

トキは、まだまだ未熟！  
早もぎは止めよう！！

## 1 概要

9月1日現在のトキの果実熟度は、りんご研究所（黒石）において、糖度、表面色指数が低く、でんぷんが抜けていないなど収穫適期には全く達していない。  
食味、糖度、表面色指数が「収穫時の標準指標」に達するまで収穫しない。

## 2 トキの果実熟度の進み

### (1) りんご研究所（9月1日現在）

地域	年	果重 (g)	表面色	硬度 (ポンド)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	ヨード反応
黒石 (りんご研究所)	本年	230	1.0	19.8	13.0	0.307	3.7
	平年	242	1.0	20.1	12.7	0.304	4.1
	前年	254	1.0	19.4	12.1	0.294	4.2

表 「トキ」の収穫時の標準指標

表面色	硬度	糖度 (%)	ヨード反応	食味
4以上	14~15 ポンド	14%以上	1.5以下	4以上 (良好)

注1 表面色：「りんご黄色品種青森県標準カラーチャート」の表面色指数1~6

2 ヨード反応：指数0~5

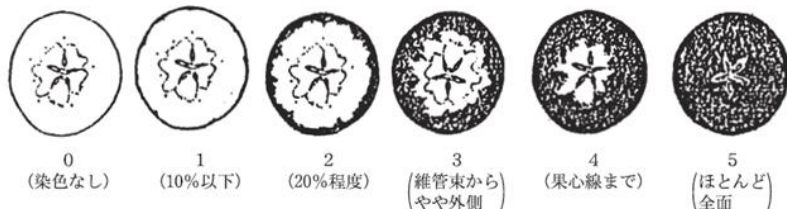


図 ヨード反応指数



印刷の関係で実際の色とは異なります。

▲標準カラーチャート

### 3 トキの収穫時の標準指標と留意事項

- (1) トキの平年の収穫始めは9月30日頃です。9月16日発行のりんご生産情報を参考にしてください
- (2) トキは熟期が揃わないので、「収穫時の標準指標」を目安に「りんご黄色品種青森県標準カラーチャート」を利用して3回程度に分けてすぐりもぎを行います。1回目の収穫は表面色指数3～5の果実が全体の半量程度に達してから行い、指数4以上の果実を収穫してください。2回目以降は表面色指数4に達した果実を速やかに収穫してください。

報道機関用提供資料	
担当課	農林水産部りんご果樹課
担当者	生産振興グループ GM 磯辺 慶
電話番号	直通 017-734-9492 内線 5092
報道監	農林水産部 次長（農商工連携推進監）近藤 幹三 内線 4967


青森県「攻めの農林水産業」推進本部

いい色、いい味！

**決め手は適期収穫！**



県民の皆さまへのお願い  
新型コロナウイルス感染拡大防止



<https://www.pref.aomori.lg.jp/koho/covid19kakudaiboushi.html>