

「べにこはく」の中心果と側果は、食味はほぼ同じだが 外観は中心果が優る

福島県農業総合センター 果樹研究所 栽培科

1 部門名

果樹—リンゴ—栽培

2 担当者

岡田初彦・三田村諭・芝祥太郎・佐藤守・渡邊善仁

3 要旨

リンゴ「べにこはく」の良品質果実生産の条件についてはいまだに不明な点が多い。これまでの果実品質調査の結果、つるサビの発生が見られたことから、中心果と側果の外観及び果実内部の品質について比較し、食味は実用的な差が無いが、つるサビは側果が多いことを明らかにした。

- (1) 果実肥大は、中心果、側果とも幼果期からほぼ同様に推移した。果形は側果のほうがやや扁平に推移する傾向が見られたものの、2018年の収穫果実では有意な差が無かった(図1、表1、表2)。
- (2) 収穫果の果実重、pH、硬度、蜜入り指数は2年間とも有意な差が無かった。糖度、リンゴ酸、デンプン指数については、2017年のみ有意な差があったが、食味上大きな違いではなかった。
- (3) つるサビは2年間とも明らかに側果のほうが多く、外観が中心果より劣った(図2)。

表1 「べにこはく」の中心果・側果別果実品質(2017)

	果実重 (g)	果形指数 (縦径/横径)	糖度 (° Brix)	pH	リンゴ酸 (g/100ml)	硬度 (lbs)	蜜入り 指数	デンプン 指数	つるサビ 指数*2
中心果	319.2	0.91	14.2	3.3	0.72	15.8	5.0	0.8	0.9
側果	316.6	0.89	14.6	3.3	0.65	15.3	5.0	1.6	3.8
分散分析	ns	* *1	*	ns	*	ns		*** *1	*** *1

果実重、果形指数、つるサビ: n=20、その他形質: n=10 *1: ウェルチの検定 *2: 0; 無、1; 微、2; 少、3; 中、4; 多

表2 「べにこはく」の中心果・側果別果実品質(2018)

	果実重 (g)	果形指数 (縦径/横径)	糖度 (° Brix)	pH	リンゴ酸 (g/100ml)	硬度 (lbs)	蜜入り 指数	デンプン 指数	つるサビ 指数*1
中心果	272.3	0.91	16.0	3.4	0.65	16.2	4.7	0.9	1.0
側果	273.9	0.89	16.0	3.3	0.70	16.5	4.5	1.3	3.7
分散分析	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	***

n=10 *1: 0; 無、1; 微、2; 少、3; 中、4; 多



図2 つるサビ指数(左から0、1、2、3、4)

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成27年度～30年度
- (2) 研究課題名 県オリジナル果樹品種の安定生産技術確立
- (3) 参考となる成果の区分 (指導参考)

5 主な参考文献・資料

なし

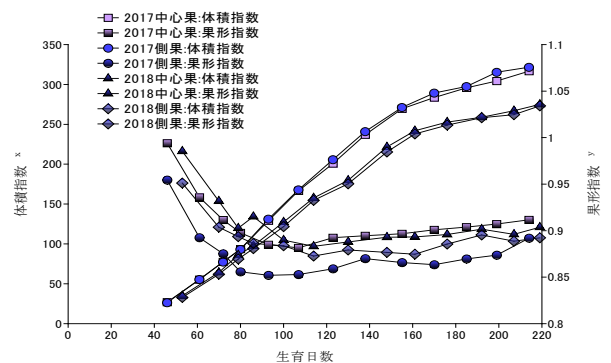


図1 「べにこはく」の果実肥大経過
(2017-2018)