

りんご「シナノスイート」持ち込み基準

- ◆ 着色が一定基準に達したものから順次収穫を進めましょう！
- ◆ 収穫後の果肉軟化が早い傾向にあります。果肉鮮度を重視して収穫を進めてください。

【着色基準】



特秀



秀



赤秀

上からみて50%以上の着色



加工

◆ 適熟ライン

- ① 硬度：13P（13P以上維持したい）
- ② 糖度：14%以上
- ③ 酸度：0.3%程度



J A中野市りんご・もも部会
J A中野市園芸技術課
平成27年度版

【傷害果基準】



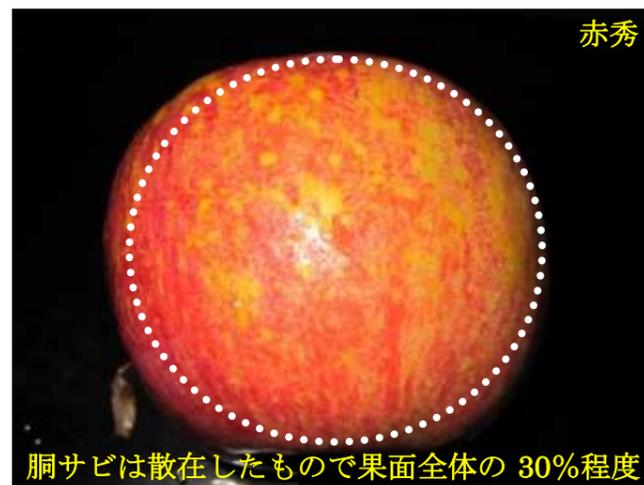
秀

ツルクボ内に収まるもの



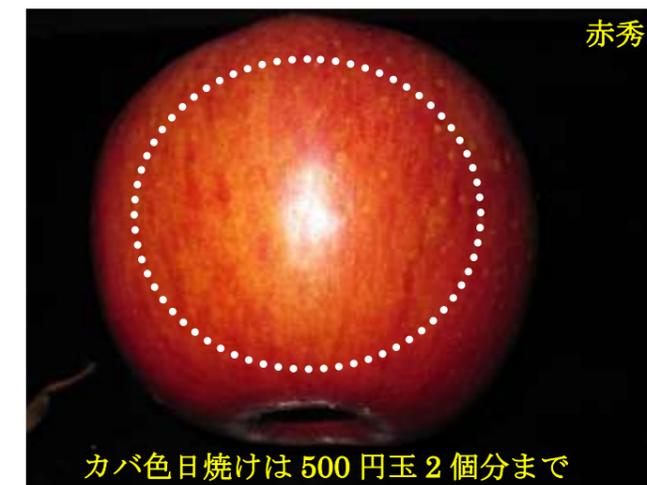
赤秀

肩より流れ出たもの（上から見て1/3未満）



赤秀

胴サビは散在したもので果面全体の30%程度



赤秀

カバ色日焼けは500円玉2個分まで

【心かび果】 特徴：早期（8月下旬～9月中旬頃）に濃赤色に着色する。（地色の抜けが早い（黄色）。ワックス発生が早い。）



1レーン（特秀）
枝陰1本まで



2レーン（秀）
葉陰1つまで



3レーン（赤秀）
薄赤色のもの
葉陰大



【芯カビ果】
早期成熟果は内部を確認してみる