

R6 りんご「つがる」 熟度調査結果

南信州農業振興協議会

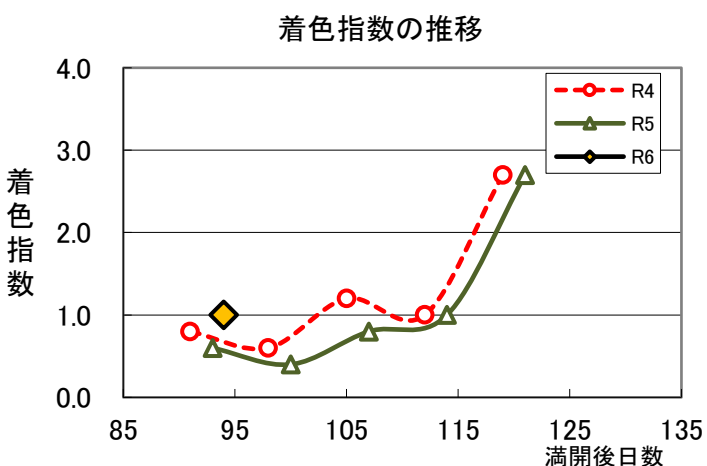
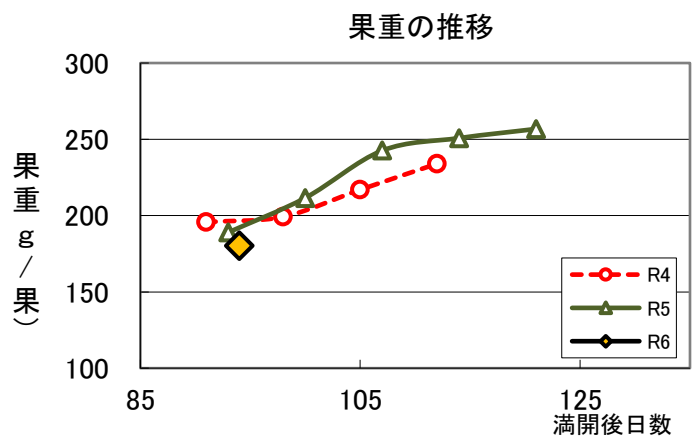
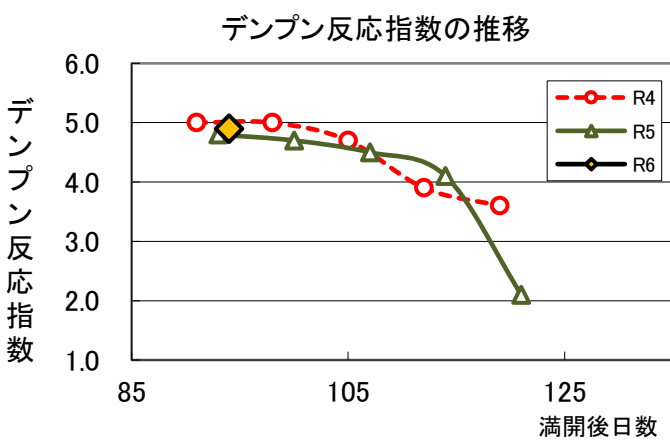
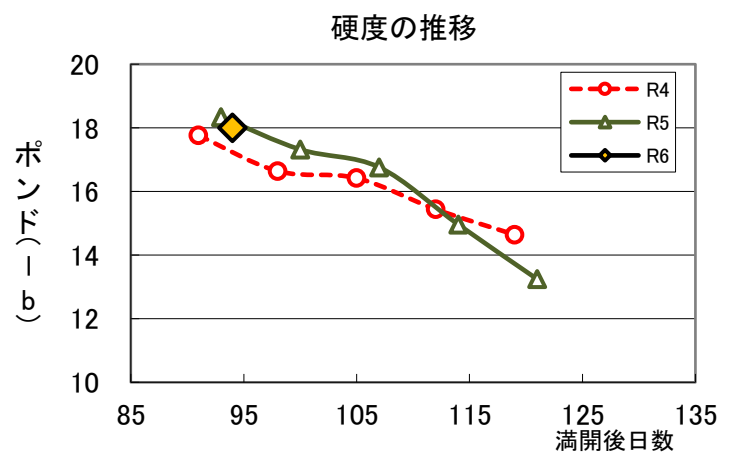
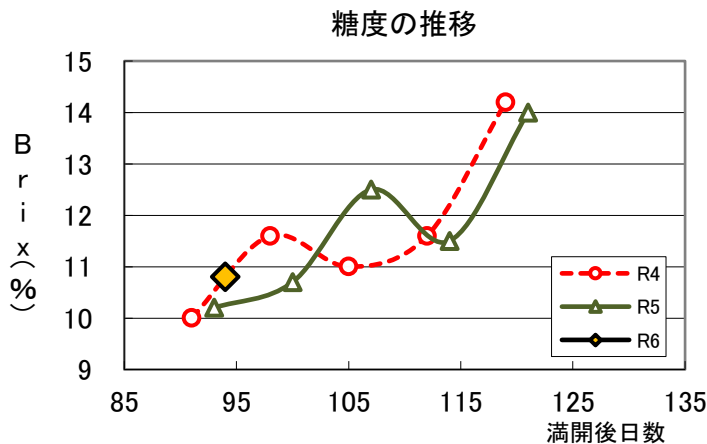
豊丘村河野 (430m)

