

中まで赤いりんご

果樹試験場

りんごが赤い（黄色いりんごもありますが）のは当たり前ですが、一般にそれは果皮だけの話です。日本国内で栽培されているりんごの多くは、果実の内部（果肉）は淡い黄色や白色ですよね。ところが、野生種や外国の品種の中には、果皮だけでなく果実の内部までピンク色や赤色に着色するりんごがあります。これは、果肉にアントシアニンという赤い色素が蓄積したものです。

果肉が赤いりんご（赤果肉りんご）は、海外では調理用やシードル（りんごを発酵させたお酒）などに利用されています。日本では、「ふじ」や「シナノスイート」など食味が良く生で食べられるりんごが好まれることから、赤果肉りんごは国内ではほとんど見られません。

最近、見た目の斬新さやアントシアニンの栄養機能性から、赤果肉りんごが注目され、この色をいかした調理、加工用として新しい需要の拡大に寄与できるのではないかと期待が高まっています。しかし、果肉が赤い野生種や外国品種は、小玉だったり、酸味が強く渋味もあるなど食味が著しく劣り、そのままでは商業生産や一般流通に耐えられません。そのため、交配により品種改良を行う必要があります。

ところで、果肉にアントシアニンという色素ができて赤くなる性質は、特定の遺伝子が発現していることが知られており、育種によって比較的簡単に親から子へと伝えることができます。グレープフルーツやキウイフルーツでは、果肉の赤い品種がすでに流通していますが、最近、りんごでも「ふじ」などの食味が良い品種との交配により、果肉が赤く食味の良い品種が、民間や公的機関などから育成されています。

長野県果樹試験場でも赤果肉りんごの育成に取り組んでおり、やがて試験場が育成した赤果肉りんごが、家庭の食卓に並ぶ日が来るかもしれません。



皮は黄色、果肉の一部が赤い外国の品種



果肉が真っ赤な野生種

担当者	金丸 京平	電話番号	026-246-2411
-----	-------	------	--------------

[試験場だより・知って納得情報へ](#)

[果樹試験場ホームページへ](#)