

令和7年 りんご「シナノリップ」 熟度調査結果

南信州農業振興協議会

飯田市座光寺（540m）

	調査日	満開後 日数	糖度 (brix%)	酸度 (g/100ml)	果重 (g)	硬度（I b）			着色 程度	地色	デンプン 反応指数	食味 指数	備考
						陽光面	陰光面	平均					
R7 満開日 4/22	7/16	85	11.2	0.64	158	22.6	20.9	21.7	1.0	1.6	4.2	1.6	未熟、酸強い。デンプン臭有り。
	7/23	92	11.9	0.62	198	19.9	19.1	19.5	1.8	1.8	3.6	2.0	酸強い。やや香り有り。
	7/30	99	12.8	0.52	242	16.3	15.9	16.1	2.1	2.8	3.3	2.2	やや未熟、デンプン臭あり。 可食な果実もあり。
	8/6	106	13.5	0.48	263	14.4	13.7	14.0	2.0	3.6	2.0	3.1	収穫期に入った。果肉硬度が 低い果実が混じる。
	8/13	113	13.8	0.38	269	13.5	12.9	13.2	2.8	4.6	1.1	3.8	甘みと香りが強くなり、うまい。 硬度の数値以上に歯触りが軟らかく感じる。
R6 満開日 4/21	7/17	87	12.0	0.55	160	17.1	17.8	17.4	0.7	1.0	3.1	1.0	未熟、種子入り少ない
	7/24	94	12.4	0.47	208	16.5	16.1	16.3	1.8	1.0	3.5	1.7	繊維質軽減され食べられる肉質。 うまみは少ない。
	7/31	101	13.2	0.42	214	15.1	14.2	14.6	2.6	1.9	3.0	2.2	甘さ不足。うまみ出てきた。
	8/7	108	14.5	0.37	298	13.8	12.9	13.3	3.5	4.5	1.6	4.2	収穫期。過熟気味の果実もみられる。
	8/14	115											
R5 満開日 4/15	7/12	88	11.5	0.60	161	18.7	17.7	18.2	1.7	1.0	3.1	1.0	未熟、デンプン臭
	7/19	95	12.7	0.53	190	17.8	15.9	16.9	1.5	1.0	3.2	1.6	甘さよりも酸を感じる
	7/26	102	12.7	0.45	199	17.1	16.4	16.7	2.8	1.3	3.3	1.7	
	8/2	109	13.8	0.38	247	16.2	15.0	15.6	2.7	1.5	3.0	2.2	収穫直前
	8/9	116	14.1	0.33	266	14.3	13.4	13.9	3.9	3.8	2.2	4.1	収穫期。果肉は柔らかめ

ネステラー硬度計（7/16インチ針頭）で測定

* 着色程度 微：1、淡：2、中：3、濃：4、極濃：5

*デンプン反応指数 1：完全消失、2：70％程度消失、3：維管束帯まで消失、4：果心内消失、5：完全染色

