

「深味バーニングレッド」について

八木橋 勝英



深味バーニングレッドの観察を時系列で記述

平成 16 年(西暦 2004 年) 枝ができた

平成 20 年(西暦 2008 年) 初成り

平成 22 年(西暦 2010 年) 2 代目に接木

平成 26 年(西暦 2014 年) 2 代目初成り

平成 28 年(西暦 2016 年) 3 代目に接木

令和 2 年(西暦 2020 年) 3 代目初成り

・同じ形や味が 3 代続けて受け継がれることを完全固定化という。

深味バーニングレッドの発見

平成 20 年、自園において「ふじ」の 28 年くらいの背中の枝から、「ふじ」と異なる非常に着色の濃い果実を発見した。

この枝変わりは、落花直後の雄しべ・雌しべの根元が赤紫色に着色する。「ふじ」では観られない特性をもつ。

着色が進むと果皮下すぐの果肉へ紅を生じることがある。

(紅の物質は、アントシアニンの一種「シアニジン-3-ガラクトシド」と判明)

深味バーニングレッドの生育の経緯

・初成りの「バーニング」は、実が小さく縦縞も無くシブがついていた。

着色が良く味が良かったが、「ふじの足元にも及ばないと思った」

・その後も着色は相変わらず良く、玉伸びも良く味も良かったが、幼果のときに観られた縦縞が生育するにつれて無くなり、紅(一系)になる。「ふじ」といえば美味しくて縞状の着色というイメージが私自身強かったが、「ふじ」と比較して「負けず劣らず」の互角だと思った。

・令和 5 年、6 年の温暖化の影響を受けた猛暑、酷暑で「ふじ」の着色が悪くても「バーニング」は着色が濃く糖度もあり、食感も良く果肉にはアントシアニンの色素が散見され「ふじに勝るとも劣らない」と思った。

深味バーニングレッドの商標登録申請

- ・山形県の苗木店「イシドウ」が令和 5 年 7 月 4 日、特許庁に「深味バーニングレッド」の商標登録申請。
- ・令和 5 年 12 月 1 日、特許庁より「イシドウ」に商標登録証発効。

深味バーニングレッドの品種登録申請

- ・令和 6 年 6 月 27 日、苗木店の「イシドウ」が代理人となり、農水省に品種登録申請をした。
- ・令和 6 年 7 月 1 日の昼、農水省に品種登録申請が受理された。
品種名称「八木橋一号」
受理番号「37506」号

弘前大学と深味バーニングレッドについて共同研究契約締結

- ・「バーニング」の果肉の赤い色素の解明のため、弘前大学農学生命科学部の前多准教授に、2023 年 12 月 27 日メールを送信した。その後、「バーニング」5 個と比較対象のふじ 5 個の計 10 個を弘大に持って行き分析を依頼。
- ・赤い物質がアントシアニンの一種「シアニジン-3-ガラクトシド」と判明。
- ・2024 年 3 月末、弘前大学と「深味バーニングレッド」に関して共同研究契約締結。
- ・2025 年 3 月に、2029 年 3 月までの 4 年間の共同研究契約期間の延長を決定。
今後、「バーニング」の他の機能性成分の分析や、他の品種と比較した長所を共同研究で解明し、更なる生産の拡大に向けた活動を進めていく予定。

令和 6 年 2 月 26 日、青森県りんご研究所から、「バーニング」の穂木提供依頼があり、穂木 3 本を提供

作業上の注意点

- ・成り枝の部位によって熟期が揃わなかったり、少し着色が薄い(遅い)のがある。
- ・若干の葉取り、ツル回しは必要。
- ・人為的な日焼けは修復しないが、自然発生的な紫外線による日焼けは修復することもある。
- ・よほど枝が混んでなければ、反射シートは不要。
- ・収穫が遅くなりすぎると、色素(アントシアニン)が入る過ぎることもある。
- ・収穫時期、熟期によって色素(アントシアニン)が入らないこともある。

🍏 期待される効果

- ・生産者の負担軽減（着色管理作業の省力化）
- ・高品質りんごの安定供給（猛暑の影響を受けにくく、安定的な生産が期待される）
- ・健康効果（アントシアニンによる抗酸化作用などの機能性も期待される）
- ・鮮やかな赤色は輸出販売においても強みになる可能性がある。

