

**トキは、まだまだ未熟！
早もぎは止めよう！！**

1 概要

9月1日現在のトキの果実熟度は、りんご研究所（黒石）において、糖度、表面色指数が低く、でんぷんが抜けていないなど収穫適期には全く達していない。
食味、糖度、表面色指数が「収穫時の標準指標」に達するまで収穫しない。

2 トキの果実熟度の進み

(1) りんご研究所（9月1日現在）

地域	年	果重 (g)	表面色	硬度 (ポンド)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	ヨード反応
黒石 (りんご研究所)	本年	246	1.0	18.6	11.8	0.315	3.8
	平年	240	1.0	20.1	12.7	0.305	4.0
	前年	230	1.0	19.8	13.0	0.307	3.7

注1 平年：2015～21年の7か年平均

表 「トキ」の収穫時の標準指標

表面色	硬度	糖度 (%)	ヨード反応	食味
4以上	14～15 ポンド	14%以上	1.5以下	4以上 (良好)

注1 表面色：「りんご黄色品種青森県標準カラーチャート」の表面色指数1～6

2 ヨード反応：指数0～5

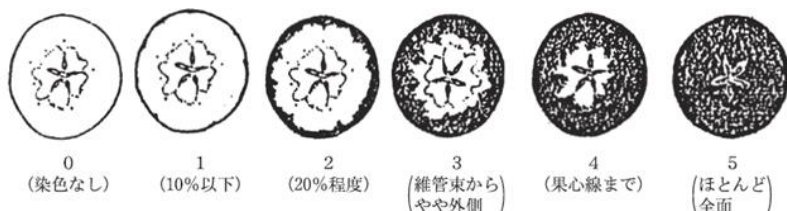


図 ヨード反応指数



印刷の関係で実際の色とは異なります。

▲標準カラーチャート

3 トキの収穫時の標準指標と留意事項

- (1) トキの平年の収穫始めは9月30日頃です。9月16日発行のりんご生産情報を参考にしてください
- (2) トキは熟期が揃わないので、「収穫時の標準指標」を目安に「りんご黄色品種青森県標準カラーチャート」を利用して3回程度に分けてすぐりもぎを行います。1回目の収穫は表面色指数3～5の果実が全体の半量程度に達してから行い、指数4以上の果実を収穫してください。2回目以降は表面色指数4に達した果実を速やかに収穫してください。

青森県「攻めの農林水産業」推進本部

良い味、良い色、良い価格！

決め手は適期収穫！



連絡先：りんご果樹課生産振興グループ
電話番号：017-722-1111代表
内線 5094、5092
017-734-9492直通

県民の皆さまへのお願い
新型コロナウイルス感染拡大防止



<https://www.pref.aomori.lg.jp/koho/covid19kakudaiboushi.html>