

令和7年度 岩手県農業研究センター試験研究成果書

普及	りんご「雪いわて」の収穫適期の目安
【要約】りんご「雪いわて」の収穫適期の目安は、即売向けの場合、満開後日数 190～200 日、ヨード反応指数 3.5 程度、糖度 15° Brix 以上である。また、貯蔵販売向けの場合、満開後日数 180～190 日、ヨード反応指数 4.0 程度、糖度 14° Brix 以上である。	

1 背景とねらい

本県育成のりんご品種「雪いわて」は、11月上旬以降に成熟する着色良好な赤色品種で、甘みが強く食味良好、日持ち性も優れるため、奨励品種としている。

早採りすると食味が劣ること、販売時期に対応した収穫適期が不明なことから、収穫適期の目安について検討する。

2 内容

- (1) 「雪いわて」の即売向け（収穫直後～翌年1月頃まで）の収穫の目安は以下のとおりとする（表1、図1）。

満開後日数	糖度	ヨード反応指数
190～200 日 (11月中下旬)	15° Brix 以上	3.5

- (2) 「雪いわて」の貯蔵販売向け（翌年1～3月頃）の収穫の目安は以下のとおりとする（表1）。

満開後日数	糖度	ヨード反応指数
180～190 日 (11月上中旬)	14° Brix 以上	4.0

3 活用方法等

- (1) 適用地帯又は対象者等 県内全域 果樹生産者、農業普及員、JA営農指導員
 (2) 期待する活用効果 収穫の目安として活用することにより、「雪いわて」の果実品質の均一化が図られる。
 普及見込み面積：5 ha（10年後）

4 留意事項

- (1) 11月中旬～下旬にかけてみつ入りが増加すると食味が向上する。硬度の低下は緩慢であるが、樹上凍結の恐れがある地域は遅採りにならないよう注意する。
 (2) みつ入り果を長期貯蔵すると、みつ褐変する恐れがあるので注意する。
 (3) 満開後180日頃に収穫した果実は、収穫直後は糖度14° Brix程度だが、2か月程度貯蔵することで16° Brix程度まで上昇し食味も向上する。
 (4) 収穫時や貯蔵中にビターピット様の症状が出る場合があるため、樹体生育を健全に維持するとともに、生育期間中にはカルシウム資材の葉面散布を実施することが望ましい。

5 その他

- (1) 関連する試験研究課題
 (R4-06) りんごオリジナル品種などの省力・低コスト・安定生産技術の確立
 (1000) オリジナル品種の安定生産技術の確立[R4-R10/県単・民間委託]
 (2) 参考資料及び文献等
 ア (H26-普-09) 11月中旬に収穫される着色良好で貯蔵性が優れる赤色品種「岩手4号」

6 試験成績の概要（具体的なデータ）

表1 「雪いわて」の各収穫時期の冷蔵時^{※1}の果実品質及び食味の推移

収穫時期	調査日	果重 (g)	硬度 (lbs)	糖度 (° Brix)	酸度 (g/100ml)	地色 指数 ^{※2}	みつ入り 指数 ^{※2}	ヨード反応 指数 ^{※2}	食味 ^{※2}
満開後 180日 (平均 収穫日 : 10/30)	収穫時	330.5	16.8	14.7	0.36	3.5	1.4	3.8	2.7
	1か月後	329.0	17.3	15.3	0.34	4.1	0.6	3.6	2.9
	2か月後	310.2	15.7	16.2	0.30	4.5	0.6	2.9	3.3
	3か月後	302.5	15.7	16.8	0.25	4.6	0.1	2.1	3.3
	4か月後	312.8	14.9	16.4	0.18	4.9	0.0	1.2	3.2
満開後 190日 (平均 収穫日 : 11/10)	収穫時	325.8	16.1	15.2	0.34	3.9	2.0	3.4	3.2
	1か月後	337.4	15.7	16.1	0.32	4.4	1.4	3.0	3.2
	2か月後	318.1	15.2	16.3	0.28	5.0	1.5	1.9	3.4
	3か月後	307.3	14.7	16.7	0.22	5.0	0.4	1.6	3.1
	4か月後	310.4	14.0	16.6	0.17	5.3	0.0	0.4	3.0
満開後 200日 (平均 収穫日 : 11/20)	収穫時	332.9	16.4	16.1	0.36	4.2	2.4	3.2	3.6
	1か月後	331.6	16.1	16.4	0.31	4.6	1.8	2.4	3.5
	2か月後	327.6	14.1	16.7	0.27	4.7	1.4	1.5	3.2
	3か月後	319.0	14.2	16.7	0.21	4.9	0.5	0.8	2.9
	4か月後	327.9	13.4	16.8	0.19	5.1	0.2	0.3	2.5
	5か月後	314.1	12.7	16.4	0.15	5.7	0.1	0.1	2.3

