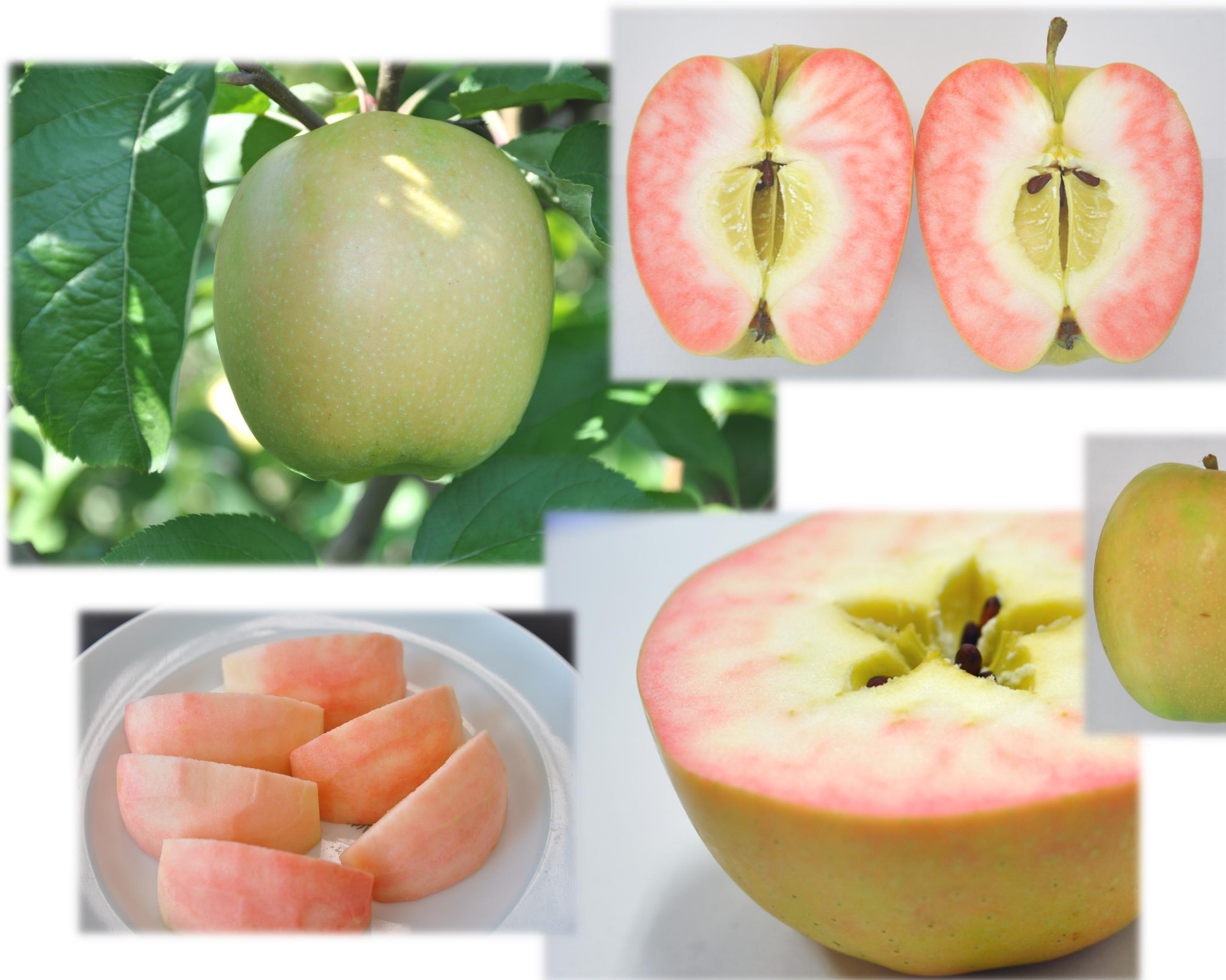


弘前大学藤崎農場では1981年から行ってきたリンゴの育種プロジェクトの成果として「**果肉まで赤いリンゴ**」を選抜した。2010年には第1号として「紅の夢」を品種登録した。現在、さらに後続の2系統(HFF33, HFF60)を農林水産省に品種登録申請中である。本学の赤肉リンゴの特徴はこれまでに報告がほとんどない「**生食が可能な赤肉品種**」であることである。そのため、加工品としての販売のみならず、贈答用、輸出用、ディスプレイ用、カットリンゴ用と多様な商品展開、ブランド化の可能性を秘めている。
(HFFはHirosaki University, Fujisaki Farm: 弘前大学藤崎農場の頭文字)



