



# 果肉も赤いりんご誕生

たんじゆう



## ◆りんごは何色??

りんごは何色?と聞かれたら、皆さんはどんな色を思い浮かべますか? 真っ先に思いつくのは「赤」。そして、「青りんご」。最近では「黄色」のりんごもありますね。それでは、

皮をむいたりんごの色は?

「あわいクリーム色」がこれまでのりんごでした。ところが、最近、果肉(皮をむいた後の食べる部分)まで赤色や桃色のりんごが次々と誕生しています。最近では、「紅の夢」「ルビースイート」「ローズパール」といった品種が育成されています。

## ◆なぜ中まで赤い?

りんごの赤い皮には、アントシアニンという、赤色の成



りんご  
むいたわよ

わーい  
いただきます

うん  
おいしい

そういえば最近はこの果肉まで赤い色がついたりんごがあるみたいだね

え?  
皮だけじゃなくて中も赤いの?

そうよ、  
びっくりよね

「紅の夢」  
「ルビースイート」  
「ローズパール」  
などの新しい品種

これらは皮だけでなく中まで赤や桃色のりんごなの

分が多く含まれていることが分かっています。一方、青りんごや黄色のりんごの皮にはほとんどアントシアニンが含まれていません。果肉の赤いりんごは、果肉中にもアントシアニンが多く含まれているため、赤いのです。

### ◆中まで赤いりんごの出番は？

りんごのアントシアニンは、ジュースなどに加工しても

ます。赤いりんごで町おこしだね。赤いりんごグッズとかも作るといいよね。あとゆるキャラ！みどり考える！

品として、地域の町おこしなどへの貢献も期待されています。

その赤い色は消えません。そのため、果肉の赤色を生かして、赤いジャムやジュースを作ることができます。また、赤い果肉のりんごをサラダに使つと、色も鮮やかに食卓を華やかにしてくれます。

果肉の赤いりんごやその特徴を生かした加工品は特産品として、地域の町おこしなどへの貢献も期待されています。

