

シ ー ズ 名	果肉が褐変しにくいカットフルーツに好適な赤リンゴ 「紅いわて」	分類:10
所属 / 職 / 氏名	技術部果樹研究室 / 主任専門研究員 / 浅川 知則	
キ ー ワ ー ド	りんご、新品種、紅いわて、カットフルーツ	

どんな技術？

一言アピール

**着色が良く、おいしい、赤色りんご「紅いわて」！
果肉が褐変しにくいので、カットフルーツなどに利用できます。**

○「紅いわて」の特徴

- ・ 交配親 「つがる」×「プリシラ」(平成3年交配)で得られた実生から選抜
- ・ 果実の特徴 果実の形状は円形で、大きさは 300g 前後、色は濃紅色から暗紅色で全面に着色しやすく、さびの発生は少ない等、外観に優れています(写真1)。

また、果汁は多く、まれに蜜が入り、糖度は 13~14%(Brix.)、酸度は 0.3~0.4g/100ml であり、酸味が穏和で食味も良好です。

熟期は、育成地(北上)において9月下旬です。

特に！ 「紅いわて」と同時期に収穫される12品種と比較してみると、剥皮後の果肉が最も褐変しにくい性質であることが分かりました(写真2)。



写真1 収穫期の「紅いわて」



写真2 室内放置後の果肉
上:ジョナゴールド 下:紅いわて
カット後の経過時間(左から 0・15・40 時間)

何に使えるの？

- ①りんごが品薄となる端境期(9月下旬~10月上旬)の生食用として利用できます。
- ②スーパー等青果物の販売では、カットフルーツや加工用として利用できます

関 連 特 許	品種登録番号 第 18,415 号
関 連 資 料 等	岩手県農業研究センター研究レポート No.426(平成 20 年) http://www.pref.iwate.jp/~hp2088/repo/h20/repo_426.html