

 **リンゴ新品種「紅の夢」**  
 ~赤い果肉のリンゴの普及を目指して~



弘前大学 農学生命科学部 附属  
 生物共生教育研究センター 藤崎農場  
 助教 松本和浩

弘前大学農学生命科学部附属 昭和38年(1962)に設立  
 生物共生教育研究センター藤崎農場 農林省園芸試験場東北支場の跡地

**世界一のリンゴ「ふじ」の生誕地！**  
 世界の全リンゴ生産量の20%以上



昭和15年(1940年)播種、昭和37年(1962年)品種登録

リンゴ伝来  「ふじ」誕生  世界一に

**「ふじ」誕生から70年、多品種化時代  
 を生き抜く特徴あるりんごを！**

**果肉の色！**



**「紅の夢」とは**  
 2010年品種登録

○育成者 塩崎雄之輔  
 ○登録者&権利者 弘前大学  
 ○特性

- ・果肉がピンク色に着色する。
- ・渋味が無く生食できる。
- ・「紅玉」に似ている。
- ・糖度約13%、酸度約0.9%。
- ・紅玉より大きく貯蔵性も良い。
- ・普通冷蔵で約3カ月貯蔵可。

○S遺伝子型  
 S<sub>3</sub>S<sub>7</sub>(つがる、未希ライフと同一)

