

1. 赤果肉品種の特性他（吉家氏育成 5 品種記載）

品種名	外観	果肉色	収穫時期	特性・食味他	貯蔵性
なかの真紅 (いろどり × ふじ)	濃赤	桃～ 赤色	10 月上中旬	酸度 0.47% 弱く開張性。 若干の芯カビあり。 サビの発生はない。 250～300g 程度 遺伝子型：S ₁ S ₃	30 日
部会おすすめ ムーンルージュ (いろどり × ふじ)	黄	桃～ 赤色 <u>食味良い</u>	11 月上旬	酸度 0.52% 弱く開張性。 糖度高く食味良い。 300～350g 程度。 遺伝子型：S ₃ S ₉	60 日
炎舞（えんぶ） (いろどり × ふじ)	濃赤	桃色	11 月上旬	酸度 0.40% 弱く開張性。 大玉果は果肉着色が不安定になる。 350～400g 程度。 遺伝子型：S ₁ S ₃	60 日
いろどり (紅玉 × ピンクパープル)	濃赤	濃紅色	10 月下旬	中野市限定品種。 酸度 0.54% 弱く開張性。接ぎ木向き。 着色先行型のため、未熟果収穫注意。350g 程度。 遺伝子型：S ₃ S ₇	30 日
部会おすすめ なかののきらめき (いろどり × 王林)	黄	赤色 <u>発色良い</u>	11 月上中旬	中野市限定品種。 酸度 1.20%。酸味強い。 直立性。（王林に似る） 果肉が赤くなると外観はオレンジ色に変わる。 300～350g 程度。 遺伝子型：S ₃ S ₂	60 日

*貯蔵性は普通貯蔵（2～5℃位）

2. 苗木販売について他

- **販売品種：なかの真紅・ムーンルージュ・炎舞・いろどり・なかののきらめき**
- 植木農園を通じて取り次ぎ販売中。
- **マルバ台及び M9 マルバ付き：2,700 円**（いろどり・きらめきはマルバ台のみ）
- **JM2 台付き：2,808 円**（なかの真紅、ムーンルージュ、炎舞）
- 種苗登録品種。苗木購入に際してはルールをしっかりと守り、穂木の無断流通は厳禁。

3. （参考）H28 赤肉系「なかの真紅」現地検討会記録（10/12 開催）

栽培特性

- ① 10 月上旬頃に収穫期に入る。（秋映と同時期か）
- ② 収穫期に入るとワックスが発生するが、硬度が極端に低下することはない。
- ③ 収穫前落果なし。
- ④ 芯カビ果がやや発生する。
- ⑤ 日焼け部分の果肉発色は悪い。
- ⑥ 調理加工は、熱を食わると果肉が全面的にピンク色になる。



4. (参考) JA 成熟調査記録 (H27)

11/10 調査分 (H27)

果肉発色	1:微 2:淡 3:中 4:濃 5:極濃					
11月10日	普通樹					
品種名	果重(g)	糖度(%)	硬度(P)	硬度(P)	果肉発色	ワックス
ムーンルージュ	350.0		17.0	15.0	4.0	無
ムーンルージュ	360.0		18.5	16.9	4.0	無
ムーンルージュ	375.0		16.9	15.9	2.0	無
平均	361.7	16.3	17.5	15.9	3.3	
11月10日	普通樹	1				
品種名	果重(g)	糖度(%)	硬度(P)	硬度(P)	果肉発色	ワックス
なかののきらめき	340.0		20.5	17.0	3.0	無
なかののきらめき	330.0		16.0	15.8	3.0	無
なかののきらめき	340.0		18.3	17.6	5.0	無
平均	336.7	15.4	18.3	16.8	3.7	
11月10日	普通樹	平均玉				
品種名	果重(g)	糖度(%)	硬度(P)	硬度(P)	果肉発色	ワックス
いろどり	400.0		17.8	15.5	4.0	無
いろどり	415.0		16.5	16.0	4.0	無
いろどり	330.0		18.0	16.5	4.0	無
平均	381.7	14.1	17.4	16.0	4.0	

ムーンルージュ

糖度は平均 16.3%。果肉硬度は前回とほぼ同数値。

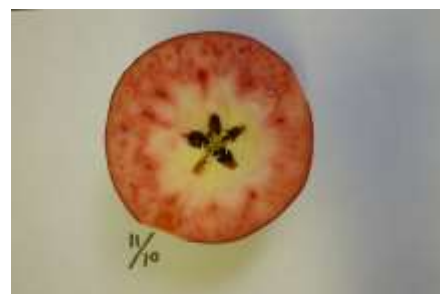
蜜入りあり。(指数3程度)

外観のオレンジ色がより強くなり収穫判断が容易。

なかののきらめき

糖度は平均 15.4%。酸味程度も前回とほぼ同様。

前回より果肉発色進み、外観がオレンジ色を帯びてきている果実多い。収穫判断基準の一つ。



11/10 ムーンルージュ

11/10 なかののきらめき

11/10 いろどり

(参考) H27 10・30 現地検討会記録

① 収穫時期

- なかの真紅：10 月上中旬（秋映と同時期） ＊ワックス発生しても OK
- いろどり：10 月下旬（スイートと同時期） ＊ワックス発生しても OK
- ムーンルージュ：11 月上旬（ふじと同時期）
- なかののきらめき：11 月中旬（ふじと同時期）

② 品種特性

- なかののきらめきは果肉発色が 5 品種のなかでは一番良い。（鮮明な赤色）
- きらめきは調理加工向けに適している。
- きらめきは酸味が 5 品種のなかでは一番高く、長期貯蔵が可能。貯蔵中に酸味が抜け、食味が良くなる傾向あり。
- ムーンルージュは 5 品種のなかでは食味が一番良く、蜜入りもあり。
- 強樹勢でも、きらめき・ムーンルージュは果肉発色良い。
- いろどりは葉摘省力可能。葉密着部分も着色入る。
- いろどりの 1 年芽着生果は果肉発色悪い。
- いろどりの未熟果は果肉発色なし～悪い。収穫時期は慎重に決める。
- 炎舞の未熟は果肉発色なし。調理後の煮崩れしにくい。
- 小玉全体に果肉発色悪い傾向。
- 5 品種の遺伝子型は 17 番。国養成品種は 9 番（メイポール型）。

③ 栽培特性

- 薬剤摘果可能。ふじ並みの中心果 9～10 mm が適期。
- 落果防止剤の散布必要なし。ツル割れもなし。完熟期の縦状裂果もなし。
- きらめきは、ふじの受粉樹になる。王林より開花早い。
- 高標高地は果肉発色良い傾向。酸の抜けが早い地帯は発色悪い傾向か。
- 早期日焼け部分の果肉発色はなし。わい化栽培は注意する。

