

りんご「シナノゴールド」持ち込み基準

- ◆ 栽培地域により熟期に差があります。外観や食味等総合的に判断して収穫を進めるようにしましょう！
- ◆ 果皮色が黄金色に仕上がった果実は最優先に収穫し、搬入するようにしましょう。(即売向け対応))

【着色・熟度基準】

即売向け



果皮色は黄金色
果面全体にワックスが
発生する
酸味より甘みを強く感
じる
即売向け

カラーチャート 5~6

中長期貯蔵向け



果皮色は黄色
果面にややワックスが
発生する
がくあ部のくぼみ内に
緑色（地色）が残る
甘みと酸味のバランス
が程よい
長期貯蔵向け

カラーチャート 3~4

出荷不可



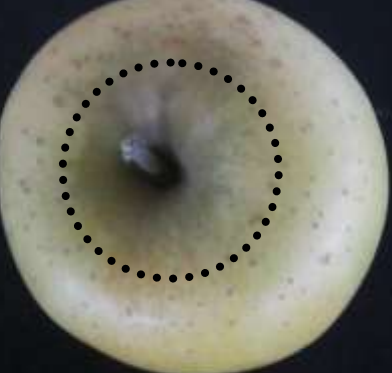
果皮色は全体に緑色
赤道部より下は濃緑色
酸味を強く感じる
デンプン臭が残る

カラーチャート 1~2 (未熟)

- ◆ 収穫目安：満開後 160 日以上
- ◆ 果皮色：黄緑色～黄金色
- ◆ 糖度：14～15%以上
- ◆ 硬度：14～15P 維持

【つるサビ・胴サビ】

赤秀



上から見て 30%まで
(肩から流れ出ない程度まで)

赤秀



胴サビは散在したもので果面全体の 30%程度

規格外（家庭用）



肩から流れ出たもの

規格外（家庭用）



果面全体の 30%以上のもの

【日焼け・裂傷果他基準】

赤秀



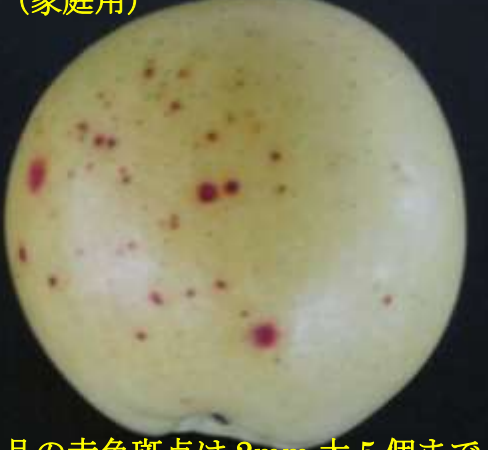
カバ色日焼けは 500 円玉 2 枚分まで

赤秀



がくあ部裂果・ツル割れは合計長さ 2cm まで

規格外（家庭用）



正品の赤色斑点は 2mm 大 5 個まで

出荷不可



炭そ病