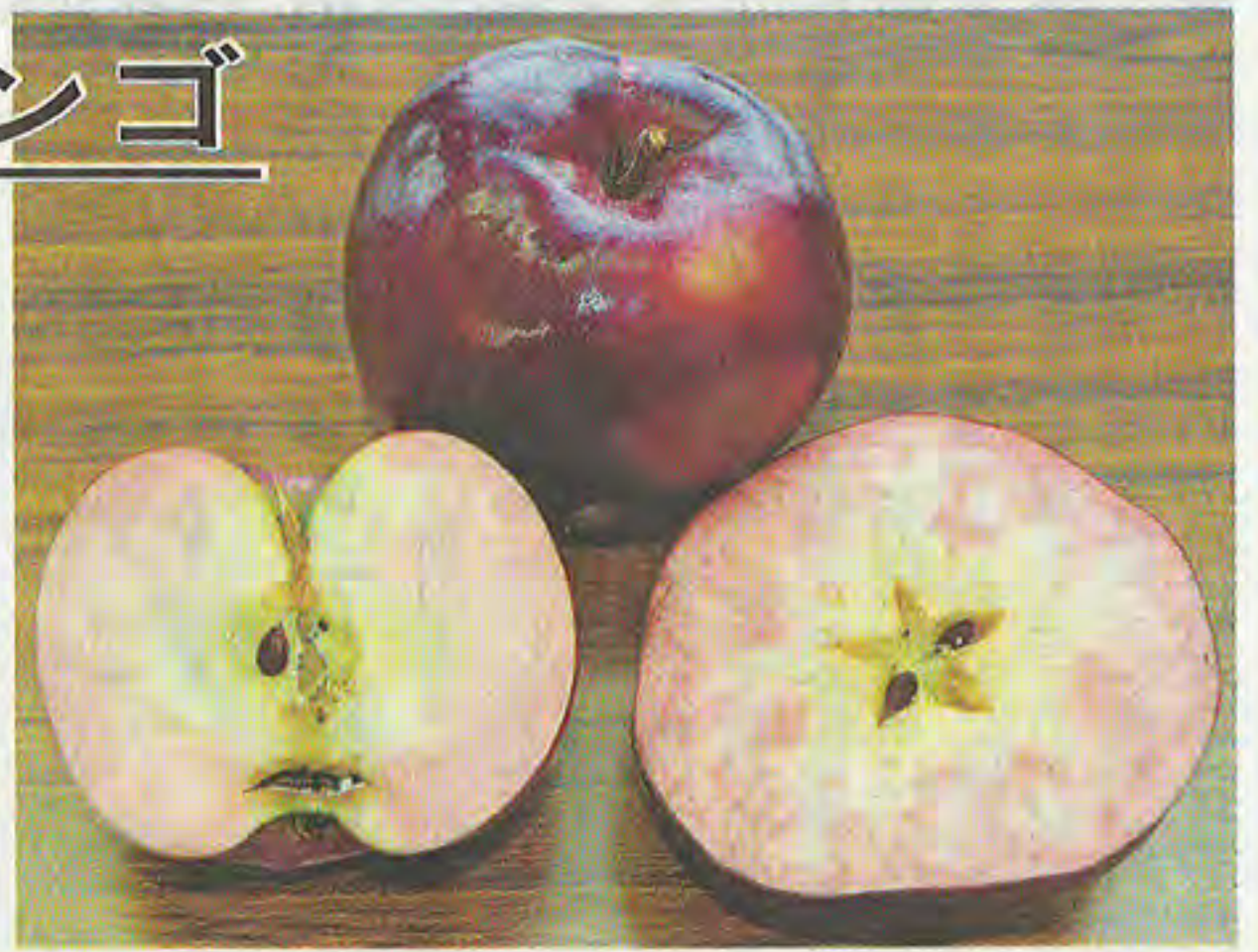


果肉赤く生食可能なリンゴ

弘大「紅の夢」可能性へ期待



来秋にも苗木販売

「地域一体で普及を」

弘前大学は、2010年に品種登録した果肉まで赤いリンゴ「紅の夢」の普及に向けた動きを本格化させている。同大は今年、苗木の生産・販売体制の確立に向けて種苗業者とライセンス契約を締結したほか、来年3月には地域の生産者や行政、加工業者などによる協議会を設立する予定で、地域が一体となった普及システムの構築を進める考えだ。

(西尾瑛)

紅の夢は、同大藤崎農場の塩崎雄之輔名誉教授が育成したもので、紅玉と赤い果肉のリンゴを親に持つ。藤崎農場の松本和浩助教が後を引き継ぎ、皮にできる斑点状障害の研究を進め、同大が2010年に品種登録した。その最大の特徴は、これまでの赤肉系のものに比べて渋みが少なく生食ができること。収穫期を早めれば加工用に、遅らせれば蜜も入って生食で食べることもできる上、貯蔵性に優れ、切っても酸化しにくい利点もある。現在は普及に向け、かねてより「地域振興のための官学連携モデル構築に関する研究」を共同で進めてきた平川市とともに、産地化のモデルケースづくりに向け動いている。また、青森市浪岡の原田種苗とライセンス契約



「酸っぱいけどおいしい」。カットリンゴを試食する碓ヶ関中の生徒

を結んだことから来年秋にも苗木の販売が可能になった。

松本助教は「地方の大学は、その土地の特色を生かした研究で地域の活性化を図り、その成果を全国や世界に向けて発信することに意義がある。そこに向

けて地域の皆さんと協力しながら進んでいきたい」と話す。

まずは紅の夢について知ってもらおうと20日には、平川市の碓ヶ関中学校で地元加工会社「アップルファクトリージャパン」が製造したカットリンゴの試食会が行われた。「おいしい」と評判は上々で、3年小中聖弥君は「酸っぱいけれどおいしい。甘いリンゴが多いから、こういうものがあったらいい。桃みたいな色できれいだし、ゼリーやケーキにしても面白いと思う」とおもしろそうに頬張っていた。

同大では、紅の夢に続く赤肉リンゴの2系統についても品種登録に向け準備を進めており「赤いリンゴの3兄弟として市場でシェアを確保できれば」とし、新たなリンゴ産業の可能性を探っている。