賢く選べ！
とれる品種・売れる品種
リンゴ・ナシ・モモ　編

多収性？耐病性？それとも買い手の需要？
スーパー読者の「用途別」品種選び

品種名を表に出して販売するスーパーやレストランが増えている。今や品種はマーケットサイドまでもが意識する、一つの「価値」となった。読者に今年選んだ品種とその理由を聞き、カタログでは得られない「ナマの声」をまとめた。品種選びの参考にして欲しい。

※□内の説明はメーカーが紹介している情報などです。なお、産地や作型等の違いにより、読者のコメントには差があります。

取材・文／依田憲枝

リンゴ

「ふじ」は贈答品として人気が高く、主力品種にしている生産者が多い。単一品種に頼りすぎず、ふじ以外の品種を消費者に伝えることも必要だろう。オンラインショップの活用も手段の一つ。

シナノレッド

リンゴの栽培地としては温暖な長野県でも着色が良い早生種。

●リンゴの初物。４００g以上の大玉。鮮やかな赤色で色つきが良い。甘味が強く、同じ早生の「さんさ」よりこちらの方が良い。（石川氏）

つがる

果肉はやや硬く緻密で多汁。甘味が強い。

●他の産地より市場に早く出荷できるメリットを生かし、なるべくいい価格で販売。名前も知られているので売りやすい。収量性は良いが、落果しやすい。（石川氏）

紅玉

酸味がやや強く加工適性が高い。

●生食としては酸味が強いが、煮ても焼いてもおいしく、アップルパイなど料理向き。ふじは加工すると味が抜けてしまうが、紅玉は酸味が残り甘さも出てくる。需要があるので増やしています。（平井氏）

シナノスイート

大きくて、ほどよい甘味の品種。

●９月下旬頃の中間期に収穫。色つきが良く、甘くておいしい。病気に強くて作りやすく、収量もとれる。新しい品種ですが、増やしている品種です。（石川氏）

ジョナゴールド

甘酸適和で味は濃厚。豊産性。

●葉摘みをそれほど丁寧に行わなくても着色しやすく、管理が楽で作りやすい。本来、酸味のあるリンゴだが、収穫後半（11月）になると酸味が抜けることがあるようだ。味のバランスが崩れるためか、ジョナゴールドを甘いリンゴだと思っているお客様もいる。（平井氏）

●岩手産ということで評価が高く、価格がいい。収量性は良いが、貯蔵性に劣る。（T氏）

陽光

甘酸適和。尻サビが発生しやすい。

●淡い赤色で、大ぶりな品種。蜜は入らないが、酸味と甘味のバランスがよい。香りはあまりない。果実が小さいときに袋をかけないと、サビが出てしまう。（梅澤氏）

王林

果色は黄緑色。独特の芳香。

●葉摘みが不要なので作業が楽。甘いが酸味はない。ビターピットが発生。落果しやすい。（石川氏）

新世界

扁円形。果肉は硬く蜜が多い。貯蔵性は良好。

●形が扁平で姿形はあまり良くないが、蜜の入りは「ふじ」以上で香りも高い。お客様に勧めている品種ですが、熟すとツル割れが生じる特性を理解してもらったうえで、贈答用ではなく自家用として食べてもらっています。（梅澤氏）

ふじ

蜜が入りやすく貯蔵性に優れる。

●誰にでも好まれ、はずれがないので作っていて安心。完熟を待つと寒波で凍ったり、褐変したこともある。台風の被害に遭いやすい。10月に食べられるふじの早生種「ひろさきふじ」も作っています。（平井氏）

●お歳暮として贈答品に好まれる。歯触りが良い。山を越えると新潟で、平均気温が低い。そのせいか、蜜がのらないリンゴができてしまうことがある。（梅澤氏）

●甘酸の味のトータルでふじに優る品種はないのではないか。あえて短所を挙げれば、気象条件でツル割れを起こすことがある。ただしそれも許容の範囲。（加藤氏）

●作りにくいわけではないが、栽培している3系統で品質のバラツキがみられる。樹勢が強すぎて枝が混み、実が成りにくい。（T氏）

サンふじ

ふじの無袋栽培。外見は荒削りだが一段と濃厚な味わい。

●周辺もサンふじが多い。見た目はザラザラしているが、蜜が入り味は抜群で、生産が足りないくらい。袋がけの手間が省ける。台風を除けば落果の心配はあまりない。（石川氏）

金星

果色は黄緑色。芳香があり、甘味は強く味は濃厚な味。

●2月くらいまで出荷できる。無袋栽培にすると糖度が高くなり、味わい深く仕上がる。香りも強い。その代わり表面がかさつき、割れが生じて外見はあまり良くない。（平井氏）

