

6 品種
が誕生・登録
弘前大学藤崎農場

藤崎町の旧国道339号線沿いにある弘前大学農学生命科学部附属生物共生教育センター藤崎農場。広さは14.2ヘクタール(東京ドーム約3個分)あり、うち6ヘクタールが畑です。主要品種や珍しい品種など、約60種類の木が植えられ、総数は1,000本を超えます。

「これだけのリンゴ園と種類がある国立大学は珍しいのでは」と話すのは、リンゴの育種を担当する林田大志助教。学生たちが実習で45種類のリンゴを食べ比べできるのも、こうした環境からです。

藤崎農場の前身は、世界一の生産量を誇る「ふじ」が生まれた農林省園芸試験場東北支場。1961年に試験場が盛岡市に移転すると、その跡地に63年に誕生しました。

藤崎農場では81年からリンゴの新品種育成に取り組んでいます。果肉まで赤く、差別化を図れる「赤肉系」、着色管理が不要で省力栽培できる「黄色系」、贈答向けの「大果系」という三つの系統を主軸に栽培。これまでに「こころ」(「紅の夢」)「弘大みさき」(「さみと」)「美紅」(「HFF60」)の6品種が登録されました。中でも酸味が少なく、貯蔵性にも優れた赤肉系の美紅と、王林に代わる新品種として期待される黄色系のさみとが注目されています。

地域生産者との結びつきを大事にしながら、リンゴの生産技術を高める研究を通じてさらなる地域貢献を目指す藤崎農場。林田助教は「遺伝資源の共有のほか、品種を発信して盛り上げることで、最終的には生産者に利益をもたらすようにしていきたい」と話しています。

生果でも甘く果肉まで赤い「美紅」

着色管理不要で省力栽培可能な「さみと」

果肉の赤が透けて見える「HFF60」

「こころ」蜜たっぷり

果肉の濃い大玉「弘大みさき」有袋

無袋

果の赤いリンゴ「紅の夢」

リンゴの蜜は実は甘くない?

「リンゴの蜜は寒さで入る。蜜の糖度は高くはないが蜜が入ることで香りが増しておいしいと感じ、嗜好性が高まる。それが青森リンゴのおいしさ」と林田助教。ふじなどに多く見られるリンゴの蜜は、葉でできたでんぷんが変化した糖アルコールの一種「ソルビトール」が果肉に溶け出し、集まったもの。蜜入りリンゴは葉からの栄養を十分に受けたことを示す証でもあるのです。

多彩なリンゴ研究 本県に貢献する弘大

弘前大学ではリンゴに関係するさまざまな研究を自治体や企業などともに行っています。リンゴの搾りかすの有効活用やその機能性の研究、赤い果肉リンゴでの新商品開発、リンゴと桜の剪定枝を使った和紙製作など幅広い分野に及び、社会や地域に貢献しています。

林田助教が会員の「カルヴィル研究会」も、フランス原産の加工に向けた品種「カルヴィル・ブラン」の普及を、産学官連携で目指すもの。国内ではカルヴィル・ブランは藤崎農場など限られた場所でのみ栽培されていないそうで、生食以外のリンゴの活用もまた、差別化・多様化の観点から期待されています。

藤崎農場で栽培されている「カルヴィル・ブラン」と林田助教

上記の画像は、当該ページに限って”陸奥新報”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。