



着色良好で果実品質に優れる中生のりんご品種「錦秋」

【1 成果の概要】

- (1) 「錦秋」は、北上市（農業研究センター）において10月上旬に収穫可能な中生品種です。果皮は濃赤～暗赤色で全面に着色し、外観は優れています（図1、表1）。
- (2) 果実の大きさは290～350g前後、糖度は15%前後、酸度が0.3g/100ml程度で、甘みが強く感じられ、食味良好です（表1）。また、肉質が良く果汁が多いため、食感も良好です。
- (3) 日持ち性は常温で10日程度、冷蔵で1か月程度ですが、常温だと油上がりが早くから発生するため、できるだけ早めの販売に適します（表2）。



図1 「錦秋」の果実

表1 「錦秋」の収穫盛期の果実品質

品種	調査年	収穫日 (月/日)	満開後 日数	果重 (g)	硬度 (lbs)	糖度 (Brix)	酸度 (g/100ml)	地色 ^{※1} 指数	果皮色 ^{※2} 指数	着色割合 ^{※3} (%)	ヨード ^{※4} 反応 指数
錦秋	R3	10/5	146	334	12.5	16.9	0.30	—	6.0	100	2.0
	R4	10/3	146	292	14.1	14.8	0.28	3.0	5.8	84	1.8
紅いわた	R3	9/10	126	277	16.3	15.1	0.33	2.9	6.0	66	2.3
	R4	9/16	135	326	14.8	15.3	0.34	3.8	6.0	96	2.3
ジョナゴールド	R3	10/11	158	362	15.1	16.9	0.51	2.4	5.7	77	1.8
	R4	10/11	160	397	14.8	16.4	0.60	2.4	5.9	78	2.8

※1 地色指数：ふじ地色用カラーチャート 1（緑）～8（橙） ※2 果皮色指数：ふじ表面色用カラーチャート 1（淡）～6（濃）

※3 果皮色指数1以上の割合 ※4 ヨード反応指数 0（無）～5（全染色）

表2 「錦秋」の貯蔵後の果実品質^{※1}

貯蔵期間	果重 (g)	硬度 (lbs)	糖度 (Brix)	酸度 (g/100ml)	地色 指数	ヨード ^{※2} 反応 指数	油上がり ^{※3} 指数
常温 ^{※4} 4日	299	12.9	15.7	0.25	3.4	1.3	0.8
常温10日	300	11.0	15.9	0.24	4.0	0.8	2.0
常温14日	291	10.4	15.8	0.22	3.9	0.6	2.2
常温20日	284	9.8	15.9	0.20	4.5	0.1	3.0
冷蔵 ^{※5} 30日	299	10.8	15.9	0.22	3.7	0.8	0.9

※1 令和2～4年の3か年の平均値 ※2 表3に同じ ※3 油上がり 0（無）～3（多）

※4 20℃条件下 ※5 4℃条件下

【2 留意事項】

- (1) S遺伝子型はS3S7で、「つがる」以外の主要品種とは交雑和合性ですが、開花期がやや遅いため人工授粉等により結実対策を実施してください。
- (2) 果実全体に着色し、果皮の着色や地色による熟度の判定が困難な場合があるため、内部品質や食味を確認してから収穫を行ってください。
- (3) 年により収穫前落果の発生が見られるため、気象経過等で生理落果が懸念される場合には、落果防止剤の散布を行ってください。