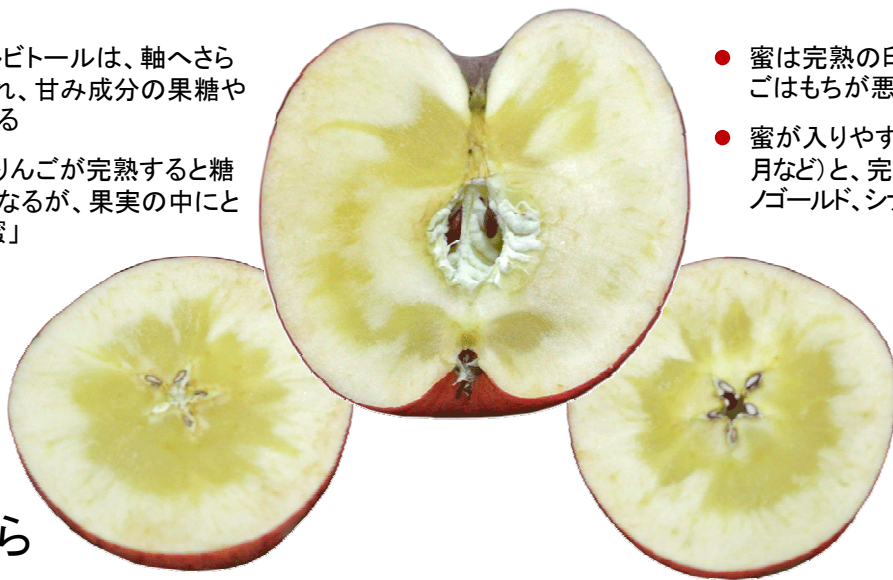


蜜の正体

りんごの蜜の正体は「ソルビトール」という糖質アルコールの一種。
葉の光合成によって作られます。

- 葉で作られたソルビトールは、軸へさらに果実内へ運ばれ、甘み成分の果糖やしょ糖に変換される
- ソルビトールは、りんごが完熟すると糖分に変換されなくなるが、果実の中にとどまる。これが「蜜」

- 蜜は完熟の印。なので、蜜が入ったりんごはもちが悪い
- 蜜が入りやすい品種(サンふじ、ぐんま名月など)と、完熟しても入らない品種(シナノゴールド、シナノスイートなど)がある



●サンふじ●



長野県の山ノ内町から

▼シナノゴールド



- 長野県の山ノ内町と八百屋塾は、教室でのプレゼンテーション、リモート産地紹介、出張八百屋塾など、長年交流を続けている。写真は、今年の視察で撮影したりんごの一部
- 山ノ内町では、近年、果肉が赤い品種の栽培に力を入れている

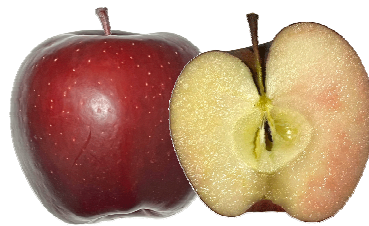
●シナノスイート●



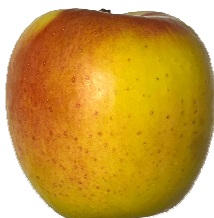
●シナノゴールド●



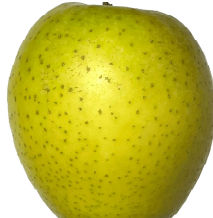
●キルトピンク●



●ぐんま名月●



●王林●



●なかの真紅●



市場の動き

■りんご

●サンフジ:長野、山形ともに天候不順の影響が残るものの、良好な仕上がりで食味も良い。大玉傾向 ●シナノゴールド:岩手10月中旬より、前年の70%程度 ●王林:青森より11月中旬より。食味良好 ●シナノゴールド:長野、1割程度入荷減

■その他の果物

早生みかん、金柑、紅まどんな、ラフランス、ル・ルクチェ、富有柿、いちご、メロン、キウイ、干し柿茨城産がほとんど

■動画コーナーもどうぞ

実行委員など取材班の産地視察をご覧ください

動画ページへ→



■りんごの情報は八百屋塾ホームページで

<産地視察>2015年10月11日~12日長野県山ノ内町&中野市

<産地リモート中継>2022年10月16日長野県山ノ内町認定農業者連絡協議会

<商品情報>橋本幾男氏:2016年10月16日、2013年10月20日、2012年10月21日、2011年10月16日、2010年10月17日/長野県山ノ内町のりんご生産者さん:2014年12月14日、2011年12月18日

ホームページへ→

