

「ラ・フランス」よりも早く食べられるおいしい品種「オーロラ」

「オーロラ」はアメリカのニューヨーク州立農業試験場で「マルゲリット・マリラ」と「パートレット」を交配して作られた品種です。味は甘味が強く、酸味が少ないので食べやすい品種です。西洋なしの代表格、「ラ・フランス」よりも1か月くらい早く、9月上～中旬に収穫期を迎えます。

【オーロラの必要性】

今まで、西洋なしは「ラ・フランス」ばかりが注目されてきましたが、岩手県では栽培面積の50%以上を占めるほどに増えすぎてしまいました。そこで、ラ・フランスに負けにくいくらいおいしくて特色のある他の品種が必要になってきています。オーロラはラ・フランスより収穫期が早く、しかもおいしいので、これから有望な品種です。

【オーロラの特徴】

オーロラの果実

- ・ 食べ頃になると果皮の色が黄緑色から黄色に変化します。
- ・ 重さ300g、糖度13～15%、酸度0.2%くらいになります。

収穫期の見分け方

- ・ 花が満開になった日から125～130日後
- ・ デンプン反応指数3.5前後
両方で判断します

左図：デンプン反応指数3.5



追熟のしかた



ラ・フランスとの比較（収穫期）

	9月			10月			11月		
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
オーロラ	← 収穫 →			← 予冷 →			← 追熟 →		
ラ・フランス				← 収穫 →			← 予冷 →		

【こんな方に】

「ラ・フランス」の比率が多く、管理作業が一時期に集中して苦労されている方は、「オーロラ」等、熟期が異なる品種を導入して、労力の分散を図りましょう。