

『秋映』 収穫及び出荷目揃い会資料

令和7年9月

JA グリーン長野営農販売部

1. 生育状況

果実の成熟は、昨年より若干遅い。熟期がかなりバラついている。7～8月の高温により日焼け果が多くみられる。病害虫は、シンクイムシ類・炭そ病被害が散見される。

2. 収穫適期の判断、目安

早採りのものは肉質が粗雑で酸味・渋味が強いため、食味を確認して収穫する。

1) 適熟品の品質基準

- ①糖度：14～15度以上 ②酸度：酸度は0.4%前後
- ③硬度：13～14ポンド程度
- ④食味：とにかく食べてみて、これならというものを収穫・出荷する。
(食べられる・・・と美味しいは違うので注意する)

2) 収穫目安

- ①満開後：150～155日頃から。平坦地で9月23～28日頃から目安。
- ②外観上：
 - ・果実全面が濃赤～暗赤色になる。
 - ・果実が豊満になり、花おさまりが開く。
 - ・果点がはっきり浮き出て、ワックス（油）が発生し、手にベタ感を感じる。
- ③内観上：果肉が黄色を帯びる。

3) 注意点

- ①着色が良い品種のため、色だけに惑わされず、食味を確認し、収穫開始する。
また、白っぽい果肉で、種周りに緑色のスジが見えるようではまだ早い。
- ②成熟は、高密植・新わい化→わい性や弱樹勢樹→普通樹→若木・強樹勢、順次収穫を行う。
- ③強樹勢の樹や枝ほど、果形が悪い（縦長で尻が細くゴツゴツ）ので熟期が遅れる。
- ④一挙収穫はしない。樹の中でも、複数回に分けて収穫を行う。
- ⑤中生種としては、日持ちは良いが収穫期後半は、過熟になる場合があるので注意する。特にワックスがベタベタからヌルヌルになってきたら、収穫を急ぐ。特に大玉は注意する。
- ⑥摘果し忘れた、逆さ実・横向き果は、日焼けし、内部に高温障害(蜜入)・褐変になりやすい。日持ちは悪いので早めに収穫する。
- ⑦収穫したとき、果実が軽く感じられるものは、内部褐変の可能性があるので注意する。

3. 荷受

◆各センター・共選所の計画通りとする。

4. 出荷基準

- 1) 普通（生果）出荷 ⇒ 200g(50玉)以上を出荷する。糖度12.5度以上。以下は、センサー格外。
- 2) オープン箱・特別コンテナ出荷 ⇒ 別紙参照。
- 3) 雹害・オープン箱・コンテナ出荷 ⇒ 基準による。各流通センター・共選所による。
- 4) 加工関係 ⇒ 各流通センター・共選所による

『シナノスイート』収穫及び出荷目揃い会資料

令和7年9月

JA グリーン長野営農販売部

1. 生育状況

果実の成熟は、昨年より若干遅い。熟期がかなりバラついている。7～8月の高温により日焼け果が多くみられる。病虫害は、シンクイムシ類・炭そ病被害が散見される。

2. 収穫適期の判断、目安

早採りのものは肉質が粗雑で酸味・渋味が強いいため、食味を確認して収穫する。

1) 適熟品の品質基準

- ①糖度：14度以上 ②酸度：酸度は0.3%前後
- ③硬度：13ポンド程度
- ④食味：とにかく食べてみて、これならというものを収穫・出荷する。
(食べられる・・・と美味しいは違うので注意する)

2) 収穫目安

- ①満開後：155～160日頃から。平坦地で9月28～10月3日頃から目安。
- ②外観上：
 - ・果実全面が赤～濃赤色になる。
 - ・地色が抜けてくる。

3) 注意点

- ①標高の高い地域では、着色良好となるので、未熟果を収穫しないよう注意する。
平坦地では、着色に比べて、硬度の低下、デンプン消失が先行するので、適期を逃さないよう注意する。
- ②成熟は、高密植・新わい化→わい性や弱樹勢樹→普通樹→若木・強樹勢、順次収穫を行う。
- ③強樹勢の樹や枝ほど、果実肥大し、着色不良、日持ちが悪くなるので、注意する。
逆に小玉は、日持ちがよいので、慌てず、着色食味を確認しながら。
- ④一挙収穫はしない。樹の中でも、複数回に分けて収穫を行う。
- ⑤心かび果の発生があるので、早くから着色し、ワックス（油）が発生している果実は、排除する。
- ⑥しわ果の発生があるので、日当たりが良すぎる部位は、注意する。
- ⑦果実が軟らかいため、収穫時以降、押し傷等にならないよう、丁寧に扱う。

