

「みつ入りリンゴ」の秘密

～リンゴの「みつ」はなぜできる？～

リンゴを割ると、芯の部分に「みつ」が入っていることがあります。

みつ入りリンゴといえば、おいしいリンゴの証拠として知られていますが、この「みつ入り」はどうして起きるのか知っていますか？

「みつ」はどうしてできるの？

「みつ入り」はリンゴの果実の生理現象のひとつです。そのため「みつ症状」と呼ぶこともあります。

リンゴは、光合成により葉でつくられた養分を、ソルビトールという糖の形にして果実まで輸送します。

果実の中では、このソルビトールをブドウ糖や果糖に変え、細胞の中に蓄えます。

しかし、何かの原因で、ソルビトールから他の糖への変換ができなくなると、細胞の中に留まることができずに、細胞と細胞の間にも浸み出し、そこに水分を集めるため、水が浸みたような「みつ」の症状が起こるといわれています。

また、みつ入りが起こるためには、果実が成熟することに加えて、気温が低くなるなどの気象条件が整うことも必要です。

なお、収穫したときに「みつ」が入っていた果実でも、長期間貯蔵していると次第に「みつ」が消えていきます。

これは、貯蔵されている間にソルビトールが果糖などに変わることが原因です。

「みつ入り」しやすい品種としにくい品種

リンゴには、「みつ」の発生しやすい品種とそうでない品種があります。

‘ふじ’や、‘スターキング・デリシャス’などは「みつ」が発生しやすく、‘つがる’、‘王林’などではほとんど発生しません。

しかし、‘つがる’や‘王林’も、収穫時期の気温が平年より極端に高い年には「みつ」が発生することがあります。また、逆に‘ふじ’のような「みつ」が発生しやすい品種でも、収穫が早すぎたり、収穫時期の気温が平年より高い年には「みつ」が発生しないことがあります。

みつ入りは完熟果実の証拠？

みつ入りの多少は、成熟期の気象条件にも影響されるため、単純に「みつ入り」＝「完熟」とは言い切れません。逆に、充分完熟させた‘ふじ’でも、みつ入りがほとんどないこともあります。

ただし、みつ入りは、完熟するまで樹上に成らせていた（＝みつ入りが起こりやすい気象条件が整うまで樹上にあった）ことの証明とも言えます。

みつ入りリンゴの代表である‘ふじ’の収穫期は、11月上～中旬です。たっぷり「みつ」の入った完熟した果実をぜひ味わってください。



「みつ入り」の代表品種：
「ふじ」



完熟しても「みつ入り」しない品種：
「王林」