「リンゴ」のお話をうかがった読者

①氏名　②住所　③栽培面積
④その他の栽培作物

①津軽あづましりんご園
　平井秀樹
②青森県弘前市
③リンゴ8ha、モモ20a
④オウトウ、ブルーベリー、ナシ

①美寿津農園　石川和由
②長野県下伊那郡下條村
③リンゴ1ha
④ナシ、プラム

①梅澤耕一郎
②群馬県利根郡新治村
③リンゴ65a
④ダイズ、水稲、プラム、トマト

①匿名（文中はT氏）
②岩手県
③リンゴ1ha
④水稲、小麦



ナシ・西洋ナシ

全般的に甘くて大きいものが好まれる。贈答品としてお中元～お盆が出荷のピーク。「幸水」は幅広い層に好まれているが、逆に目立った特徴がないと指摘する生産者もいる。

筑水

極早生。酸味は感じない。

●7月下旬収穫。ナシの初物として大切にしています。糖度は13度で甘く品質は良いが、玉が小さく、収量性も劣る。量が出回らないためか、あまり知られていない。（大城氏）

新水

酸味強く味は濃厚。

●筑水から1週間～10日遅れで収穫。糖度は13度で安定、天候に左右されにくい。幸水や豊水に比べ収量性が劣る。栽培歴を重ねるうちに収穫間際に黒斑病が発生するようになってきた。幸水と出荷時期が重なると価格が落ちるので、お盆前に出荷する。そのためホルモン処理で肥大させるが、作業的に負担。（大城氏）

幸水

特に肉質は日本ナシでは極上。

●ハウスと雨除けで栽培。7月上旬から出荷し、8月中旬まで作業を分散させる収穫計画を立てる。黒星病は低温と雨が原因なので、施設栽培で病気を防ぎ、薬剤散布の回数も約3分の1に減らせる。収穫が夏なので日持ちしない。（井手氏）

●雨が多いと糖度が落ちる。酸味がなく淡泊で物足りないという消費者も。これといった特徴がなく、いずれ飽きられるのでは。収量性は安定。樹齢が経ち収量の減少が問題になっている。裂果も問題。（大城氏）

●果実の大小に関わらず甘さのバラツキが少ない。樹齢が35年になるため樹勢が弱く、老化現象で実の大きさや収量が落ちている。植え替えを考えているが、収量を落とさずに移行する方法を模索中。（小安氏）

豊水

特に肉質に優れ、食味濃厚。

●柔らかく、やや酸味があり上品な味。幸水の収量をカバーできるほど収量性が非常に良い。この地域では問題ない。（大城氏）

●9月出荷でナシの"旬"の品種。大玉で、酸味はあるが酸っぱさを感じず、甘味との調和がとれている。果肉が柔らかいのも特徴。さほど手間はかからないが、台風の被害に遭いやすい。（井手氏）

二十世紀

青ナシ品種。黒斑病に罹病性。

●9月下旬に収穫。糖度は11度あればいい方。青ナシ特有の外見の美しさが特徴。甘味は少ないが数値に表れない独特の風味がある。黒斑病対策の袋がけが面倒。収量は幸水並み。

ゴールド二十世紀

黒斑病抵抗性の二十世紀。

●関西では果汁たっぷりでシャリシャリとした食感の青ナシが好まれます。品質は二十世紀と変わらず、食感はやや硬い程度。「二十世紀」のブランド力は依然強い。周辺はゴールド品種に徐々に切り替えられています。（山本氏）

新星

糖度は豊水程度で酸味は少ない。

●9月末頃の収穫のはずが、ほぼ二十世紀と同じに。リンゴのデリシャス型に似て腰高。糖度は13%と高く、味は甘くて濃厚。幸水や豊水とは違う独特な香りが好まれる。収量はあまりとれない。（大城氏）

新高

約600gと非常に大きく、中には1kgになるものもある。

●収穫は9月下旬から10月上旬。この時期はお中元やお歳暮のようなイベントがなく、やや売りにくい。台風の被害に遭いやすい。（井手氏）

新興

翌年2月頃まで保存可能な品種。

●常温でも年越しできるほど日持ちが良い。甘味は強いが、その甘さが食べた後に残らない。甘酸のバランスが良く、水分も豊富。消毒回数が少なく済み、袋かけも1度でよく、剪定が楽で省力化できる。（山本氏）

ラ・フランス

フランス原産。深く豊かな香りと緻密な肉質。収穫後に追熟。

●糖度14～15度。なめらかで、他の西洋ナシに比べて香りが高い。消費者にあまり広まらないのは、食べ頃がわかりにくいからではないか。生産量が増えたため以前ほど収益性は高くない。手間はあまりかからないが収量も少ない。農薬散布を怠ると輪紋病にかかってしまう。（鈴木氏）

