

りんご「^{あきばえ}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

収穫解禁：9/28 頃（南部）・9/30 頃（北部）
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



J A 中野市りんご・もも部会
J A 中野市園芸課（技術）
2020



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 ⇒ 上から見て 40%までは『赤秀』、50%までは『規格外』



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%まで



規格外

上から見て 50%まで

【象鼻・胴サビ】一定基準以上着色が乗ったもの ⇒ 果面全体の 40%までは『赤秀』、50%までは『規格外』



赤秀

ぞう鼻は小指の先大まで



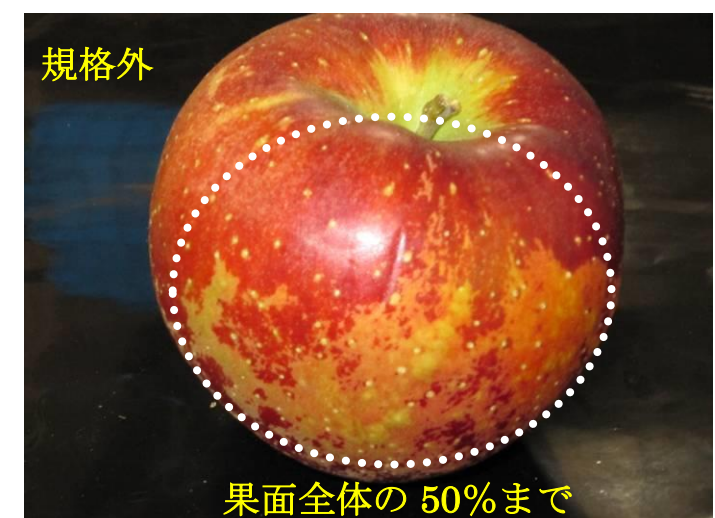
規格外

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