

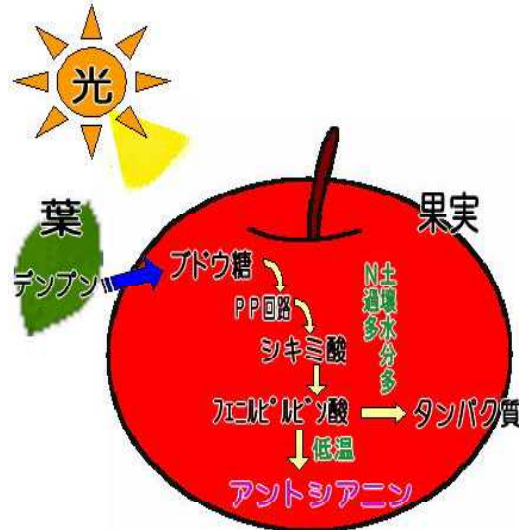
# りんごの着色管理

## りんごを赤くする条件は？

りんごの赤い色はアントシアニンという植物色素によるものです。

赤いりんごを作るにはアントシアニンを生成させる必要があります。

アントシアニンの素となるのは果実内の糖分で、光を受けることで生成されます。葉でつくられたデンプンが水に溶けて果実内に運ばれ、アントシアニンの素となるブドウ糖に変わります。



ブドウ糖は光を受けて、フェニルピルビン酸に転化します。

フェニルピルビン酸はアントシアニンまたはタンパク質合成に用いられます。

光には波長によって、可視光線、赤外線、紫外線など、様々な種類に分けられます。

これらの光質の中で、紫外線の290～320nm、赤色光の650nmの2つが、アントシアニン生成を最もよく促します。

そこで、これらの光を果実に照射させることが大切です。ところが、葉などの障害物があると、波長の短い紫外線は遮断されやすくなるため、果実まで届きません。

アントシアニンの生成しやすい温度は15～20度です。低い気温や、果実温度を下げることでアントシアニンが多く生成されます。

窒素分や、土壌水分が多い場合には、フェニルピルビン酸はタンパク質合成に多く用いられることになり、結果的にアントシアニンの生成量は少なくなります。

## りんごの着色を良くするためには

### 樹冠内部までよく光を入れよう！！

果実が大きくなり、枝が垂れ下がりはじめたら、支柱入れや枝吊りをします。  
枝の高さや位置を調整して樹冠内部にまで光が射し込むようにしましょう。  
また、果実に陰をつくるような徒長枝はせん去しましょう。

### 果実にまんべんなく光を当てよう！！

葉摘み・玉回しを2～3回に分けて行います。はじめは果実に付着している葉や、つるもとの葉を中心に軽く摘みます。

2回目以降は新梢についている葉も含め、やや強めに摘みます。この時、果実の着色させたい部分に光がよく当たるように、玉回しも行いましょう。

### いつ頃葉を摘むの？

早くても遅くてもよく着色しません！

下の表を参考にそれぞれの品種に適した時期に葉摘みをしましょう。

品種名	収穫始め	着色所要日数	作業終了の目安
さんさ	8月末頃	収穫開始前15～20日	8月15日頃
つがる	9月5日頃		8月25日頃
やたか	10月1日頃	収穫開始前20～30日	9月10日頃
千 秋	10月5日頃		9月20日頃
ジョナゴールド	10月20日頃		10月始め頃
ふ じ	11月10日頃	収穫開始前30～40日	10月20日頃

### 留意点

‘さんさ’や‘つがる’などの早生種では夏場の高温により、葉摘み後に果実が日焼けすることがあります。

このため、樹冠の外側や上枝などにある日焼けを起こしやすいところの果実は、日中に果実温度が十分に上がってから葉を摘むようにしましょう。