

リンゴ品種の将来について

今 喜代治

(秋田県果樹試)

現在のリンゴ品種のおおむねは依然として国光・紅玉である。この両品種は、明治初年頃導入され、明治の末期にはすでに主力品種としての座をしめ、大正、昭和の今日まで一層堅実なものとして成長してきた。一面、リンゴ産業が今日のような大産業的な姿となり得たのもこの両品種のためであろうことは論をまたない。しかしながら、この両品種に対する異常な程の悪評を与える人もある。もちろん、消費の伸びが思うようでないのは、1つはこのためであると極言されている。そのかわりにゴールデンまたはスターキング等の増殖が目立ってきた。このような変遷の原因は何んだらう、と云うことになると、果実本来の姿、すなわち、「おいしい」ことに対する感じが遠くなってきたことであろう。このことは何人も異論がないようである。おいしくないことには、また、いろいろの理由があろう。さらに、消費者の嗜好が全体的に変っていることもあるかも知れない。ここで考慮したいことは、単一品種による長期供給方式のあり方にも問題がありはしないか、たしかに、経営、栽培、販売等の一連の流れをみると、品種の混立ぐらい厄介なものがない。しかしながら、これはあくまでも生産の立場におけるあり方を示すものであり、消費者自体における立場が違って来るかも知れない。もちろん、独特のおいしさが長く維持する方法があれば別であろうが、いかに完全な取扱い方法が完成したとしても当然ながら限度がある。それを越えたものであってはならない。

将来の品種群を次の5つに分けることがよいと思う。

- | | |
|-------|-------------------|
| 第1品種群 | 7. 8月を生食の最盛期とするもの |
| 第2 // | 9. 10月を // |
| 第3 // | 11. 12月を // |
| 第4 // | 1. 2. 3月を // |

第5品種 4. 5. 6月を生食の最盛期とするもの
とくに、第5群については、東南アジア向け輸出用を充分考慮したい。

この5品種群による季節感、新鮮感を与え、消費者の消費欲を満足させるものでありたい。

次に、ゴールデン・スターキング等の貯蔵性の弱い品種の大量栽培に対する反省も必要である。冷蔵の施設とか、コールドチェーン方式とか、いろいろのことが講じられようとも自からの限界を意識しないわけにはいかない。明治以来、リンゴが今日までの隆盛を続けてきたのは、一つは、国光・紅玉の貯蔵性にあるとされている。ゴールデン、スターキングの大量栽培、大量消費となると、問題は以外に多く、しかも深刻なものとなって現われるのではないか、現にその前ぶれのようなものを感じられている。各品種群とも、貯蔵の限界性、安定性がよく企業の流れに沿うものであることが必要である。

また、玉の大きさに対する見解である。大衆消費の原則に立つならば、小さい玉が喜ばれるであろうとの想定は正しい。しかしながら、現実は大玉一中玉が高く売買され、生産の場に立っても大玉生産方式をとっているのが現状である。このことは、小玉でおいしい品種が出てくればかなり改善されるかも知れない、筆者が選抜した王鈴は未だにゴールデンの屑実的な考えをもつものもあり、これを大きくしようとしての強剪定、多肥によって味を著しく低下している。小玉は高い、と云うことに該当し得るような品種の選抜が望ましい。

次に肉質については、必ずしもパリパリしたものだけが新鮮でおいしいときめつける必要はない。きめのこまかな軟かさ、多汁であって芳香あり、食味としては申し分ないもの、要するに、胃にもたれるような肉質でないことが必要である。

以上のようなことが選抜上心がけて行きたいし、品種全体としての食味については、鮮烈な程の特徴のあるもの、そして取り扱いが容易なもの、さらには、栄養的にも、加工的にも素質あるものであることが望ましい。