藤崎農場育成系統 HFF60

- 収穫期: 青森県では9月中旬～下旬
- 重さ: 330g程度
- 糖度: 12.3%
- 酸度: 0.4～0.5%
- S遺伝子型: S₂S₃
- 果皮は黄色で果肉が赤く色づくため、果皮の下に淡いピンク色がうっすらとみえるモモのような可憐なリンゴ。
- カットリンゴやディスプレイ用のリンゴ細工の材料としての活用も可能。生食できるリンゴである。



藤崎農場育成系統 HFF33

- 収穫期: 青森県では11月上旬～中旬
- 重さ: 330g程度
- 糖度: 12.5%
- 酸度: 0.4～0.5%
- S遺伝子型: S₂S₃
- 果皮、果肉ともに赤く色づく。
- 「紅の夢」に比べ酸味が少なく、生食向きのリンゴである。
- カットリンゴとしての販売を目指している

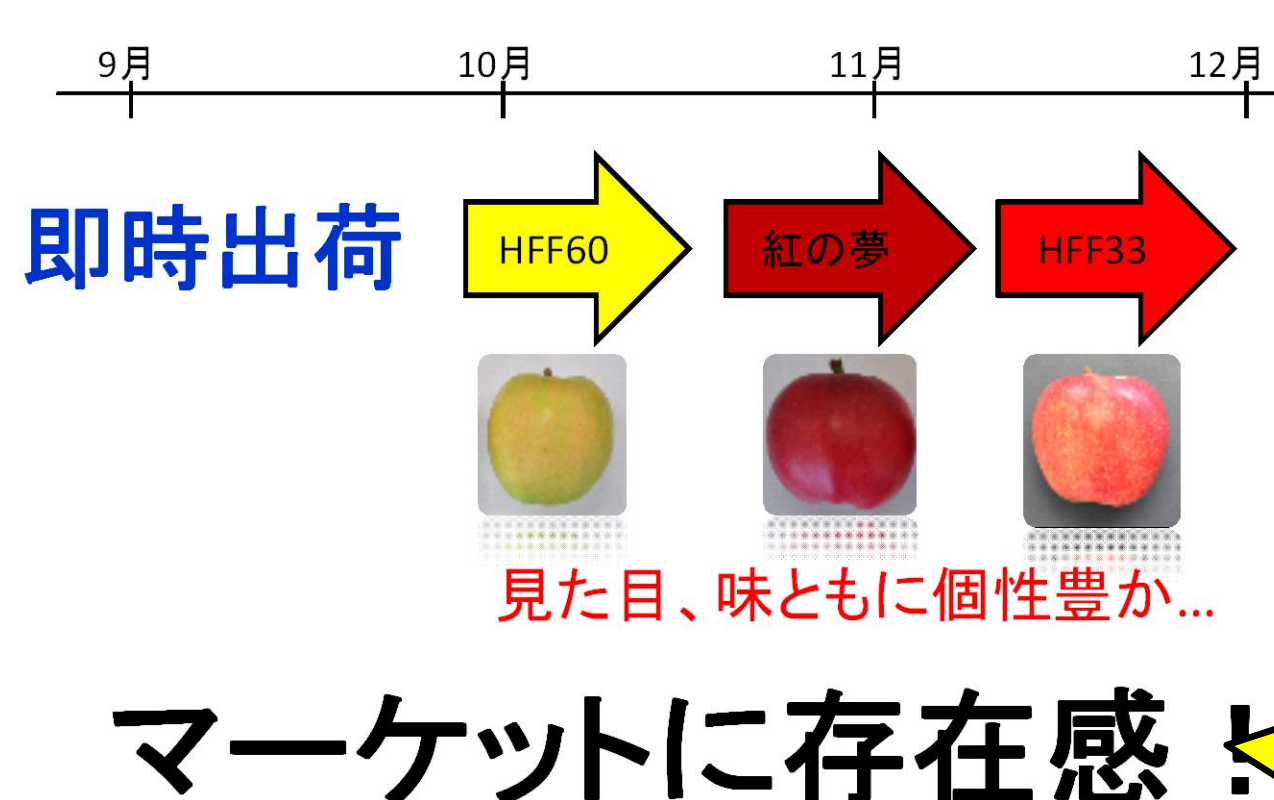


普及に向けた2つの戦略！

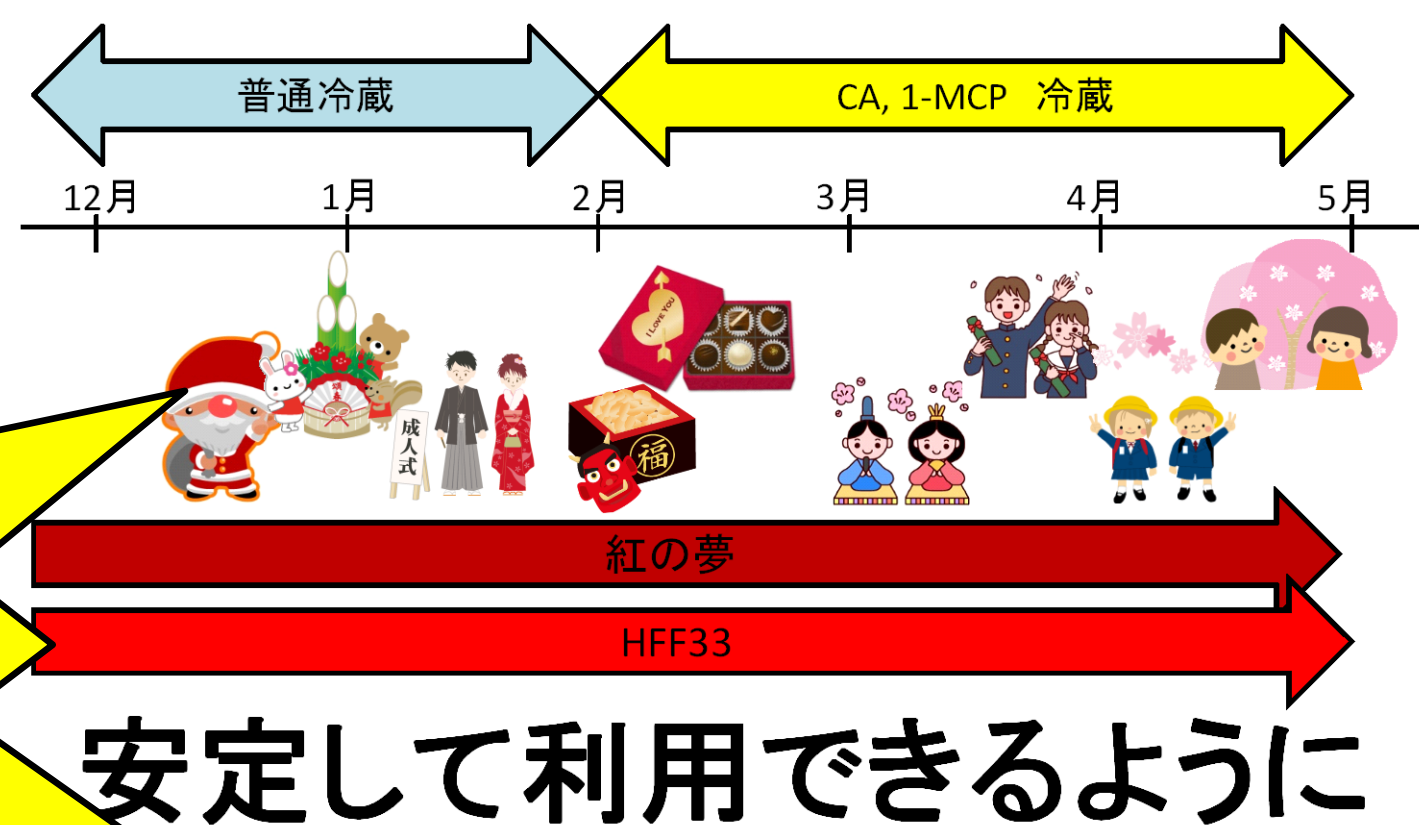
① 3品種の赤肉リンゴの旬をつないだリレー出荷でおいしいリンゴが常に市場にあるように。ほしい時に使えるように！

② 晩生2品種を適切な方法で保存し、赤色が似合う、様々なイベントで赤い果肉のリンゴを活用！桜祭りでピンク色のリンゴを売れたらいいなあ…。

赤肉リンゴのリレー出荷



貯蔵性の研究を通して長期出荷



大学で
研究開発
発！



生産者が安心して作れるように！
利用者が安心して商品開発できるように！