

リンゴスパータイプ樹の果実品質について

伊藤 明治・能瀬 拓夫・藤根 勝栄

(岩手県園芸試験場)

Regarding Fruit Quality of Spur-type Apples
Akiharu ITOH, Takuo NOSE, and Syousei FUJINE
(Iwate Horticultural Experiment Station)

1 ま え が き

リンゴデリ系スパータイプ枝変りは、早期結実性がある、着色が早く良好である、半わい性であるなどのことから栽植面積も多い。

筆者らは、スパータイプ枝変りについて生産量および果実品質などについて調査を進めているが、昭和48~51年の4年間の調査から果実品質について、1, 2の知見を得たので概要を報告する。

2 調 査 方 法

- 1 供試系統；ウェルスパー，レッドスパー／実生（昭和48年度で7年生），スタークリムソンスパー／実生（同，6年生），スターキングデリシャス／丸葉（対照）。
- 2 採取方法；250g果（約70玉）を10月上旬から5~7日間隔で，3~5回に分けて採取。
- 3 貯蔵条件；採取後ただちに0℃，RH90%で冷蔵。
- 4 調査項目；10月（収穫時），3月上旬，4月上旬（貯蔵出庫時）に，果実品質，食味，障害などについて調査した。

3 調 査 結 果 お よ び 考 察

1 果肉硬度について

収穫時の硬度は、いずれの収穫日でもスパーがスターキングより硬い傾向がみられた（図1）。なお、7~8年生時では、9~10年生時よりその差が小さい傾向があったが若木のためと思われた。4月上旬出庫時には、スターの硬度低下が大きく、スパーでは硬度低下が少なく両者に1~1.5ポンドの差がみられ、硬度の面では貯蔵に有利であった。

2 糖度，リンゴ酸について

収穫時の糖度は、年次差があるもののスターキングがスパーよりやや高い傾向がみられ、3~4月出庫時では、スターキング，スパーともに糖度が1~1.5%高まっているが、収穫時と同様にスターキングがスパーより高かった（図2）。

リンゴ酸は、年次・採取日の差があり収穫時、貯蔵果ともスターキング，スパーの差は少ないが、ややスパーが少

ない。なお、貯蔵果でのスパーの低下がスターよりやや大きい。

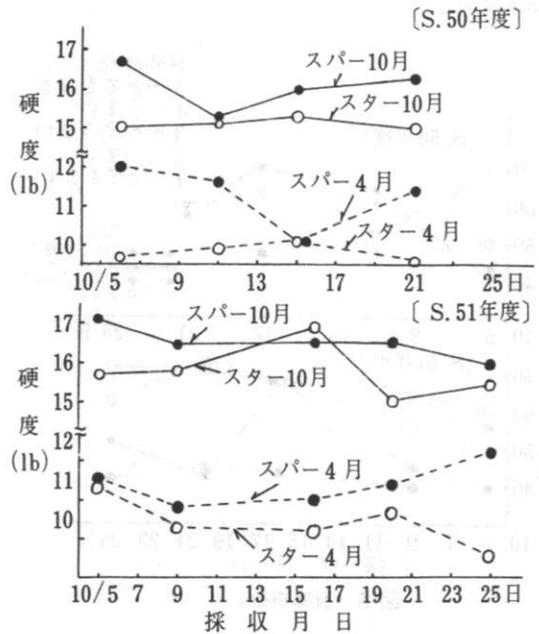


図1 果肉硬度について

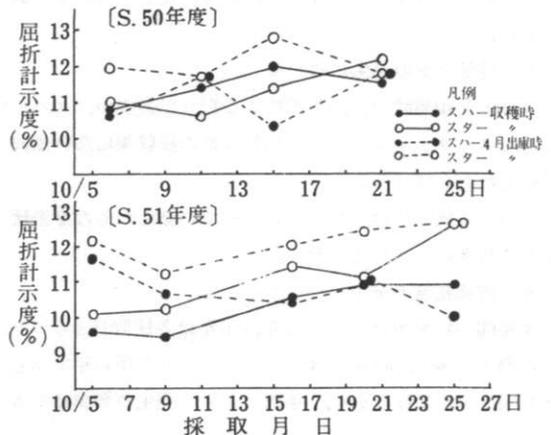


図2 屈折計示度について

このため、スーパーはスターキングより酸糖比が小さく、淡白な感じを与えている。

3 食味について

嗜好評価についてみると、収穫時の食味は年次のふれがあり、遅取りで良い年や差の小さい年もみられたが、概して、スターキングが良好で、特にスーパーの早採りでは、渋味・淡白感を強く指摘され、評価点以上にスターキングより劣る結果となっている(図3)。貯蔵果についてみると、収穫時に両者に差が少ない年は貯蔵果でも差が少なく、収穫時に差のある年は貯蔵果でも差がみられる傾向があった。また、貯蔵中に渋味はやや消失するので食味は向上する傾向がみられる。

