

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】



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

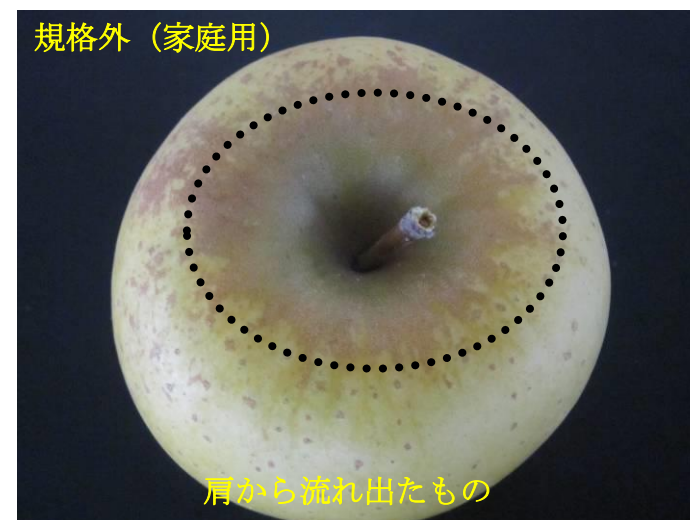
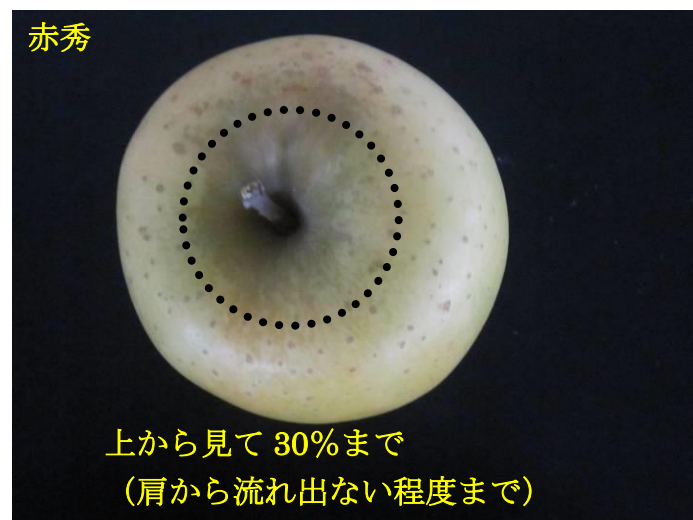


果皮色は黄色
果面にややワックスが
発生する
がくあ部のくぼみ内に
緑色（地色）が残る
甘みと酸味のバランス
が程よい
長期貯蔵向け

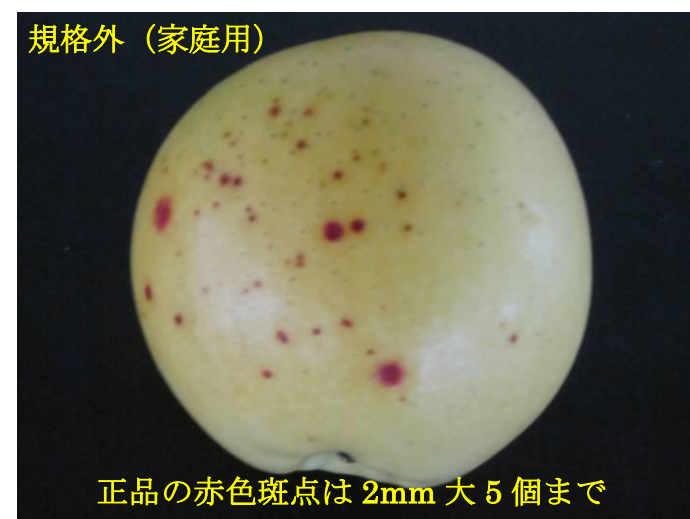


果皮色は全体に緑色
赤道部より下は濃緑色
酸味を強く感じる
デンプン臭が残る

【つるサビ・胴サビ】



【日焼け・裂傷果他基準】



- ◆ 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



J A 中野市りんご・もも部会
J A 中野市園芸課（技術）
2020