



(株)津軽りんご市場営業だより

第69号 2020.6

生産者の皆様へ

発行：株津軽りんご市場
TEL 0172-72-1211

毎日のお仕事お疲れ様です。津軽りんご市場管内の作柄及び生育状況等をお知らせ致します。



～ 作柄状況 ～

品 種	着果状況	備考
つがる	平年並み	品質・肥大は良好
トキ	平年より劣る	中心果の欠落が多く、品質は劣る
早生ふじ系	平年並み	品質・肥大は概ね良好
ジョナ	平年並み	中心果の欠落が多く、品質はやや劣る
王林	平年並み	中心果の欠落が多く、品質はやや劣る
ふじ	平年並み	園地によって着果量の差があり、肥大に差が目立つ

🍏仕上げ摘果を急ごう🍏

摘果が遅れたり着果量が多いと、今後の玉伸びだけでなく花芽形成などに悪影響を及ぼすので、仕上げ摘果は果実の形質を見極めてできるだけ早く終了する。

🍏油断するな！！

黒星病の発病葉・発病果は摘み取りを！🍏

現地では黒星病の発生は少ないが、一部園地で発生が確認されています。今後の天候次第では発病した葉や果実に形成された分生子による感染拡大が懸念されることから、油断することなく園地の状況を確認し、発病葉や発病果は見つけ次第摘み取り適切に処分しましょう。

令和2年産 スマートフレッシュ在庫募集！

普通冷蔵・CA 冷蔵在庫募集！

昨年、当市場としては初めて『スマートフレッシュ』使用の「サンジョナ」「王林」の販売へ取り組んだところ、当市場買参人から品質において高評価と本年度への要望もたくさん寄せられています。

また、香港、台湾など輸入国の量販店バイヤーにおいても、年々スマートフレッシュの評価も高まり、引き合いが強まっています。

『スマートフレッシュ』とは…

○スマートフレッシュは、従来の貯蔵方法と併用することにより、収穫直後から消費段階に至るまで、果実の品質を保持し続ける技術です。

○果実の過熟の原因となるエチレン受容体に作用して、呼吸作用と成熟を抑えます。

○貯蔵後の硬度や酸度の低下を抑制したり、成熟に伴う果実の障害の発生を抑えることができます。



肥大調査結果(6月16日)

地区		品 種							
		つがる		ジョナ		王 林		ふ じ	
		横	縦	横	縦	横	縦	横	縦
板 柳	本年	3.2	3.4	3.4	3.6	3.1	3.7	2.8	3.2
	昨年比	86%	92%	94%	97%	82%	88%	85%	94%
	平年比	100%	104%	103%	103%	97%	97%	98%	103%
鶴 田	本年	3.4	3.5	3.5	3.6	3.0	3.7	2.9	3.2
	昨年比	89%	92%	88%	90%	81%	84%	85%	91%
	平年比	107%	107%	106%	104%	96%	98%	103%	104%
五所川原 金 木	本年	3.2	3.4	3.2	3.5	3.0	3.9	2.8	3.2
	昨年比	89%	92%	97%	103%	88%	98%	85%	91%
	平年比	104%	107%	103%	107%	101%	109%	100%	105%
柏・森田	本年	3.5	3.5	3.4	3.6	3.2	3.8	2.9	3.2
	昨年比	92%	92%	92%	95%	86%	88%	88%	94%
	平年比	108%	107%	108%	108%	105%	104%	107%	106%
鱒ヶ沢	本年	3.2	3.4	3.2	3.5	2.9	3.9	2.7	3.2
	昨年比	86%	92%	91%	92%	91%	98%	82%	97%
	平年比	102%	104%	106%	108%	100%	112%	100%	105%
新 和	本年	3.2	3.3	3.4	3.7	3.2	4.1	2.8	3.2
	昨年比	91%	92%	92%	95%	86%	93%	85%	91%
	平年比	103%	103%	108%	111%	100%	109%	99%	103%

※ 平年比は過去15年の平均値です《単位：cm》