

**[成果情報名]**リンゴ「あおり27」(商標名:千雪)の軟性やけ発生防止対策

**[要約]**リンゴ「あおり 27」の貯蔵障害である軟性やけは、収穫後に 10℃程度の環境で 5～7日間保持してから冷蔵庫に搬入することにより発生を防止できる。

**[キーワード]**リンゴ、あおり27、貯蔵、軟性やけ

**[担当]**青森産技セ・りんご研・栽培部

**[代表連絡先]**電話 0172-52-2331

**[区分]**東北農業・果樹

**[分類]**普及成果情報

---

**[背景・ねらい]**

(地独) 青森県産業技術センターりんご研究所で育成したリンゴ「あおり 27」は、剥皮後も果肉が変色しない特性を持つことから、青森県ではリンゴの新たな需要を生み出す有望品種として普及を図っている。しかし、貯蔵中に低温障害の軟性やけが発生しやすい問題があり、普及を妨げる要因の一つとなっている。そこで、「あおり 27」の軟性やけ防止対策を開発し、その効果を明らかにする。

**[成果の内容・特徴]**

1. リンゴ「あおり 27」は、収穫後 3 日以内に低温貯蔵すると、貯蔵 1、2 か月後から褐色の斑紋を呈した軟性やけが発生しやすい(図 1)。
2. 収穫後、10℃程度の環境で 5～7日間保持してから冷蔵庫に搬入することにより、軟性やけの発生を防止できる(図 1)。
3. この場合の貯蔵性は従来通り普通冷蔵で 2 か月程度である(表 1)。

**[普及のための参考情報]**

1. 普及対象  
リンゴ生産者及びリンゴ流通加工事業者
2. 普及予定地域  
青森県内
3. その他  
「あおり 27」の苗木の流通に当たっては、当分の間、県内での普及を優先することとする協定を青森県と青森県内種苗業者間で結んでいる。

[具体的データ]

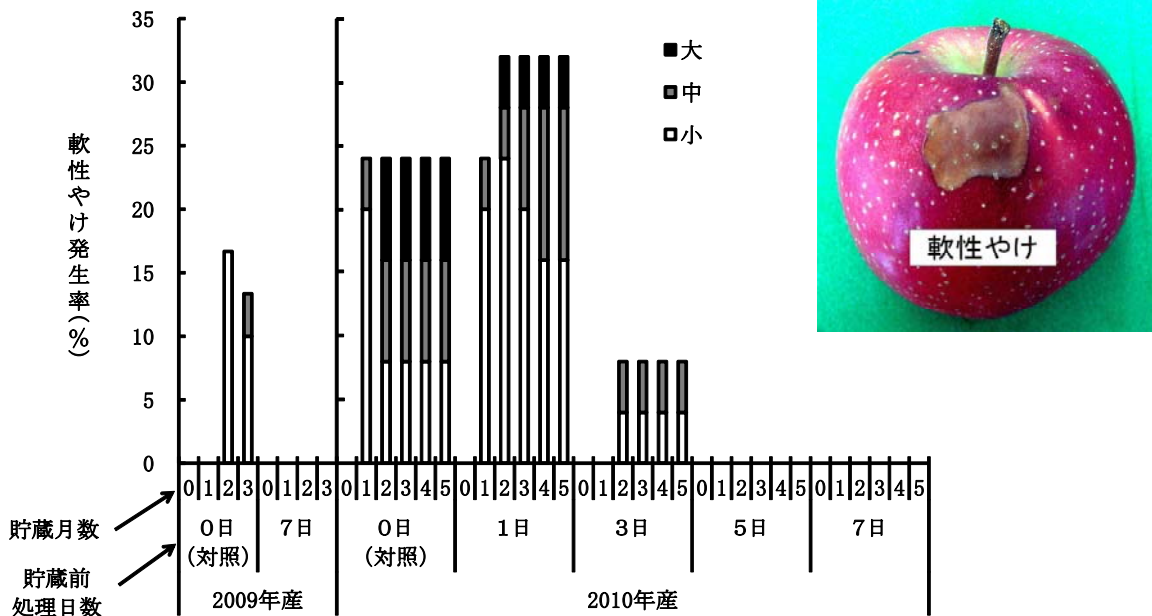


図1 リンゴ「あおり27」の貯蔵前処理が軟性やけの発生に及ぼす影響

- 注1 貯蔵前処理  
2009年産：10月19日に収穫後、倉庫内（10℃程度）で7日間静置  
2010年産：10月22日に収穫後、10℃恒温下で1～7日間静置
- 注2 貯蔵条件：0℃、普通冷蔵
- 注3 軟性やけの発生程度  
小：軟性やけの面積が果面の10%以下、中：10～25%、大：25%以上

表1 貯蔵前処理したリンゴ「あおり27」の貯蔵後の果実品質

貯蔵月数	果重 (g)	硬度 (lbs)	糖度 (Brix)	酸度 (g/100mL)	食味評価
0 (収穫時)	261 n.s.	18.7 d	14.2 b	0.310 d	○
1	262	17.5 c	14.0 ab	0.264 c	○
2	258	16.5 bc	13.8 ab	0.229 c	○
3	262	15.6 b	13.2 a	0.191 b	△
4	261	14.3 a	13.7 ab	0.156 ab	×
5	256	13.2 a	13.3 a	0.129 a	×

- 注1 貯蔵前処理：2010年10月22日に収穫後、10℃恒温下で7日間静置
- 注2 貯蔵条件：0℃、普通冷蔵
- 注3 アルファベット：Tukeyの多重検定により異符号間に1%水準で有意差あり。n.s.は有意差なし。
- 注4 食味評価 ○：良好、△：軟質果が混入しやや不良、×：軟質果が多く不良

((地独) 青森県産業技術センターりんご研究所)

[その他]

研究課題名：りんご新品種の登録と普及に向けた栽培特性の把握と生産技術の確立  
 予算区分：青森県交付金  
 研究期間：2009～2010年度  
 研究担当者：葛西 智、今村友彦、鈴木 均、澤田 歩