」と「あおり25」が、平成24年1月13日に品種登録（出願公表）されました。「あおり24」は光沢のある緑色の外観が個性的、「あおり25」は黒星病に対する強い抵抗性が特徴です。どちらも近年では珍しい酸っぱいりんごで、万人受けは期待できませんが、一定のニーズはあると考え、生食と調理・加工、両方での利用を期待しています。

## あおり24の特性 10月中下旬収穫！

- 両親は、グラニースミス×レイ8（東光×紅玉）
- 円形で、果皮は鮮やかな緑色で光沢があり、300g程度
- 食味は、果肉が硬く、果汁が多く、酸味は強いものの独特の風味がある濃厚な味
- 煮崩れし易いのでジャムやソースに向く  
ジュースは酸味とコクがあり、酎ハイ等にも好評
- 貯蔵性は、普通冷蔵で3か月程度
- 斑点落葉病に強く、黒星病には通常の防除で良い



あおり24



あおり25

## あおり25の特性 10月下旬収穫！

- 両親は、メロー×リバティ（黒星病真性抵抗性）
- 扁円形で、果皮は濃紅色～紫紅色、270～300g程度
- 果汁が多く、肉質が良く、酸味は強い。貯蔵後は甘味・酸味のバランスが良く美味
- 加熱調理しても食感が残るためパイやタルトタタンに最適
- 貯蔵性は、普通冷蔵で4か月程度（紅玉より良い）
- 斑点落葉病に強く、黒星病には真性抵抗性（ $V_P$ ）を持ち極めて強いいため、減農薬栽培に向く

## 生育ステージと果実品質

品種名	発芽日 (月/日)	開花日 (月/日)	満開日 (月/日)	収穫日 (月/日)	1果重 (g)	硬度 (lbs)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)
あおり24	4/9	5/9	5/15	10/19	305	18.5	15.1	0.81
あおり25	4/7	5/7	5/12	10/26	256	15.7	13.9	0.66
(対照) ふじ	4/10	5/11	5/14	11/12	315	15.2	14.0	0.37
紅玉	—	—	—	10/18	211	15.6	12.9	0.69

注・あおり24とあおり25は平成17～22年の6か年平均値

・対照品種の果実品質は平成22年、発芽日～満開日は平成17～22年の6か年平均値

## 今後の展開

- 「あおり24」は、今年設立した「あおり24生産・利用研究会」を通じて、利用方法や販路を開拓しながら、会員と生産量の増大を目指していきます。
- 「あおり25」は、減農薬で安定生産するための実証試験を、モデル園を設置して進めています。

## お問い合わせ

りんご研究所・品種開発部まで(Tel0172-53-6131)