

しまなみ農業だより リンゴ可愛や



いよいよカ
ンキツ類が本
番を迎える季
節がやってま
いりました。
もちろん瀬戸
内では秋の果
実は「みかん」
ですが、同じ

ころ、東北・信州より「リンゴ」がやってき
ます。東京や東北の人にとってのみかんと同
じように、瀬戸内はりんごの産地ではありま
せんので、こちらの人は届いたものをいただ
く、という状況で、それはすなわち産地なら
ではの機微が良くわからない、ということに
なります。今月はリンゴについて、巷であま
り触れられない事柄を記します。

① 酸っぱいものを好む欧米人、甘いものを
好む日本人

リンゴは結構年中出回っている果物ですが、
収穫期はもちろん秋で、みかんの極早生に当
たる、8月に収穫の始まる「祝（いわい・早
採り）され青リンゴで販売されるため酸味が勝
ち、西日本では店頭でまず見かけない」に
始まり、11月の「ふじ」に代表される晩生品
種であります。年中見かけるようになった
のは貯蔵技術の向上によります。

リンゴはもちろん明治になって欧米から導
入されたものですが、肉類を常食とする欧米
人にとっての果物とは、偏りがちな食生活を
矯正する薬のようなもので、酸味のしつかり
したものを好むようです。イギリス人の大好

きな、「コックス・オレンジ・ピピン」という
リンゴがありますが、強烈な酸味と甘みを持つ
濃厚な味で、貯蔵リンゴの代表品種「グラ
ニー・スミス」も、日本人にとっては酸っぱい
リンゴです。果物に甘みを求めるのは東洋人、
特によく噛むと甘い米食習慣のある地域の人で、
「おかず」にあたる副菜の味付けのベースにも
甘みが共通しているように思います。

② 世界を席巻した名品種「ふじ」

「ふじ」が交配されたのは戦前の昭和14年の
ことだそうです。終戦をはさみ戦後選抜され、
昭和33年に発表されたようです。大玉で甘酸適
和し貯蔵性に優れるのが最大の特徴。日本で年
中リンゴが見られるようになったのも「ふじ」
があつてこそ。秋ごろのゴールデンデリシャス
や少し古い品種・スターキング、加工用の紅玉
など、日にちが経てばスカスカになってしまふ
リンゴが多い中、しっかりと食感を保ち続け
るのが「ふじ」の優れた点。しかもとても甘い
ので、酸っぱい貯蔵リンゴを食べ続けた欧米で
も古い品種を伐採して「ふじ」に切り替えると
ころが多いそうで、2001年には世界で最も
多く生産されている品種となりました。また「ふ
じ」を親にした品種もたくさん作られましたが、
子は偉大な親をなかなか超えられないのが世の
常、「ふじ」に取って代わる品種がなかなか現
れないこと、「ふじ」自身に数多くの変種が出
来ているのですが、ほとんど「ふじ」として販
売されています。

③ 甘いりんごはお尻を見る

甘いリンゴに当たるためにはまず大玉で形の
よいものを選ぶこと。小玉が甘いのは温州みか

んの話であり、リンゴをはじめ落葉果樹類は、
小玉Ⅱ発育不良Ⅱ甘み不足が成り立ちます。姿
の良し悪しも、いびつⅡその部分の発育不良で
すから、やはり味が良いものにあたります。
果皮の赤みはあまり関係がなく、むしろ果皮が
ややズズ黒い「サン○○」（○○には品種名）は、
袋掛けせずに栽培したものなので糖度は高めに
なります。リンゴの判別点はお尻。尻があまり
緑のものは収穫が早すぎです。さらにお尻のく
ぼみの中に5枚のガク片が残っています。開
いているものが良、閉じて尖っているものは不
良です。お尻のあたりまで充分に肥大するとガ
ク片が開き、生育不良では閉じて中心に集まる
ので尖って見えます。蜜入りか否かは光センサ
ーで判別できますので、箱買いしますと箱に書
いてあります。収穫前に寒波が来ると蜜が入り
やすくなるので、蜜入り果は完熟である、とい
えますが、蜜に見えるものの正体はソルビトール
と水分なので、蜜入り部はあまり甘くありま
せん（甘いのは果皮直下）。しかもこの蜜入り
部、貯蔵期間が長くなると褐変してしまいます
ので、かつては嫌われたものです。現在でも収
穫後1〜2ヶ月程度の旬の美味であります。



お尻のガク片：閉じている



お尻のガク片：開いている