



HIROSAKI
UNIVERSITY

プレス発表資料
PRESS RELEASE

報道関係各位

令和6年6月24日
国立大学法人弘前大学
八木橋農園

板柳町発祥のリンゴの新品種「深味バーニングレッド」
果肉の赤色色素の物質を解明
更なる生産拡大に向け、板柳町役場で研究報告会を開催

【本件のポイント】

- ・板柳町深味地区が発祥のふじの枝変わりの新品種「深味バーニングレッド」は着色管理をほとんどしなくても果皮が赤く色づく特徴があります。
- ・実を切ると果皮の近くの果肉にも赤色色素が点在します。赤色色素がどんな成分であるか弘前大学で分析をした結果、アントシアニンの一種のシアニジン-3-ガラクトシドであることを同定しました。
- ・今後、「深味バーニングレッド」の更なる生産拡大に向けた品種の特徴や、活用方法についての共同研究を進めていきます。

このたび、これらの研究成果についての記者発表を下記のとおり実施しますので、取材方よろしくお願ひ申し上げます。共同記者発表は下記の日程で行います。

1. 日時： 令和6年7月1日（月曜日）13時30分～14時頃終了予定
2. 場所： 板柳町町役場（青森県北津軽郡板柳町板柳土井239-3）
3. 発表者： 弘前大学農学生命科学部准教授・弘前大学地域戦略研究所兼任教員
前多隼人（まえだ はやと）
八木橋農園 八木橋勝英（やぎはし かつひで）



【本件の概要】

・背景と経緯

「深味バーニングレッド」は青森県板柳町深味地区で育種されたリンゴです。果皮が赤く色づきやすい特徴があり、生産作業の省力化に役立つことが期待されている品種です。苗木販売も開始され、普及に向けた生産が進められています。果皮が赤く色づきやすいだけでなく、果肉にも斑点状の赤色色素が着色する特徴があります（下図参照）。この赤色色素がどのような物質であるか不明でした。

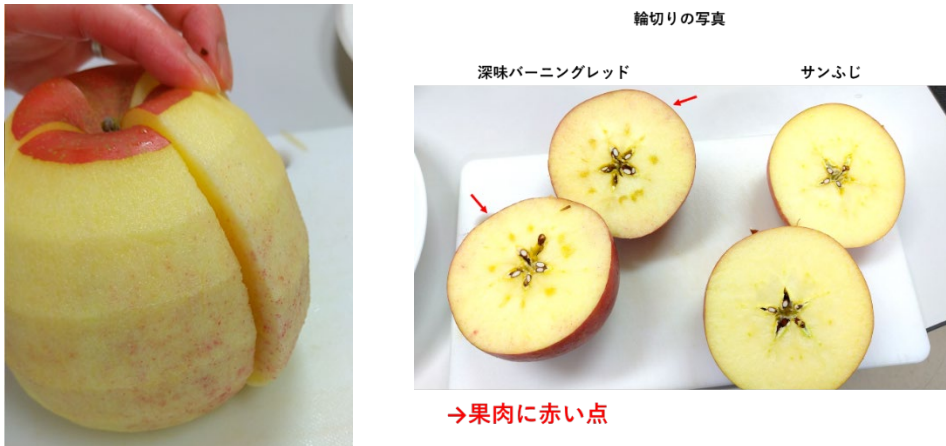


図 果皮に赤色色素が点在する「深味バーニングレッド」の果肉

・研究、及び成果の内容

そこで「深味バーニングレッド」の生産を行う八木橋農園の依頼を受け、弘前大学農学生命科学部食料資源学科 前多隼人准教授の研究室にて、色素成分の同定を機器分析にておこないました。その結果、果肉にある色素はアントシアニンの一種であるシアニジン-3-ガラクトシドであることを同定しました。アントシアニンはリンゴの果皮にも含まれ、抗酸化作用など、健康の向上に役立つことが期待される機能性成分です。

・今後の展開

「深味バーニングレッド」は果皮の着色のしやすさだけでなく、貯蔵性や食味にも優れている検討結果が出てきています。今後、他の機能性成分の分析や他の品種と比較した利点を共同研究で解明し、更なる生産の拡大に向けた活動を進めていく計画です。令和6年7月1日に板柳町役場にて共同記者発表を実施し、葛西健人板柳町長に報告をおこないます。



HIROSAKI
UNIVERSITY

プレス発表資料
PRESS RELEASE

【用語の解説】

- ・「深味バーニングレッド」・・・板柳町深味地区の園地で育種した、ふじの枝変わりの新品種。地名と味わいの深さの「深味」、「強烈な赤」を意味する「バーニングレッド」をかけて名付けた。

【情報解禁日時】 なし

【取材や成分分析に関するお問い合わせ先】

(所 属) 弘前大学農学生命科学部
(役職・氏名) 准教授・前多 隼人 (まえた はやと)
(電話・FAX) 0172-39-3790
(E - m a i l) hayatosp@hirosaki-u. ac. jp

【深味バーニングレッドに関するお問い合わせ先】

(所 属) 八木橋農園
(役職・氏名) 代表：八木橋 勝英 (やぎはし かつひで)
(電話・FAX) 090-5184-3025
(E - m a i l) aomorinevuta@gmail.com