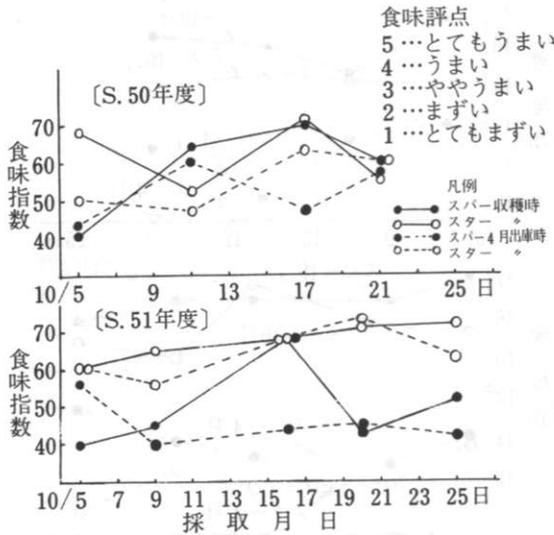


図3 食味指数について

4 蜜入りについて

蜜入りについても、年次による振れがありスーパーとスターキングの差は明らかでなく、同程度に発生するように観察された。

5 貯蔵ヤケの発生について

4月上旬出庫時では、年次による振れがあるが、スーパーにくらべスターキングの10月15日以前の採取果に多い傾向がみられた(図4)。

スーパー系統間では、レッドスーパーでの発生が他の2系統よりやや多いように思われる。

6 内部褐変の発生について

4年間の結果では、昭和48年、50年は各採取日もスーパーの発生が多く、昭和49年はスターキングで多い年であった(表1)。これらから、年次によって発生の多少はある

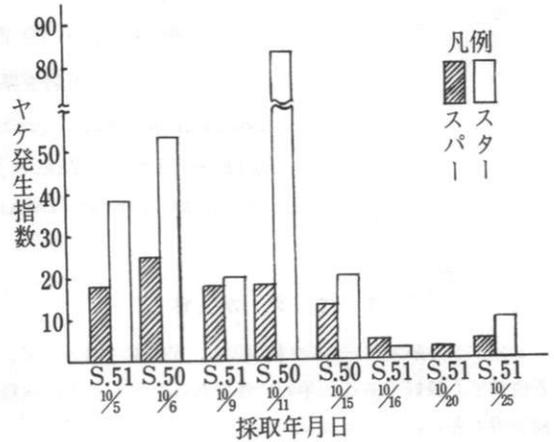


図4 ヤケ発生について

表1 内部褐変指数について

年度 採取月日	S.48		S.49		S.50		S.51	
	ス パ ー	ス タ ー	ス パ ー	ス タ ー	ス パ ー	ス タ ー	ス パ ー	ス タ ー
10月 5日	-	0	0	0	0	0	0	0
10月 10日	2.5	0	0	0	3.0	0	0	0
10月 15日	2.5	0	0	7.0	5.0	3.0	0	0
10月 20日	10.0	-	5.0	0	13.0	3.0	0	0
10月 25日	-	-	2.0	12.0	-	-	0	8.0

がスターにくらべて、スーパーの発生がかならずしも少ないとはいえなかった。

4 ま と め

デリ系スーパータイプ枝変りの果実品質について、樹令7~10年生にわたる4年間の調査では、デリ系スーパーは収穫時の生食用果実としては、特に早採りで、スターキングより劣った。しかし、貯蔵果では果肉はスーパーにくらべ硬く、食味が向上する。ヤケの発生が少ないなどにスーパーの特性が認められた。したがって、デリ系スーパーは生食用としては品質が不良であるため越年販売用に貯蔵利用されることが望ましいといえよう。

貯蔵用果としての収穫期は、本県においては暦日で10月15日(満開後15日前後)以降と思われる。

なお、他のスーパータイプ2系統についての調査結果では、レッドスーパーのヤケの発生がやや多かったほかは、系統間の年次差が大きく、3系統間の差は少ないものと思われる。