令和５年１月３日（火）　陸奥新報【３面】

個性的リンゴ続々

弘大・藤崎農場、育種プロジェクト

味重視、ニーズに合致
学生にスイーツ提供も

弘前大学農学生命科学部の藤崎農場では、1981年からリンゴの育種プロジェクトを進めてきた。多くの年月が費やされる新品種の育成期間を経て近年、「紅の夢」をはじめ「きみと」など、続々と個性的な新品種がデビュー。求められる味の多様化や、消費者に直接インターネット販売を行う農家が増える中にあって差別化ニーズの高まりなどもあり、新たな品種たちへの注目は高まっている。

（西尾英）

赤肉品種「美紅」を使ったレアチーズケーキとアップルパイ。弘大カフェで提供中

弘前大では81年から、故・塩崎雄之輔名誉教授らを中心にリンゴの育種プロジェクトを開始。当初から省力化が可能な黄色系リンゴの育成も行うなど、農業の未来が見据えられていた。

リンゴの選抜・育成では、果実ができたら種を取り、またそこから果実がなるまで5年以上。さらにそこから選抜を行うなど非常に長い年月を要する。こういった成果が実り、99年に第1号として黄色系の「こうこう」を品種登録。2010年には、加工用が常識だった赤肉リンゴにおいて、生食してもおいしい「紅の夢」が16年もの歳月を要してデビューし、近年の赤肉品種普及のきっかけにもなった。同年には大型リンゴ「弘大みさき」も登場した。

さらに、17年には黄色系の「きみと」、20年には、赤肉で糖と酸のバランスが良く、貯蔵性にも優れる「美紅」が商標登録され、普及が広がっている。

近年、まずは弘前大生に同大生まれのリンゴの良さを知ってもらおうと、文京町キャンパス内にある弘大カフェで、各種リンゴを使ったスイーツを提供。現在、その美しい色合いを生かした美紅のレアチーズケーキとアップルパイが提供されており、売れ行きは好調。提供期間は予定より早く、1、2月中にも終了しそうだという。

味の良い個性的なリンゴは、インターネット販売を行う農家にも好評。弘前大育成品種のうち「こうこう」「きみと」を生産・販売する弘前市の「まさひろ林檎園」の工藤昌弘園主によると、「生産の決め手は味の良さ」。どちらも蜜の入るリンゴでリピーターが多く、「きみと」は21年産を試験的に販売したところ好評で、22年産から本格的に取り扱っているといい、「少量で珍しいものは販売の上で強みになる」と話す。

弘前大の林田大志助教は「個性、作りやすさ、味を重視して育種している」と話し、「最近は酸味を求める人も増えた。『青森の最高においしいふじ』は核に据えつつ、リンゴにはこんなに種類があって、好きなものを選べる、という選択肢も出せたらうれしい。『調理したら化ける』ような、生食以外の目線も取り入れて選抜していけたら」と今後を描く。

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。