

事 項	りんご極早生品種「あおり11」、「あおり12」、「あおり16」の収穫適期の指標と収穫方法		
ね ら い	着色、食味の優れたりんご極早生品種「あおり11」、「あおり12」、「あおり16」の果実の地色による収穫適期の指標と適切な収穫方法を明らかにしたので、普及に移す。		
普 及 する 内容	<p>1 収穫適期の指標 地色を収穫指標とし、判定には「ふじ」の地色用カラーチャート（指数1～8）を使用する。</p> <p>(1) 「あおり11」および「あおり12」 地色指数が2～3（黄緑）の時である。地色が黄色になる前に収穫する。</p> <p>(2) 「あおり16」 地色指数が3～4（黄緑）の時である。ただし、全面濃紅色に着色して地色の確認ができない場合は、直ちに収穫する。</p> <p>2 収穫時期 いずれの品種も熟期にバラツキがある。</p> <p>(1) 「あおり11」および「あおり12」 収穫は8月上中旬ころから3回程度に分けてすぐりもぎする。</p> <p>(2) 「あおり16」 収穫は8月中旬ころから2回程度に分けてすぐりもぎする。</p> <p>3 貯蔵性 適期収穫した果実の品質は、普通冷蔵で2週間程度保持される。</p>		
期待される効果	「あおり11」、「あおり12」、「あおり16」の適期収穫が促され、品質の良い果実が流通・販売される。		
普及上の注意事項	<p>1 「あおり16」は着色先行型の品種であるため、早もぎしない。</p> <p>2 「あおり12」には「しおりの詩」、「あおり16」には「恋空」の商標名がある。</p> <p>3 平成13年度指導参考資料『りんご育成系統「あおり11」の特性』、『りんご育成系統「あおり12」の特性』および『りんご育成系統「あおり16」の特性』を参照する。</p>		
担当部署 (担当者名)	青森県農林総合研究センターりんご試験場 育種部 (秋田奈津子、今智之、深澤(赤田)朝子、工藤剛)	対象地域	県下全域
発表文献等	平成18～20年度 青森県農林総合研究センターりんご試験場成績概要集		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 「あおり11」、「あおり12」の地色と果実品質の関係 (平成20年 青森農林総研りんご試)

品種名	地色区分	調査果数	果重(g)	着色		食味 (1-5)	糖度 (%)	硬度 (lbs)	硬度別果数分布		
				指数(1-6)	被度(%)				軟	やや軟	適
あおり11	1	10	198	3.6	65	2.2	10.7	15.6	0	1	9
	2	7	227	4.4	81	2.9	11.0	13.5	0	0	7
	3	10	220	4.2	87	2.8	11.5	12.4	0	2	8
	4	10	234	4.9	92	2.6	11.4	11.3	1	5	5
	5≤	10	191	5.5	96	2.5	12.3	10.8	2	7	1
あおり12	1	9	270	4.0	64	2.3	11.7	13.9	0	0	9
	2	10	309	4.4	73	2.9	12.2	12.8	1	1	8
	3	10	324	4.3	81	3.6	12.3	11.3	3	1	6
	4	10	318	5.2	83	3.6	12.6	11.1	1	5	4
	5≤	10	309	5.5	87	2.0	12.9	9.5	6	3	1

(注) 1 地色:「ふじ」の地色カラーチャート使用(1;緑、2~4;黄緑、5;黄、6~8;黄橙)
 2 着色:「ふじ」のカラーチャートを使用
 3 食味:1;食用として不適、5;非常に良好
 4 硬度区分:軟;≤9.9、やや軟;10.0~11.9、適;12.0≤

表2 「あおり16」の地色と果実品質の関係 (平成19年 青森農林総研りんご試)

地色区分	調査果数	果重(g)	着色		食味 (1-5)	糖度 (%)	硬度 (lbs)	硬度別果数分布		
			指数(1-6)	被度(%)				軟	やや軟	適
1	6	225	5.2	65	2.2	12.8	17.1	0	0	6
2	4	209	5.5	70	2.4	12.7	16.0	0	0	4
3	11	225	5.8	85	3.4	12.9	14.7	2	2	7
4	16	233	5.9	84	3.3	13.1	14.0	3	4	9
5≤	6	234	6.0	87	3.6	13.4	12.8	4	1	1
不明	7	223	6.0	100	3.6	12.6	12.9	4	0	3

(注) 1 硬度区分:軟;≤12.9、やや軟;13.0~13.9、適;14.0≤
 2 地色、着色、食味:表1と同様

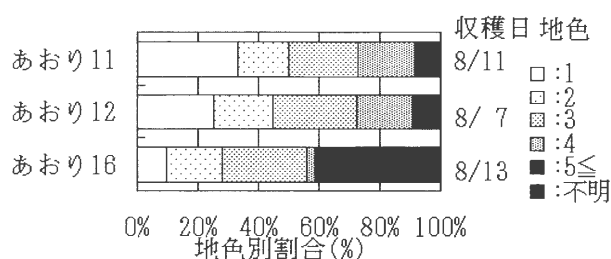


図1 一斉収穫した場合の地色別果数分布
(平成20年 青森農林総研りんご試)

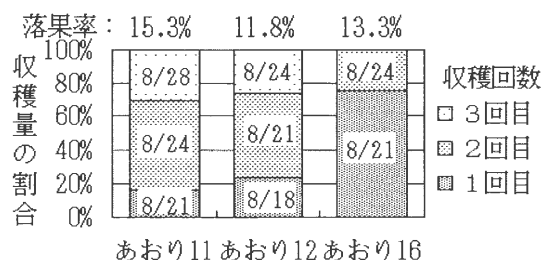


図2 適期収穫した場合の収穫日と回数
(平成18年 青森農林総研りんご試)

表3 「あおり11」、「あおり12」、「あおり16」の貯蔵性 (平成19、20年 青森農林総研りんご試)

品種名	地色区分	調査果数	果重(g)	着色		食味 (1-5)	糖度 (%)	硬度 (lbs)	硬度別果数分布		
				指数(1-6)	被度(%)				軟	やや軟	適
あおり11	2-3	17	220	3.9	81	2.1	11.1	13.4	2	8	7
あおり12	2-3	20	316	4.5	75	3.1	11.4	12.0	1	10	9
あおり16	3-4	11	247	5.9	95	4.0	13.3	13.9	3	1	7

(注) 1 調査年:「あおり11」、「あおり12」;平成20年、「あおり16」;平成19年
 2 適期収穫した果実を、普通冷蔵で2週間貯蔵
 3 地色、着色、食味指数:表1と同 硬度区分:表1、表2に準ずる