🍏 深味バーニングレッドの特徴

- ・着色が良い（青実が無い）。
- ・猛暑・酷暑に強い。
- ・葉を取り除く作業やツル回し作業を省力化しても、果実が鮮やかな赤色に色付きやすい。

🍏 今後の期待

- ・温暖化による着色不良の懸念がある中で、「深味バーニングレッド」の普及は生産者の負担軽減と、地域活性化に繋がることが期待されると思います。
- ・「深味バーニングレッド」の苗木が欲しくても入手出来ない生産者がいることは、心苦しく思います。それほど県内外のりんご生産者が、赤く色づく品種を欲しがっているという現状の裏付けだと思えます。出来るだけ早く「バーニング」が広まり、生産者が猛暑を恐れなくてもいい時代になることを願いたい。



苗木取次店 板柳町 (有)外川農機商会
苗木販売店 山形県天童市 (株)インドウ

TEL 0172(73)4001
TEL 023(653)2478

深味バーニングレッド®

大人気!! NEW
FUKAMI BURNING RED

(M 9 台) 特等苗	1本	2,200円
(M 26 台) 特等苗	1本	2,200円
(丸 葉 台) 特等苗	1本	2,200円
(FA丸葉台) 特等苗	1本	2,420円

品切れ

商標登録品種

総発売元

新時代の「ふじ」で世界へ！

来 歴 本種は、青森県板柳町の八木橋勝英氏の園地で発見された「普通ふじ」の枝変わりである。長年観察した結果、近年の高温による着色の難しい天候下においても、従来の着色系ふじに比べて色上がり安定しており、美しく燃えるような赤色に着色する。着色作業を大幅に軽減し、生産性を高め、りんご栽培の活性化へ繋がりたいという八木橋氏の願いを込めて発表するものである。

果 実 本種最大の特徴は果実の色上りの良さである。無袋で全面に濃赤色に着色し、皷はほとんど見えない。着色率は驚異の100%を達成した。また、果皮の着色が進むと、果皮下すぐの果肉へも紅を生ずることがある。最新の研究では、この果肉にある色素はアントシアニンの一種であることが解っており、機能性成分として、抗酸化作用など健康の向上に役立つことが期待されている。

果形は長円形で300g～350g。肉質は緻密で硬く締まりパリパリとした食感で、食味は最高である。蜜入りは「普通ふじ」よりもやや遅い。少しの葉取りや玉回しは行う必要があるが、反射シートは不要であり、従来の着色管理作業に比べて大幅な省力化が可能である。日持ち性にすぐる優れ、長期間の冷蔵庫保存でも鮮やかな色がさめにくいため、国内での流通にとどまらず海外へ向けた販売も期待できる。

樹 性 普通ふじよりやや弱い。

収穫期 青森県で普通ふじよりやや遅い11月上旬頃。

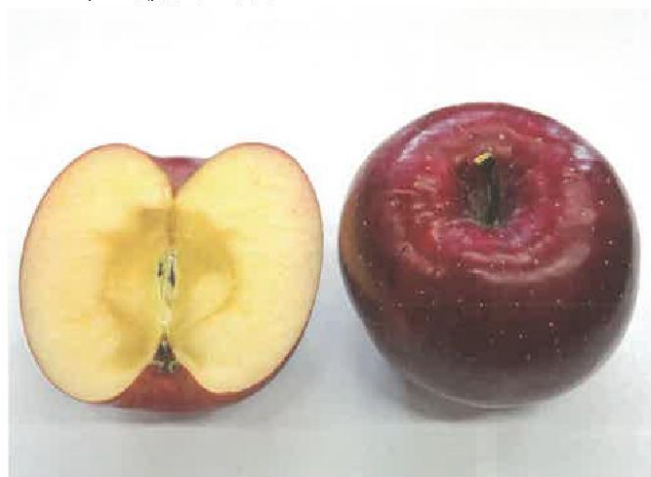
出願番号37506号 海外持出禁止(公示(農水省HP)参照)



2022年11月初旬の果実



2022年10月上旬の原木の様子



果肉にも着色しているのが確認できる



落花後雄ずいの根元が赤紫色へ変化する

※M9・M26台は丸葉台がついています。

表示価格には消費税が含まれております。

3年前 (撮影：2022.9/14)



葉取り前後比較

葉取り前 (撮影：10/5)



葉取り後 (撮影：11/5)



9月 (撮影：9/26・9/27)



10月

(撮影：10/5・10/21・10/26)



11月

(撮影：11/2・11/5)

