

りんご

1 調査基準

(1) 樹性, 樹体生育

項目	調査基準	ランク	調査	単位	最小桁	
					調査	平均
樹齡	接ぎ木(切り接ぎ)当年を1年生とする。	A	計数	年生	1	
樹数	苗木・高接の別, 台木名を記入する(高接の場合は, 中間品種名も記入する)	A	計数	樹	1	
樹姿	樹高と開張の比率の大小と枝の伸長方向習性から判定	B	観察			
樹勢	直立: 王林 中間: つがる, スターキング 開張: ゴールデンデリシャス 新梢の長さ, 太さから強弱を判定 弱: さんさ 中: つがる 強: ハックナイン	B	観察			
幹周	幹周, 樹高, 樹幅は, 落葉期前後に測定する。	A	測定	cm	0.1	0.1
樹高	接ぎ木部から20cm上の太さ	A	測定	m	0.1	0.1
樹幅	地面から樹の最高部までの高さ	A	測定	m	0.1	0.1
新梢長	樹の広がり最も広い部分の枝先から枝先までの長さ	C	測定	cm	1	1
新梢停止率	列間方向と樹間方向を測定する 秋, 伸長停止後の新梢の長さ 全新梢, 全先端新梢, または, 目通りの高さ付近の先端新梢20~30本/樹 伸長停止新梢数/調査全新梢数×100	C	算出	%	1	1
葉色	7月上旬, 全先端新梢, または, 目通りの高さ付近の先端新梢20~30本/樹 ふじまたはハックナイン用葉色板による葉色指数 目通りの高さ付近の新梢中位葉を10~15枚/樹を測定し, 平均する	C	測定		0.5	0.1

(2) 生態

項目	調査基準	ランク	調査	単位	最小桁	
					調査	平均
発芽日	樹単位で調査し, 平均値で示す	A	観察	月日	1	1
展葉日	頂芽頂部が破れ, 青味の現れた芽を3個以上認めた日	C	観察	月日	1	1
開花日	正しく葉形を認められる葉が1枚でも展開した日	B	観察	月日	1	1
満開日	連続して1~2花開花した日	A	観察	月日	1	1
落花日	頂芽の70~80%が開花した日	B	観察	月日	1	1
収穫始期	頂芽の70~80%が落花した日	B	観察	月日	1	1
収穫盛期	最初の収穫日	A	観察	月日	1	1
収穫終期	最高収穫量の日	B	観察	月日	1	1
	最後の収穫日					

## (3) 着花、結実、生理落果

項目	調査基準	ランク	調査	単位	最小桁	
					調査	平均
全頂芽数	1 樹全体の頂芽の数	C	計数	個	1	1
全頂花芽数	1 樹全体の頂花芽の数	C	計数	個	1	1
頂花芽率	全頂花芽数/全頂芽数×100	C	算出	%	1	1
全頂芽着果数	1 樹全体の着果した頂芽数	C	計数	個	1	1
花そう結実率	全着果頂花芽数/全頂花芽数×100	C	算出	%	1	1
早期落果	ジュードロップのことで、観察により判定 無～少：ふじ、さんさ 中：紅玉、千秋、スター	B	観察			
後期落果	キング 多：つがる 収穫前落果のことで、果数、重量を樹毎に調査	B	計数 測定	個 kg	1 0.1	1 0.1

## (4) 収量

項目	調査基準	ランク	調査	単位	最小桁	
					調査	平均
一樹当たり果数	一樹当たりの収穫果数	A	計数	個	1	1
一樹当たり果重	一樹当たりの収穫果重	A	測定	kg	0.1	0.1
平均一果重	収穫果重/収穫果数	A	算出	g	1	1
10a当たり収量	一樹当たり収穫果重と栽植密度から算出	C	算出	t	0.1	0.1
玉別収量	全収穫果を大きさ別に選果したときの果数と重量	C	計数 測定	個 kg	1 0.1	1 0.1

