



濃赤色に染まった秋映の収穫最盛期に入りました。朝晩の冷え込みにより、ふじの着色も日々進んでいます。また、りんご全体に果肉水分量が多いため、貯蔵性はやや悪い傾向です。今後続く品種もその傾向があると見込まれますので、着色（外観）のみならず、果肉鮮度（食感等）重視で収穫を進めてください。

さて、下記により各種現地検討会を計画しました。ふじの葉摘み作業他大変お忙しいなかですが、奮ってご参加くださいますようお願いいたします。

記

「百年ふじ」現地検討会開催要項

越の荻原安治さんが育成選抜した百年ふじ。ふじ園の若返りをお考えの方は是非お越しください！

1. 開催日時

平成 27 年 10 月 20 日（火）午前 11 時

2. 集合場所

高社共選所前

3. 開催園地

越 おぎわらやす じ 荻原安治様園（北部農免道路沿い）

4. 内容

- ① 百年ふじの品種特性・導入方針
- ② 百年ふじの試食検討他系統との比較検討



写真（上下）
百年ふじ収穫直前。
縞が不明瞭で濃赤色に染まる。



「赤肉りんご」現地検討会開催要項

吉家一雄さんが長年かけて育成した話題の赤肉りんごの現地検討会の初開催！

1. 開催日時

平成 27 年 10 月 30 日（金）午前 10 時

2. 集合場所

長丘事業所前

3. 開催園地

厚貝 よしいえかずお 吉家一雄様園

4. 内容

- ① 吉家様育成赤肉りんご 5 種類の現地視察
- ② 試食検討他
- ③ 部会導入方針案



↓ 写真
「なかの真紅」10 月下旬頃収穫
10/2 の時点で外観は濃赤、果肉発色あり！