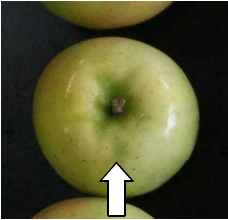
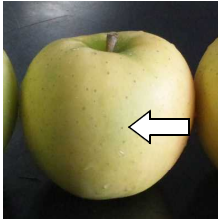


事項	りんご「きおう」における「りんご黄色品種青森県標準カラーチャート」を取り入れた収穫方法		
ねらい	平成22年に黄色系品種の適期収穫による良品生産を促すために「りんご黄色品種青森県標準カラーチャート」を作成したが、「きおう」については暫定指標となっている。今回、暫定としていた指標をそのまま利用できることが明らかとなったので普及に移す。		
普及する内容	<p>1 カラーチャートの使用方法 表面色の判定は、直射日光を避けて明るい日陰で実施し、収穫始めは果実上部で、2回目以降は赤道部の陽向面と陰向面の中間部分で比色する。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>写真1 「きおう」の果実上部の比色部位 〈収穫始め〉(表面色指数: 2)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>写真2 「きおう」の果実赤道面の比色部位 〈収穫2回目以降〉(表面色指数: 2) (注) 写真右側が陽向面</p> </div> </div> <p>2 収穫指標 カラーチャートの表面色指数2、食味指数3以上、糖度13%以上、ヨード反応2.5以下、硬度14~16ポンドを収穫時の標準指標とする。</p> <p>3 収穫時期と収穫方法 (1) 収穫始めは過去5か年平均で9月2日頃からで、満開日から起算すると110日目頃である。 (2) 収穫はすぐりもぎとし、表面色指数が2に達した果実を収穫する。</p>		
期待される効果	<p>1 良品果流通による「きおう」の消費拡大が図られる。 2 黄色品種のシェア拡大によるりんご栽培の省力化が図られる。</p>		
普及上の注意事項	「りんご黄色品種青森県標準カラーチャート」は(財)青森県りんご協会にて1部300円で販売している。		
問い合わせ先(電話番号)	りんご研究所 品種開発部 (0172-52-2331)	対象地域	県下全域
発表文献等	平成22~23年度 試験成績概要集 (りんご研究所)		

【根拠となった主要な試験結果】

表 1 過去5か年の収穫始めと果実品質 (平成18～22年 青森りんご研)

年度	満開日 (月/日)	収穫日 (月/日)	満開から収穫 までの日数	1果重 (g)	硬度 (ポンド)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	ヨード 反応
平18	5/20	9/8	111	267	15.1	13.8	0.40	2.5
平19	5/17	8/27	102	299	14.8	14.1	0.37	2.4
平20	5/4	8/25	113	309	16.0	13.2	0.42	2.5
平21	5/10	9/4	117	263	16.5	12.1	0.44	3.1
平22	5/18	9/9	114	247	15.6	12.1	0.32	2.3
平均	5/14	9/2	111	277	15.6	13.1	0.39	2.6

- (注) 1 調査樹はわい性台樹、各5果について調査した平均値
2 ヨード反応：全面染色5(未熟)～染色なしを0とした指数

表 2 収穫時の表面色指数別果実の分布 (平成22、23年 青森りんご研)

年	調査園地	収穫方法	収穫日	収穫 果数	カラーチャート表面色指数別果実割合(%)					備考	
					赤道面	1	1	2	3		
					上部	1	2	2	3		
平22	平川市金屋	一斉収穫	8/30	226		42.0	24.3	23.5	10.2		
		すぐりもぎ	8/27	58		10.3	67.2	22.4	0	1回目	
			9/3	76		6.6	60.5	26.3	6.6	2回目	
平23	黒石B7-1	一斉収穫	8/31	270		51.5	34.8	5.2	8.5		
		黒石B7-2	すぐりもぎ	9/5	55		23.6	40.0	1.8	34.5	1回目
			9/12	47		25.5	68.1	4.3	2.1	2回目	

- (注) 1 りんご研および平川市金屋ともにわい性台樹
2 ストップポール散布日：平成22年、平成23年ともに8月10日

表 3 一斉収穫時の表面色指数と果実品質 (平成22、23年 青森りんご研)

年	表面色指数		1果重 (g)	硬度 (ポンド)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	ヨード 反応	食味
	赤道面	上部						
平22	1	1	330	16.8	12.6	0.36	4.1	2.3
	1	2	350	17.1	13.8	0.36	3.1	3.3
	2	2	343	15.6	14.1	0.34	2.4	3.7
平23	1	1	280	18.8	12.5	0.50	4.0	1.7
	1	2	263	17.3	13.1	0.45	3.4	2.9
	2	2	236	16.4	13.2	0.39	2.5	3.4
	2	3	273	15.2	13.5	0.38	2.5	3.9
	3	3	292	15.6	13.5	0.43	2.3	3.5

- (注) 1 平成22年の収穫日は9月9日、平成23年の収穫日は8月31日
2 食味指数 5：非常に良好、4：良好、3：品種特有の風味が出始めた時期で、やや未熟ではあるが、まあまあ食べられる、2：未熟であり、食用としてはやや不適、1：未熟であり、食用としては不適
3 食味はパネラーによるデータ

表 4 冷蔵1か月後の表面色指数別果実品質 (平成22、23年 青森りんご研)

年	表面色指数		1果重 (g)	硬度 (ポンド)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	食味
	赤道面	上部					
平22	1	1	286	17.8	13.5	0.42	2.5
	1	2	322	18.1	13.2	0.40	3.2
	2	2	348	16.1	13.5	0.30	2.8
平23	1	1	259	18.1	14.2	0.51	2.3
	1	2	260	15.5	13.5	0.35	3.1
	2	2	214	16.7	14.0	0.35	3.4
	2	3	268	16.3	14.3	0.35	3.5

- (注) 1 平成22年は10月8日調査、平成23年は10月3日調査
2 食味はパネラーによるデータ