

# りんご

バラ科

参考文献

一般社団法人果種協・国立研究開発法人農研機構・国立研究開発法人JIRCAS(監修)(2017),  
図説果物の大図鑑, 株式会社マイナビ出版 他

## ○多摩青果の主な入荷情報

	色の基準											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地												
青森												
秋田												
山形												
長野												
ニュージ-ランド												

## ○産地情報

青森：国内生産量の半分は青森産で全国1位  
長期保存に適した有袋栽培主流で、通年生産

山形：ふじの無袋栽培にいち早く取り組んだ  
蜜入り栽培に尽力

長野：朝と昼の大きな寒暖差が栽培に最適  
県オリジナル品種の育成に力を入れている

ニュージ-ランド

NZ：収穫は3～4月頃にかけて行われ、貯蔵性が高い  
国内産が品薄な夏場に入荷

## ○<sup>むたい</sup>無袋栽培・<sup>ゆうたい</sup>有袋栽培

無袋栽培：袋がけをせず、日光を直接当てて育成。  
品種前に「サン」が着く。ex.)サンふじ  
色や見た目は劣るが、甘味強く蜜入りになりやすい。

有袋栽培：袋がけをし、日光を直接当てずに育成。  
甘味は強くないが色付きがよく、貯蔵性が高い。

## ○りんごの選び方と保存方法

選び方	果皮にハリがあり、ずっしりと重いもの 指先ではじいて良い音が出るもの
保存	生 常温でツルを上にして保存 紙で包みポリ袋に入れて冷蔵庫野菜室で保存
	冷凍 くし切りにし、フリーザーバックに入れて保存
食べ頃	赤りんごは全体が赤く、お尻が黄色くなった頃 青りんごはキレイな黄緑に色づいた頃

## ○エチレンを多く出す

エチレンとは、青果物が出す植物ホルモンで、収穫後も放出する。成熟ホルモンとも言われ、青果物は吸収すると追熟、腐敗する。りんごは放出量が多いため、野菜室で保存する場合は他の青果物に影響をもたらす可能性があり、袋に入れ密閉する必要がある。この特徴を活かし、熟しきっていない青果物を熟させたい場合に同じ袋に入れておくと良い。

## ○<sup>あぶら</sup>油あがり

水分蒸発や病原菌抑制のため、表面が透明なろう物質で覆われる。熟す過程でオレイン酸・リノール酸（不飽和脂肪酸）が出ることで表面が溶け、べたついた状態。食べごろのサインでもある。つがるやジョナゴールドに良く見られる。

発行：東京多摩青果株式会社 営業開発部開発課

※2019年現在の多摩青果における各産地の情報とおおよその入荷時期です。気象条件等で実際の入荷状況は異なる場合があります。

# りんご

## バラ科

○ 1年中出回る 冷蔵庫で貯蔵する【普通貯蔵】、呼吸作用を調節し鮮度を保持する【CA貯蔵】により  
長期の取り扱いを可能にしている。近年6～8月に輸入ものの入荷もあるため、1年中りんごを味わうことができる。

### わせ 早生

#### シナノレッド

8月上旬～8月下旬

果肉は硬く、きめがあり  
シャリシャリとした食感  
やや酸味が強い



#### つがる

8月中旬～9月下旬

国内生産量2位の品種  
早生種の中で最も甘味が強い  
サクサクとした食感



#### きおう

9月上旬～10月中旬

岩手県オリジナル品種  
「黄色い王様」をイメージ  
ジューシーで貯蔵性が高い



### なかくて 中生

#### シナノスイート

10～11月中旬

長野県オリジナル品種  
甘味が強く、酸味が少ない  
果汁も多く濃厚



#### あきばえ 秋映

9月下旬～10月下旬

長野県オリジナル品種  
甘味と酸味バランスが良く濃厚  
黒っぽい外観が特徴



#### 早生ふじ

10～11月上旬

ふじの枝代わり品種  
ふじより丸く、酸味が少ない  
やわらかく果汁が多いのが特徴



### おくて 晩生

#### ふじ

サン：10月下旬～5月 有袋：5～8月

世界で最も生産されている品種  
果汁が豊富でシャキシャキ食感  
味のバランスがよく、香り良い



#### 王林

11月下旬～7月下旬

「りんごの中の王様」の意  
甘味が強く、酸味が少ない  
サクッとやわらかな食感



#### シナノゴールド

10月中旬～5月中旬

長野県オリジナル品種  
多汁で甘酸っぱくかための果肉  
爽やかな風味で濃厚

