

# りんご



～ニューヨーカーのように、かっこよく、りんごを食べ歩きしよう～

## ❖ りんごはなぜ赤くなる？ ❖

りんごの皮の赤い色素はアントシアニンで、老化防止などの抗酸化作用があります。太陽に当たるとより赤くなりますが、よく見ると真っ赤ではなく、緑色っぽいシマ（色むら）があります。これは果実にある緑の色素が光合成をするためで、葉だけでなく、果実も光合成をするのです。

## ❖ りんごの生産と輸出は？ ❖

りんご生産量NO1は中国で、日本は14位です。ふじが世界的に最も多く作られており、日本ではふじ、つがる、王林の順です。青森りんごの輸出は台湾や香港が多く、残留農薬や病原虫などの排除対策が強化されています。

## ❖ 葉とらずりんごとは？ ❖

りんごが太陽を浴びて赤くなるために、余分な葉を取り除きます。しかし、葉で作られた栄養分が果実に移行するため、葉を取らずに育てた方が、実は美味しいのです。見た目には、黄色い部分があり均一に赤くなりませんが、糖度が上がるので、美味しいりんごになるのです。

## 青森りんご

青森りんごのワークショップが渋谷で開催されました。まだ名前も決まっていない新種のりんご5種類と、つがる、きおう、未希ライフを食べ比べしてきました。翌日、私のお腹が、う〇ちに恵まれたことは言うまでもありません。

### 新種のりんごが市場に出回るまで

新りんごは「青り〇号」（青森りんご〇号）と登録されたあと、一般名称が決めます。それから苗木が配られ、3～4年ほど果樹を育ててからやっと収穫でき、市場に出回ります。出荷前には光センサーで、糖度、熟度、水分、褐変が確認され、美味しい状態のりんごが届けられるのです。

### きおう

皮が黄色いりんごは、赤い色素のアントシアニンがないので、太陽を当てても赤くなりません。

