「深味バーニングレッド」開発

猛暑に強いリンゴ

適地変動
東北の生産現場から

青森県板柳町のリンゴ農園「八木橋農園」の八木橋勝英さん(69)が、猛暑に強い新品種「深味バーニングレッド」を開発した。同県で主流の品種「ふじ」の突然変異種で、抗酸化作用があるアントシアニンが含まれ、今後の量産化に期待が高まる。（青森総局・鶴巻幸宏）

青森・板柳の農園が新品種

赤々と実った「深味バーニングレッド」（八木橋さん提供）

新品種名は、誕生した板柳町の深味地区の名称に「強烈な赤」を意味する言葉を添えて名付けた。農林水産省に6月下旬、品種登録を申請した。約1年後には新品種として登録される見込みという。

八木橋さんは1・6㌶の園地を家族経営するリンゴ農家。2008年、ふじの木々の一部で普通より赤い実がなった枝を発見した。着色は、他品種では見られない果肉まで達していた。酸味と甘みのバランスが良く、濃厚な味わいだった。

驚いた八木橋さんは接ぎ木を重ね、大切に育ててきた。品種登録のきっかけは、昨年の猛暑。農園ではふじの多くが高温障害に見舞われ、着色不良となった。バーニングレッドも9月に日焼けで黄色く変色し、八木橋さんは「もう駄目だと思った」と振り返る。だが、次第に真っ赤に色付き「奇跡が起きた」。ふじでは例のないことだった。

突然変異が起きた深味バーニングレッドの原木の枝を指さす八木橋さん

アントシアニン含有 量産化期待

通常の品種は着色管理のため、地面に反射材の設置が必要だが、バーニングレッドはリンゴ自体が真っ赤になる特質があり、反射材は不要。作業を効率化でき、「新品種として世に出せる」と確信した。

バーニングレッドの果肉には多くの赤い斑点がある。分析した弘前大農学生命科学部の前多隼人准教授（食品科学）によれば、アントシアニンの成分を含むことが判明した。果肉に含まれるケースは珍しく、抗酸化作用も認められた。

前多准教授は「近年は高温が続く中、リンゴ自体が暑さに強く、着色もしやすい。多くの農家に試験栽培してほしい」と話す。

山形県天童市の苗木会社「イシドウ」を通じて昨年12月に販売も始まり、売れ行きは好評だ。

温暖化により、青森県ではリンゴ栽培が継続できるかどうか危機感がある。八木橋さんは「この品種を町内外に普及させ、リンゴ革命を起こしたい」と業界の未来を見据える。

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