

貯蔵性抜群！大玉、着色良好なりんご新品种「岩手15号」誕生！

【概要】

1 岩手県産りんごの販売期間の拡大のため、外観や食味に優れ、長期貯蔵性を有するオリジナルりんご品種「岩手15号」を育成しました。

2 「岩手15号」の特徴

(1) りんご「岩手15号」は、北上市（農業研究センター）における収穫期が11月中下旬の晩生品種です。

(2) 果実の形状は円、大きさは450g程度で大玉です。また、果皮の着色は鮮やかな濃い赤色です（図）。

(3) 収穫時の果実品質は、糖度が15%前後、酸度が0.5g/100ml程度でやや酸味が勝りますが、普通冷蔵約6か月後の酸度はおよそ0.2g/100mlまで低下します（表）。

(4) 普通冷蔵で約6か月間保管した場合でも果実は硬さを保っており、その際の食味評価は「ふじ」よりも高いことから、「岩手15号」は貯蔵性に優れ、越年販売に適しています（表）。



図 「岩手15号」の果実

3 今後の研究予定

長期貯蔵に適する収穫適期判定技術や「1-MCP剤（商品名：スマートフレッシュ™）」処理による鮮度保持効果については、今後検討予定です。

【試験データ等】

表 「岩手15号」の貯蔵果実品質（2022年）

品種	調査日	貯蔵日数	果重 (g)	硬度 (lbs)	糖度 (Brix)	酸度 (g/100ml)	蜜入り指数	ヨード反応指数	食味評価
岩手15号	11/18	—	465	18.6	15.8	0.57	0.4	2.3	3.6
	3/20	122	400	16.7	16.2	0.34	0.0	0.1	3.3
	4/18	151	407	17.1	15.9	0.22	0.0	0.3	3.5
	5/18	181	436	17.3	15.0	0.29	0.0	0.0	3.5
ふじ	11/17	—	371	14.3	16.1	0.39	2.4	1.8	3.9
	3/20	123	329	12.5	16.2	0.30	0.1	0.1	2.6
	4/18	152	357	11.2	16.6	0.19	0.1	0.0	2.2
	5/18	182	352	12.1	16.1	0.15	0.0	0.0	2.3

※1 普通冷蔵（4℃）で貯蔵

※2 食味評価は、甘味、酸味、果汁、歯触りの4項目について、1（大変まずい）～3（普通）～5（大変おいしい）により総合的に評価

【令和5年度成果】貯蔵性が優れる大玉で着色良好な赤色系晩生りんご品種「岩手15号」（R5-普-01）