	調査日	満開後 日数	糖度 (brix%)	酸度 (g/100ml)	果重 (g)	硬度 (lb)			着色 程度	地色	デンプン 反応指数	食味 指数	備考
						陽光面	陰光面	平均					
R6 満開日 4/21	7/24	94	10.8	0.33	180	18.3	17.7	18.0	1.0	1.0	4.9	1.0	未熟
	7/31	101											
	8/7	108											
	8/14	115											
	8/21	122											
R5 満開日 4/17	7/19	93	10.2	0.35	189	18.7	18.0	18.3	0.6	1.0	4.8	1.0	未熟
	7/26	100	10.7	0.32	212	17.2	17.4	17.3	0.4	1.0	4.7	1.0	未熟、デンプン臭強い
	8/2	107	12.5	0.30	243	17.2	16.3	16.8	0.8	1.0	4.5	1.0	未熟、肉質はあまり進んでいない
	8/9	114	11.5	0.27	251	15.2	14.7	15.0	1.0	1.0	4.1	1.5	デンプン臭は軽減、果肉も少し柔らかく感じる
	8/16	121	14.0	0.20	257	13.8	12.7	13.2	2.7	1.8	2.1	3.0	熟度が一気に進む。地色と硬度が一致しない果実もみられる。
R4 満開日 4/20	7/20	91	10.0	0.32	196	18.1	17.4	17.8	0.8	1.0	5.0	1.0	未熟
	7/27	98	11.6	0.23	199	16.9	16.4	16.6	0.6	1.0	5.0	1.0	未熟
	8/3	105	11.0	0.25	217	16.3	16.6	16.4	1.2	1.0	4.7	1.0	
	8/10	112	11.6	0.25	234	16.0	14.8	15.4	1.0	1.0	3.9	1.7	
	8/17	119	14.2	0.25		14.7	14.5	14.6	2.7	1.3	3.6	2.1	

* 硬度はマグネシウム硬度計 (7/16インチ針頭) で測定

* 着色程度 微: 1、淡: 2、中: 3、濃: 4、極濃: 5

* デンプン反応指数 1: 完全消失、2: 70%程度消失、3: 維管束帯まで消失、4: 果心内消失、5: 完全染色



「つがる」収穫期の目安

満開後日数 : 115~125日(8/下~9/中)

糖 度 : 12%以上(13~14%程度)

ヨード・デンプン反応 : 3程度

果実硬度 : 13ポンド程度