次回は「スイカ・メロン・ブルーベリー編」です。生産者のみなさん、アンケートや取材にご協力くださいますようお願いします。

「ナシ・西洋ナシ」のお話をうかがった読者



①氏名
②住所
③栽培面積
④その他の栽培作物

①井手農園　井手昭仁
②佐賀県伊万里市
③ナシ140a
④水稲、モモ

① 小安正朗
② 千葉県長生郡一宮町
③ ナシ120a
④ 水稲

①大城宗文
②富山県魚津市
③ナシ80a
④リンゴ、ウメ

①山本吉彦
②鳥取県東伯郡琴浦町
③ナシ20a
④水稲、ブロッコリー、白ネギ

①鈴木一郎
②山形県西村山郡大江町
③西洋ナシ50a
④水稲

モモ

品種選びはリンゴやナシ同様、収穫時期が重要。ずば抜けて支持されている品種はないようだ。袋がけをすれば防虫や減農になるが、手間がかかる。どちらを選ぶか迷うところだろう。

日川白鳳

果汁が多くて甘く、着色が良い。

●変形果が少なく作りやすい。この時期としては玉のびが良い。着色も良く、糖度ものって甘い。繊維質が少なく食感はなめらか。この品種に満足しています。（黒野氏）

●昔、初物で出ていた「布目」は糖度が8～10度だったが、これは12度前後で甘く、味も良い。（山下氏）

白鳳

見た目が美しい。
酸味は少なく上品な味。

●果汁たっぷりでモモらしい品種。系統が3種類あり、早い時期から遅い時期まで収穫の幅が広い。お盆の頃が収穫のピーク。（山下氏）

あかつき

果肉は溶質だが締まっている。

●小売り先から指定されるほど人気がある。玉のびは同時期の白鳳と比べてやや小さめ。形はやや扁平で見た目はそれほどでもないが、着色は良い。糖度がのって甘く、日持ちする。（黒野氏）

●酸甘のバランスが良く味は抜群。完熟までおいても落果や裂果、軟化が少ない。今まで作った中で一番作りやすい。（加藤氏）

川中島白桃

糖度は約13度。日持ちは良い。

●山形はこの品種の北限。他県よりも遅い時期（8月下旬～9月上旬）の出荷で希少価値がある。ただしこの時期は天候が不順で、雨が多いと軟らかくなりすぎる。（M氏）

もちづき

缶詰に適した品種。なめらかで緻密な舌触り。色の濁りがない。

●黄桃。白桃缶詰の代表品種「大久保」に比べると、硬くて香りはやや落ちる。日持ちが良い。袋がけの手間が省けるので労力的に楽。大久保からもちづきに移行しつつあります。加工用は生食用ほど外見に神経を使わないので収穫のロスが少ない。（M氏）

ゆうぞら

果肉は溶質だが締まり、糖度は13～14度と高い。

●9月収穫。肉質はきめ細かく、とろりとまったりしてユニークな食感。収穫間際に落果が多く、収穫のタイミングが難しい。ロスが多いので収量があがらない。（加藤氏）

黄金桃

黄桃。多汁で糖度高く濃厚な味。

●有袋栽培で果皮も黄色。最後まで袋をはずさないので収穫は手探り。経験がものを言う。完熟するとマンゴーのような味になる。希少価値があり価格は高め。（山下氏）

「モモ」のお話をうかがった読者

①氏名　②住所　③栽培面積
④その他の栽培作物

①㈲ピーチ専科ヤマシタ
　山下一公
②山梨県山梨市
③モモ3.5ha

①加藤修一
②福島県福島市
③モモ120a、リンゴ50a
④オウトウ

①はっぴー農産　黒野一郎
②愛知県豊田市
③モモ80a
④水稲

①匿名（文中はM氏）
②山形県
③モモ25a
④水稲、ダイズ、オウトウ
　その他



硬くても甘いモモ

おどろき・美晴白桃

リンゴのようなサクサクとした歯ざわりのモモ「おどろき」や「美晴白桃（みはるはくとう）」が、若い世代を中心に人気を集めている。「暑い時期に出回るため、さわやかな甘さや歯触り、そして食べる時ベタベタしないという食べやすさが人気の理由」と語るのは奈良崎美雄氏（山形県朝日町）。顧客の中には8月末収穫の「おどろき」を6月頃から予約する程のファンも少なくないという。「おどろき」は味よりも色が先行する品種で、盆の頃にはしっかり色付くが、その時点では「ガリガリとして大根のよう」（奈良崎氏）。しかし1週間～10日程木熟させることで、硬いが十分に甘くなる。傷みにくいメリットもあるため、今後益々「硬いモモ」を求める声は高まりそうだ。