

# りんご・なし プルーン・プラム

りんごは、道内でも栽培面積の広い品目の一つで、主要なくだもの生産地を中心に栽培が取り組まれています。本州に比べてさまざまな品種がみられるのも特徴です。なしは、西洋なしを中心として、他の品目と複合した形での栽培が多くみられます。栽培の歴史があるプラムの仲間、比較的新しい品目のプルーンは、道内での栽培がしだいに広がっています。

## りんご

**つがる**  
【特徴】北海道りんごを代表する品種です。鮮やかな赤い色やジューシーな甘さが特徴です。  
【収穫】主な収穫期は9月下旬～末。

**早生ふじ (紅將軍・昂林)**  
【特徴】果実は大きめでジューシーな品種。蜜が入りやすいのも特徴の一つ。  
【収穫】主な収穫期は10月中旬～下旬。

**ひめかみ**  
【特徴】きれいな赤色、蜜の多さ、甘さとすっぱさのバランスの良さなどが特徴です。  
【収穫】主な収穫期は10月中旬～11月上旬で、完熟するほど蜜が多くなります。

※このほか、あかね、王林、さんざ、ジョナゴールド、きたろう、トキなどがあります。  
(画像提供: 地方独立行政法人北海道立総合研究機構 農業研究本部 中央農業試験場作物開発部作物グループ)

## なし (西洋なし)

**パートレット**  
【特徴】北海道の主力品種。独特な香り、白色でやわらかく、ジューシーな果肉が特徴です。  
【収穫】主な収穫期は9月上旬。

**オーロラ**  
【特徴】北海道の中では早めに収穫できる品種。果実は大きく、とてもジューシー。甘さとすっぱさのバランスがとれているのも特徴です。  
【収穫】主な収穫期は9月上旬～中旬。

**ブランデーワイン**  
【特徴】果実はやや小さめですが、香り豊かでおいしい、と評判です。北海道の特産として栽培が増えていきます。  
【収穫】主な収穫期は9月中旬。

**ふじ**  
【特徴】味の良さに加えて、さわやかな香りと歯ごたえが特徴です。日持ち性が良く、冷蔵で2～3カ月持ちます。  
【収穫】主な収穫期は11月上旬と遅め。

**ハックナイン**  
【特徴】甘さとすっぱさのバランスがとれた味で、果実は大きく果汁もたっぷり。  
【収穫】主な収穫期は10月中旬～下旬。

**マルゲリット・マリーラ**  
【特徴】果実はかなり大きめ。独特の香り、甘さとすっぱさのバランス、味の良さなどが特徴で、増毛町の特産品種となっています。  
【収穫】主な収穫期は9月中旬。

**ゼネラル・レクラーク**  
【特徴】果実は大きめでジューシー。なめらかな食べ応えの果肉と、ほどよい甘さが特徴です。  
【収穫】主な収穫期は10月中旬。

※このほか、「中国なし」では千両、「和なし」では幸々、北甘などがあります。(画像提供: 地方独立行政法人北海道立総合研究機構 農業研究本部 中央農業試験場作物開発部作物グループ)



## プルーン

**サンプルーン**  
【特徴】果実は小さめですが、甘さが強く、すっぱさとのバランスも良いのが特徴です。  
【収穫】主な収穫期は9月下旬。

**プレジデント**  
【特徴】名前どおりの大玉系品種。甘さが強く、すっぱさとのバランスもとれています。日持ちの良さも特徴。  
【収穫】主な収穫期は9月下旬。

**アーリーリバー**  
【特徴】プルーンの中では酸味が強い品種で、さわやかなすっぱさとジューシーさが特徴。完熟すると豊かな味になります。  
【収穫】主な収穫期は8月上旬の早生タイプ。

**パープルアイ**  
【特徴】プレジデントと並ぶ大玉系の品種。すっぱさの少ない豊かな甘さがあり、ジューシーです。  
【収穫】主な収穫期は9月上旬。

**ベイラー**  
【特徴】甘さがもっとも強い品種で、果汁もたっぷり。すっぱさも少ないため、食べやすいのが特徴。  
【収穫】主な収穫期は9月中旬～10月中旬。

※このほか、オパール、サンタス、チェアマン、マジョリス、トレジディなどがあります。  
(画像提供: 地方独立行政法人北海道立総合研究機構 農業研究本部 中央農業試験場作物開発部作物グループ)

## プラム

**大石早生**  
【特徴】日本で最も栽培されている品種。大きさは中くらいで、果実はやわらかめ。ジューシーでほどよい酸っぱさが特徴です。  
【収穫】主な収穫期は8月上旬。

**ソルダム**  
【特徴】甘さが強く、ほどよいすっぱさとバランスがとれた味です。サイズは大きく、日持ちの良さも特徴の一つ。  
【収穫】主な収穫期は8月中旬～下旬。

※このほか、ビューティー、サンクローザ、などがあります。(画像提供: 壮瞥町・タカシナ観光果樹園)

**くだもの豆知識**

### 西洋なしをおいしくする追熟(ついじゅく)

くだものの中には、西洋なしなど、木の上では熟さずに収穫して初めて熟する品目があります。収穫後に一定期間置いて完熟させることを追熟といい、西洋なしの場合、気温15～20℃、湿度60～70%ぐらいの場所に数日置いておくと家庭でも追熟ができます。風通しがよく直射日光の当たらない場所を選び、乾燥しないように新聞紙などで包むのがポイント。追熟により果肉がやわらかくなり香りも強まるほか、甘さも増して、いちだんとおいしく味わうことができます。追熟をマスターして、おいしい西洋なしをぜひお試しください。