

りんごの種類

今市場に出回っているりんごのほとんどは、自然に作られたものではなく、人間の手によって研究され作り出されたものです。新しい品種が出来上がるまでに、長いものだと10年以上もかかります。数々のりんごを交配することにより、香り、味、色などの優れたものだけが、晴れて市場に出回ることが許されます。

収穫期: 9月中旬～下旬

つがる

ゴールデンデリシャス×紅玉

ピンク色に近いすい紅色をしたりんごで、果汁が多く甘みが強い。夏も終わりに近づくと、マーケットなどで「つがるりんご」の名で市場に出回る。これは品種が「つがる」であり、津軽地方で収穫されたものではない事が多い。お間違えのないように。



収穫期: 9月中旬～下旬

(せんしゅう) 千秋

東光×ふじ

果汁が多く、果肉のしまったしゃっきりとした味。つがるに似た果肉を持っているが、少々小型で、酸味が多くなり、甘みが少ない。その為か栽培する農家もあまり多くはない。



収穫期: 10月中旬

(こうぎょく) 紅玉

自然交雑実生

深い紅色で、果汁が多く、酸味の強い引き締まった果肉。最近あまり栽培されなくなってしまったが、りんご本来の味がする貴重な品種。蜜の乗ったものはほどよい甘みもあり、「こだわりのお菓子作り」には欠かせない。



収穫期: 10月中旬

(せかいいち) 世界一

デリシャス×ゴールデンデリシャス

紫紅色で縞があり、他の品種のふた周り以上の大きさを誇る。初めはまず、その大きさに驚かされる見た目重視のりんご。味は想像出来るように少々大味ではあるが、無袋栽培になると味もよくなる。また、贈答などに使うと喜ばれる。(驚かれる?)



収穫期: 10月中～下旬

ジョナゴールド

ゴールデンデリシャス×紅玉

適度な酸味と甘みで引き締まった果肉。紅玉にかわる主力品種で、栽培する農家が増えている。紅玉よりもすっぱくなく、さわやかでおいしい味はりんご本来の味。お菓子作りにも向く。



収穫期: 10月下旬

(ほくと) 北斗

ふじ×陸奥

血統が素晴らしい為、果汁が多く、みずみずしい。やや固めの果肉で、緻密で味も抜群。貯蔵性もある。おいしいりんごを両親にもつ北斗は、やはり味が素晴らしい。その割にメジャーになれない理由は、このりんごの芯につく独特の「カビ」が原因。品質には全く問題はないものの外観が悪い分、損をしている。



収穫期: 10月下旬

(むつ) 陸奥

ゴールデンデリシャス×印度

青森県生まれの品種。果肉は、黄色くて硬く、果汁が多く、適度の酸味があり、味も良好。サイズが大きく、色が美しく出るので、「寿」などの文字を入れた飾り物に使われることが多い。イギリスの品評会で、「キングオブアップル」と呼ばれただけのことはあり、適度な酸味で味と香りは素晴らしい。



収穫期: 10月下旬

(さんむつ) サン陸奥

ゴールデンデリシャス×印度

陸奥の無袋栽培種で、無袋特有の味のよさ。無袋とは字の通り、袋をかけずに自然の太陽の恵みをたっぷりと受けた栽培法。太陽の光を受けることにより、味が良くなり、特に甘みが増す。しかし、色が悪くなるのと、日持ちが少々落ちるのは残念。



収穫期: 11月上旬

(おうりん) 王林

ゴールデンデリシャス×印度

酸味の強そうな色とは裏腹に、果汁が多く、濃厚で甘みも強く、独特の香りをもつ。柔らかな甘さが老若男女問わず受けているが、中には酸っぱいりんごと勘違いしている人もいる。王林は甘いよ!



収穫期: 11月上旬

ふじ

国光×デリシャス

果肉は固く、果汁が多く、豊かな甘みとさわやかな香り。最も生産量の多い人気のある品種。甘みと酸味がほどよくブレンドされ、しゃっきりとした歯ごたえも素晴らしい。基本的に日持ちするため、晩秋以降のおいしいりんごと言ったら「ふじ」を選ぶのが無難。最近は鮮度保持の特殊な冷蔵庫などもあるが、やはり味は落ちる。



収穫期: 11月上旬

サンふじ

国光×デリシャス

ふじの無袋栽培種。蜜のたっぷりのった無袋特有の味のよさ。味で選ぶなら、このりんご。いわゆる蜜とよばれる糖分が多く含まれ、りんご本来の酸味も失われず、歯ごたえも抜群によい。太陽の光をいっぱい受けているので、色は悪くなるが、自然のおいしさがあります。



収穫期: 11月上旬

(きんせい) 金星

ゴールデンデリシャス×国光

きれいな黄色が特徴で、甘みがつよい。外観は王林と似ているが、水分が若干少なく、さらに甘みが強い。また外観をよくする為に、非常に手間がかかる為、栽培する農家もあまり多くはない。