## (5) 果実特性

項目	調査基準	ランク	調査	単位	最小桁	
					調査	平均
収穫日	調査果実を収穫した日	A				
調査日	果実調査を行った日	A				
果重	平均的な果実 5～10果を調査、但し、地色や着色など必要に応じて調査規模を増やす 調査した果実の平均果重	A	測定	g	1	1
地色	ふじの地色チャートで測定	A	観察		0.5	0.1
着色面積割合	表面色の全果皮面積に対する着色面の割合	A	観察		1	0.1
果形	下記の語を単独、若しくは組み合わせて表現 扁 円 長 錐 筒 斜 肋 くびれ 王冠の有無	B	観察			
玉揃い	全収穫果の果形の斉一度 不良 中 良	C	観察			
果皮色	観察により、日本園芸植物標準色表に従う	C	観察			
縞の有無	果皮に入る縞の程度 無 不明瞭 明瞭	C	観察			
果実のさび位置	さびの発生している位置毎に、発生量を判定 がくあ 梗あ 側面	B	観察			
量	0:なし 1:少 2:中 3:多		観察		1	0.1
外観の良否	総合的な外観の良否を判定 不良：印度 中：ふじ 良：スターキング	B	観察			
果肉硬度	マグネス=テラー型果実硬度計(7/16インチフランジヤー)による果実赤道面の陽光面と陽背面の剥皮後の硬度	A	測定	lbs	0.1	0.1
果汁糖度(1)	果実の陽光面と陽背面から一定量の果肉をとり、全調査果をまとめて、ジュースで搾汁した果汁の屈折率	A	測定	%	0.1	0.1

果汁糖度(2)	折計示度 果実の陽光面と陽背面から赤道面の果肉をとり、搾汁した果汁の屈折計示度	B	測定	%	0.1	0.1
果汁酸度	果汁糖度(1)で得られた果汁を、1/10N NaOHで滴定した値のリンゴ酸含量換算値 果汁5~10mlを滴定する	A	測定	g / 100 ml	0.01	0.01
デンプン反応	果実横断面にヨウ素・ヨウ化カリウム液(水100mlにヨウ化カリウム5gを溶かし、さらにヨウ素1gを溶かす)を塗り、染色した面積の程度 0:染色なし 1:10%以下 2:20%程度 3:維管束からやや外側まで 4:果心線まで 5:全面	B	観察		0.5	0.1
蜜入り程度	果実を赤道部で横断したときの蜜の程度 0:なし 1:極少 2:少 3:中 4:大	A	観察		1	0.1
肉質の良否	肉質の舌触り、カスの多少 不良:国光 中:つがる, ふじ 良:千秋	C	官能			
果汁の量	食べたときの果汁の多少 少:印度 中:紅玉 多:ふじ, 北斗	C	官能			
甘酸の程度	食べたときに感じる甘酸の割合 甘:つがる, スターキング 中:ふじ, さんさ 酸:ジョナゴールド 強酸:紅玉	C	官能			
渋み	食べたときに感じる渋み 少 中 多	C	官能			
香気の質と量	食べたときに感じる香気の質と量 質 不良 中 良 量 少:つがる, ふじ 中:ジョナゴールド 多:スターキング, 北斗	C	官能			
食味の良否	総合的な食味の良否を判定する 不良 中 良	B	官能			

(6) 障害

項目	調査基準	ランク	調査	単位	最小桁	
					調査	平均
裂果	通常、果実調査時に調査するが、必要に応じて調査規模を増やす 果実の裂果について、発生部位と発生率を調査する	B	観察			
部位	梗あ がくあ 側面		観察			
発生率	発生果数/調査果数×100		観察	%	1	1
心かび果率	心かび果数/調査果数×100	B	観察	%	1	1
ビターピット果率	ビターピットの発生果数/調査果数×100	B	観察	%	1	1
内部褐変程度	発生程度を果実毎に調査し、平均した値 発生程度 0:無 1:少 2:中 3:多	B	観察		0.5	0.1
その他	特記すべき障害がある場合記入する	C	観察			

(7) 貯蔵性

項目	調査基準	ランク	調査	単位	最小桁	
					調査	平均
脂上がり	10果程度を調査するが、必要に応じて調査規模を増やす 果皮の脂質の発生程度を果実毎に調査し、平均する 0:なし 1:僅かにべたつく 2:べたべたする 3:ぬるぬるする	B	観察		1	0.1



