

# 大幅省力化も色赤く

## 板柳・リンゴ新品种「深味パーニングレッド」

前多弘大准教授と八木橋さん



「深味パーニングレッド」を手に生産拡大に意欲を示す（左から）葛西町長、八木橋さん、前多准教授

### 活用へ共同研究開始

### 町長に 報告 町も全面的支援約束

弘前大学農学生命科学部食料資源学科の前多準人准教授（弘大地域戦略研究所兼任教員）と板柳町のリンゴ農家八木橋勝英さん（69）は1日、町役場に葛西健人町長を訪ね、八木橋さんのリンゴ園で発

「深味ー」は八木橋さん「ド」を掛けた名称。前多准の園地がある板柳町深味地区の地名と、強烈な赤色を意味する「パーニングレッド」少のつるの回しや葉摘みは必

要だが反射シートなしでリンゴ下部まで赤く色づく。昨年商標登録され、農水省からは今年1日、品種登録申請が受理されたとの連絡

があった。昨年は県内外で苗木約1250本が試験販売され、今年6月15日現在で740本が売れるなど生産現場

見された「ふじ」の枝変わり新品種「深味パーニングレッド」の共同研究を開始したと報告した。この品種は従来より大幅に省力化しても赤く色づくのが最大の特徴で、皮と果肉の一部にアントシア

（下山和枝）

ニンの一種が含まれていることが前多准教授の調査で判明。温暖化でリンゴの着色不良が懸念される中期の品種として注目される。

も注目。果実が市場に出るのは2、3年後になるとみられる。前多准教授は今年5月、八木橋さんから「深味ー」に関する相談を受けて分析を実施。「深味ー」は皮のみならず皮近くの果肉にも赤い色素が散っており、アントシアニンの一種「シアニジン3-O-ガラクトシド」と確認された。一般的に「紅の夢」といった赤肉系リンゴは果肉にも含まれる。

ゴの着色はかなりの労力を要し、近年は猛暑で着色管理がさらに大変な状況。深味パーニングレッドはさまざまな可能性を秘めており、町にも生産拡大を願っていた」と要望。八木橋さんは「この品種が普及すれば、着色不良を恐れず楽にリンゴを生産できる。若い世代がリンゴ生産に夢と可能性を持てるよう協力してほしい」と述べた。

「深味ー」に含まれる赤色素は判明した一方、この品種は猛暑への耐久性や貯蔵性の高さも指摘されており、今後の研究が期待される。前多准教授は「リンゴの着色は食味が良くともやはり色で価格が左右される。深味パーニングレッドはリンゴ生産現場の『革命』になると考えており、海外への売り込みも含め全面的に支援したい」と意欲を語った。

この画像は、当該ページに限って”陸奥新報”の記事利用を許諾したものです。転載ならびにページへのリンクは固くお断りします。