

りんご <sup>あきばえ</sup>「秋映」持ち込み基準

外観・手触り・食味等総合的に判断して収穫に入りましょう！

【適熟目安】

- ◆ 果面全体に果点がハッキリと浮き出る
- ◆ ワックスが発生する
- ◆ がくあ部（尻部）が開く
- ◆ 果肉が黄色味かかる
- ◆ 食味は甘みと酸味がほどよく混じった甘酸適和

適熟ライン

- ① 硬度 14～15P（14P以上維持したい）
- ② 糖度 14～15%以上



JA中野市りんご・もも部会  
JA中野市園芸技術課  
平成27年度版



果点がハッキリ浮き出る  
ワックスが発生する



がくあ部が開く  
食味は甘酸適和



加工  
着色不良果



加工  
果面全体の50%以上のサビ  
厚く変形を伴うサビ

【ツルサビ基準】一定基準以上着色が乗ったもの



特秀  
ツルクボ内に収まるもの



秀  
ツルクボからやや流れ出たもの



赤秀  
上から見て40%未満



規格外  
上から見て50%以上

【象鼻・胴サビ】一定基準以上着色が乗ったもの



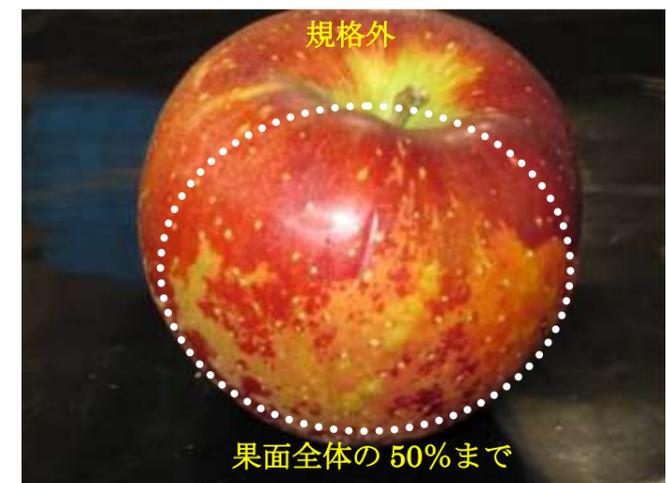
赤秀  
ぞう鼻は小指の先大まで



規格外  
ぞう鼻親指大



赤秀  
果面全体の40%まで



規格外  
果面全体の50%まで