○収穫期  
 10月下旬~11月上旬



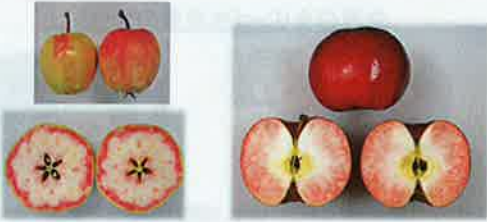
**赤い果肉のリンゴは世界中にある。  
 活発に研究。**



**赤い果肉のリンゴ:大きく2系統に分かれる**  
 見分け方は「果芯」が着色するかどうか？

メイポール  ピンクパール 

青森県  
偶然、両系統の赤肉リンゴが存在



御所川原  
五所川原市の生産者

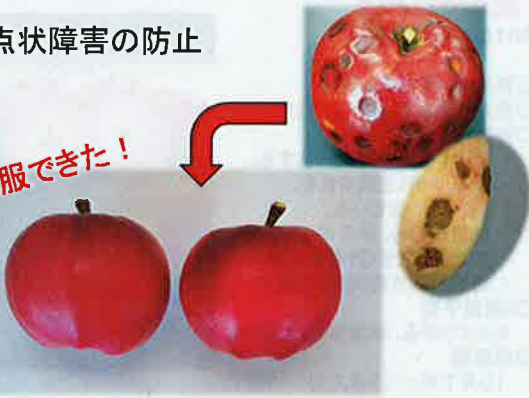
紅の夢  
弘前大学藤崎農場

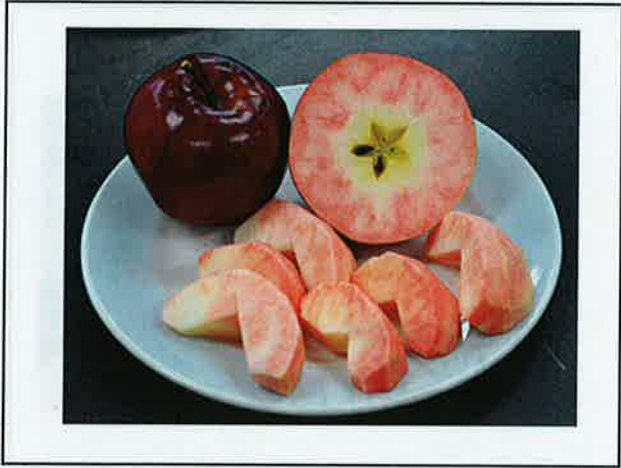
両系統で着色の仕方が異なる。

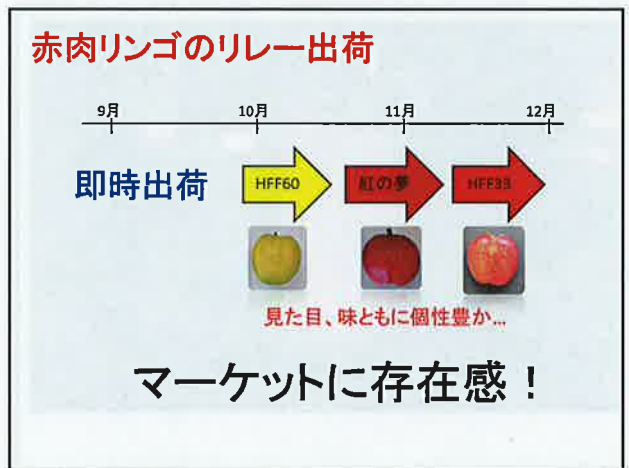
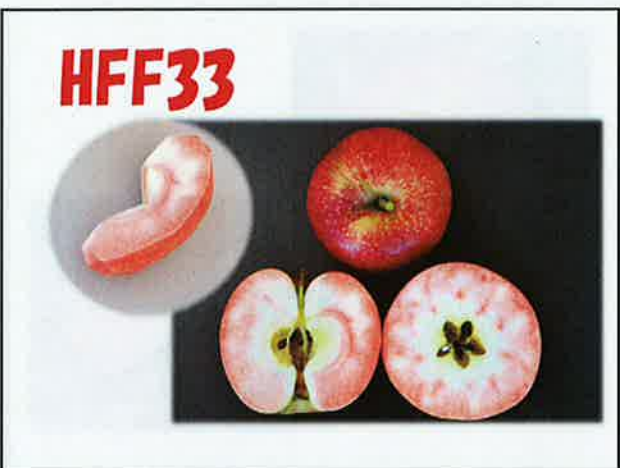
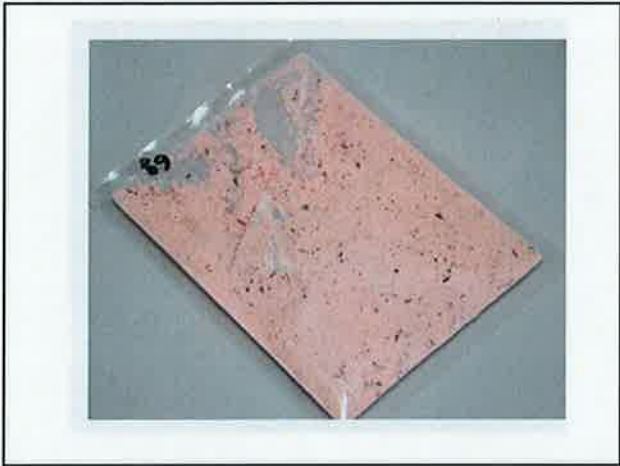
紅の夢		御所川原	
36 DAFB (幼果期)		35 DAFB (幼果期)	
65 DAFB (幼果期)		64 DAFB (幼果期)	
128 DAFB		98 DAFB	
136 DAFB		106 DAFB	
165 DAFB (収穫適期)		125 DAFB (収穫適期)	

斑点状障害の防止

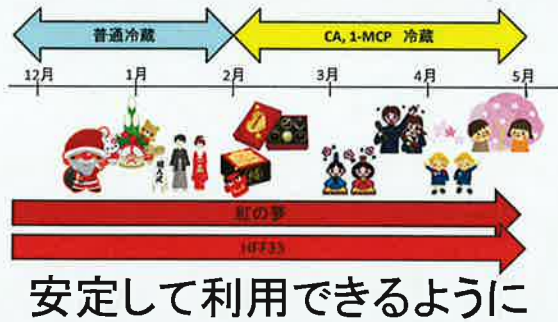
克服できた!



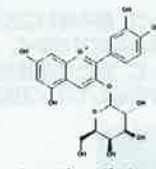




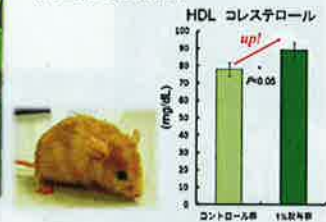
## 貯蔵性の研究を通して長期出荷



## 食品機能性



シアニジン-β-D-ガラクトシド



ここまで見ると順風満帆に見えるが...

### 事業化には「果樹」特有の問題点がある。

- 本シーズは大量に調達できる原料を使った新たな「製品開発」ではない。
- これまでにない「赤い果肉のリンゴ品種」という原料自体の開発である。
- 現時点で原料の供給能力はごくわずか。
- 品種開発に通常20年以上、苗木を植えて結実までに最低3年、生産できるまで10年。

### 生産者の意識の問題

- 加工用リンゴは生産調整としてまたは生果として売れないものを仕方なく回すもの。
- 加工用リンゴは安い、価格が不安定。
- リンゴ作りのプロが作るものではない。



### 事業者の意識の問題

- 原材料の確保と生産量の変更が簡単にできると思っている。
- 長期的展望と原材料納入価格、購入量の保証。
- 収穫物だけでなく生産過程を視野に入れる意識。
- 生産者と対等な立場でのブランド化戦略。



### 赤肉リンゴの将来像 (イメージ図)



できたばかりのリンゴ。解らないことだらけ…  
 規格品を相手に求めるだけでなく、  
 共同で問題解決して、新たな商品を生み出す喜びを共有。  
 努力した生産者が安心してリンゴ生産を続けられるように…



リンゴの産地「長野県」の現状



リンゴの産地「長野県」の現状

リンゴの産地「長野県」の現状  
 生産者・加工者・流通業者・消費者  
 の関係性を示す図表



リンゴの産地「長野県」の現状

生産者・加工者・流通業者・消費者

- 生産者：品質向上のための取り組み
- 加工者：付加価値の創出
- 流通業者：販路拡大の取り組み
- 消費者：品質向上の取り組み

リンゴの産地「長野県」の現状



リンゴの産地「長野県」の現状



- 生産者：品質向上のための取り組み
- 加工者：付加価値の創出
- 流通業者：販路拡大の取り組み
- 消費者：品質向上の取り組み