

## C-11

出展団体名	農業・食品産業技術総合研究機構	
発表者所属	果樹研究所リンゴ研究チーム	
発表者氏名	別所英男	
発表タイトル	果肉まで赤く、酸味の強いミニリンゴ「メイポール」	
ねらい	<input type="checkbox"/> ビジネスパートナー探し	
	<input type="checkbox"/> 共同研究パートナー探し	
	<input type="checkbox"/> 共同製品開発のパートナー探し	
	<input type="checkbox"/> 所有技術シーズの顧客（ライセンス）探し	
	<input type="checkbox"/> その他（            ）具体的に	
キーワード	①ジュース	②ケーキ
	③ジャム	④フラワーアレンジ
要 旨（アピールポイント）		
<p>1) 「メイポール」はイギリスのイーストモーリング試験場がカラムナータイプの「ウィジック」と赤葉の「マルス バスカトング」とを交配して育成した観賞用品種。日本では平成4年に品種登録された。</p> <p>2) 樹は細長い筒のような形となり、カラムナータイプと呼ばれる。「メイポール」の花は真っ赤で、開花期は5月上旬。果実重は約40gと小さく、果肉が赤くなる。糖度は11%程度、酸度は2%程度で「紅玉」の2倍以上の酸味がある。収穫期は9月上旬。栽培リンゴの授粉樹としても利用できる。</p> <p>3) 今までにない赤い色素をもつリンゴ品種としてジュース、ワイン、ケーキの素材などの多様な利用方法、用途が期待されている。また、テーブルフラワーやブーケの素材としても注目されている。</p>		