※1 収穫果は4℃で冷蔵貯蔵し、各区10果を調査、4か年（R3～R6年）の平均値を示す。

※2 地色は「ふじ」用カラーチャート値、みつ入り指数は0（無）～4（多）、ヨード反応指数は0（無）～5（多）、食味は1（不良）～5（良）の5段階で評価し、食味3.0以上を販売可能期間とする（表中、網掛け部分）。食味評価は果樹研究室員5名で実施。

摘要：満開後180日収穫は、収穫直後はデンプンが残り食味が劣るが、収穫4か月程度まで食味が維持される。満開後190日収穫は、収穫直後～4か月後程度まで食味が維持される。満開後200日収穫は、みつが入り収穫直後の食味が優れるが、貯蔵可能なのは2か月程度までである。

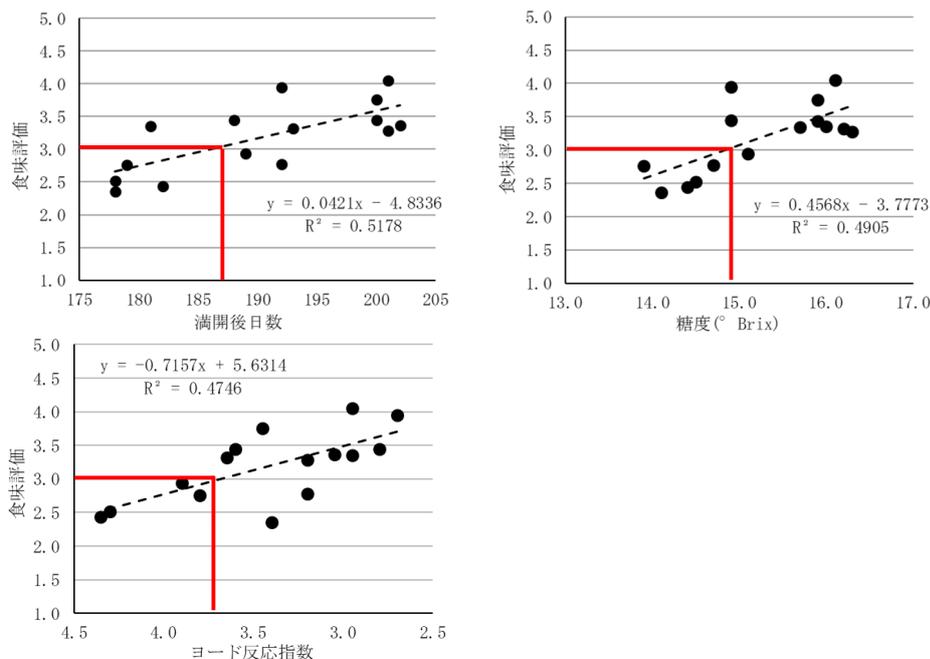


図1 収穫直後の食味と満開後日数（左上）、糖度（右上）、ヨード反応指数（左下）との関係（R2～R6、n=15）

【担当】園芸技術研究部 果樹研究室