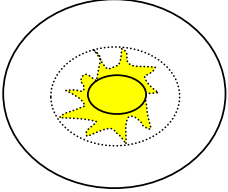
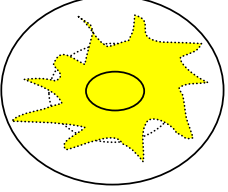
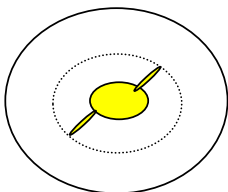
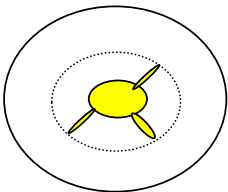
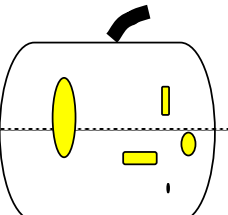
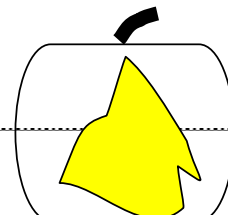
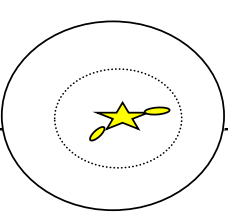
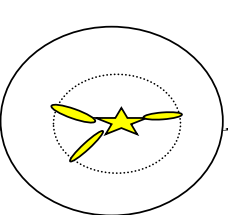
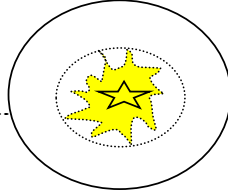
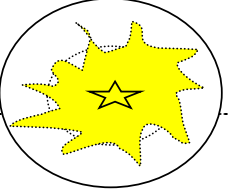
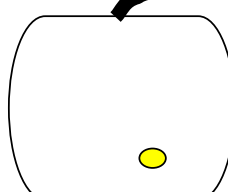
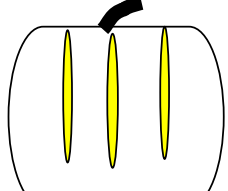
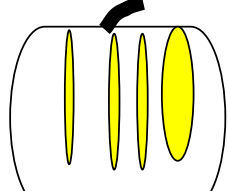
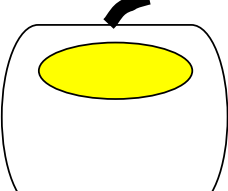
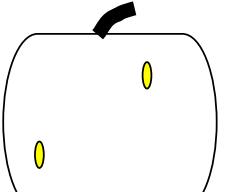
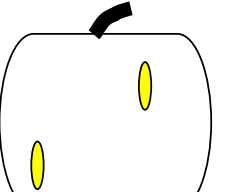
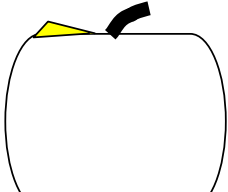
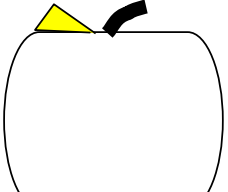
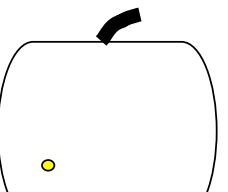
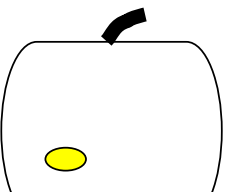
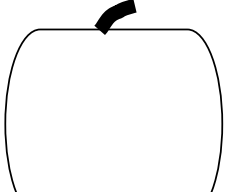
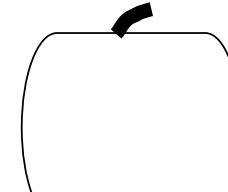
3. 荷受

◆各センター・共選所の計画通りとする。

4. 出荷基準

- 1) 普通（生果）出荷 ⇒ 200g(50玉)以上を出荷する。糖度13度以上。以下は、センサー格別。
- 2) オープン箱・特別コンテナ出荷 ⇒ 別紙参照。
- 3) 電害・オープン箱・コンテナ出荷 ⇒ 基準による。各流通センター・共選所による。
- 4) 加工関係 ⇒ 各流通センター・共選所による

りんご 出荷規格早見表 No.1

症状	生果用出荷	オープン箱出荷 特別コンテナ	症状	生果用出荷	オープン箱出荷 特別コンテナ
つるサビ	 真上から見て、40%以内。肩から流れでない。僅かなすじ状はよい。	 左記以上で、生食できる。真上から見て、赤みがある。	ツル割れ	 すじ2本で軽微なもの。2mm程度は1本。極端に、深くない。また、内部裂果ない。	 肩より内に収まっており、幅3mm2ヶ。幅2mm。極端に、深くない。また、内部裂果ない。
胴サビ	 平滑で散在している。凸凹状は、直径1cm以内。塊りは、500玉以内。	 左記以上で、生食できる。	尻割れ	 尻の中で収まっており、幅2mm2本。	 尻まで上がっており、幅2mm程度は4本、幅3mm程度は3本。
尻サビ	 真下から見て、がくあ部(尻)以内。胴まで流れ出でるもんは、胴サビとして判断。	 左記以上で、生食できる。	日焼け	 淡桃色で1円玉程度。腐れの心配のない。	左記に準じる
スジサビ	 細いもの3本。太いもの1本。	 左記以外で、生食できる。	オレンジ色日焼け	 真横から見て、面30%以内。極端に濃くなく、果肉がボコボコしていない。腐れの心配のない。	左記に準じる
枝スレ・キズ	 全体で2ヶ。赤道上部1ヶ。10mm程度で、生でない。	 全体で3ヶ。20mm程度で、生でない。	ゾウ鼻	 極端に隆起していない。	 極端に隆起している。
打撲	 小指の頭程度。褐変していない、腐れの心配のない。	 人差し指の頭程度。褐変していない、腐れの心配のない。	生理障害	 ビタービット、ジョナサンスポットないもの。ただし、コルクスポットは、1ヶ。	 ビタービット、ジョナサンスポットないもの。ただし、コルクスポットは、2ヶ。

りんご 出荷規格早見表 No.2

症状	生果用出荷	オープン箱出荷 特別コンテナ	症状	生果用出荷	オープン箱出荷 特別コンテナ
----	-------	-------------------	----	-------	-------------------

②規格外 過熟・未熟・病虫害(シンクイ・ヤガ・炭そ病等) 等