四季の営農
ワンポイント
アドバイス
【園芸指導】

りんごの収穫時期判定方法について（家庭菜園向け）

【指導員】　果樹課　大和屋　尚享

味覚の秋到来!!旬のりんごを見極め、美味しく召し上がりましょう。

はじめに

9月に入り、秋めいてきました。秋といえば果物が旬です。桃や梨、ぶどうやりんご、まさに実りの秋！ご自宅にて販売用ではなく趣味で果物を栽培している方もいると思います。美味しく食べたいですよね。今回はそんな家庭菜園を行っている方々を対象に、りんごの収穫時期の判定方法を紹介します。

果実の成熟

成熟とは、「果実内部の成分（糖度や酸のバランス）が充実することで収穫が可能になった状態」のことです。果実の変化として、果皮の色や地色の変化、硬さの低下、糖度の上昇、酸の減少、デンプン量の低下などがあります。

写真１．収穫するのはまだ早い
※お尻がまだ青い（地色が青い）

写真２．収穫して美味しく食べられます
※お尻が黄ばんでいる（地色が抜けた）

収穫適期の判断について

収穫適期を判断するには、以下の3つの要素があります。

①見た目と味（赤くなったか、地色が黄ばんできたか、甘くなったかなど）
②例年の収穫時期（昨年はいつ収穫したか）
③販売先（出荷するのか、自分で食べるだけか）

①が1番分かりやすいです。りんごが真っ赤になればそろそろ食べられるかな？と思いますよね？しかし、真っ赤＝収穫適期とは一概には言えません（写真1）。写真2のように、地色がぬけて黄ばんでいれば、美味しくなっているサインです。実際に1個食べてみれば分かりますね。

②「去年〇月〇日に収穫したが、まだ少し酸っぱかったな」など覚えていれば、参考になりますよね。その年の生育が前の年より早いか遅いかで判断しましょう。

③について、ＪＡなどでは販売が長期に渡ることで貯蔵性を重視します。このため硬さが重要で、やや早取りします。しかし、ご自宅で食べる分ならこの点は考える必要はありません。美味しく食べるために完熟を待って収穫しましょう（写真2が完熟）。

最後に

いかがでしたか？これらを参考にご自宅で美味しいりんごを収穫しましょう！