

新たに登録される「安芸津 9号」の本県への適応性

[要約]

「安芸津 9号」は、特有のさわやかな香りを持ち、食味がよく、無核で剥皮性もいので地域特産かんきつとして期待される。

長崎県果樹試験場

専門

育種

対象

他のかんきつ類

分類

指導

平成2, 3, 4年度長崎県果樹試験場業務報告

[背景・ねらい]

農林水産省果樹試験場育成の新かんきつについて県内適応性を検討した。

1989年4月に11年生「松尾温州」に高接ぎした「安芸津 9号」について、1990年産、1991年及び1992年産の果実について形質調査を行った。

新品種の来歴

系統名	交配組み合わせ		
	(♀ × ♂)		
安芸津 9号	谷川ブンタン	×	無核紀州

[成果の内容・特徴]

- ①果実重 180～240g程度の丸い果実で、ネックが出やすい。
- ②果皮色は黄色で、果皮はや や厚く果肉歩合は少ないが、はく皮性はある。
- ③糖度は11～13、酸含量は1月下旬で1.3程度になり可食期は2月以降である。
- ④特有の芳香があり、食味もよく、無核である。2月下旬の収穫果実ではす上がりが見られる。

[成果の活用面・留意点]

樹勢が強く、結果性があまり良くない。

[具体的データ]

表 1 「安芸津 9号」の果実及び果皮の特性

年産	調査 月日	果形 指数	1 果 平均重 (g)	果		皮			厚さ (mm)	浮皮
				果皮色	カラチ ート値	粗	滑	はく の難		
1990	露地	1.21	109	119	黄	3.6	中	中	4.3	無
1991	露地	12.20	115	240	黄	3.2	滑	中	3.9	無
	露地	1.20	116	178	黄	3.5	滑	中	3.4	無
1992	露地	12.21	105	230	黄	3.1	滑	中	3.5	無
	露地	1.20	106	233	黄	3.5	滑	中	4.4	無
	露地	2.22	103	185	黄	3.6	滑	中	4.2	無

表 2 「安芸津 9号」の果肉の特性及び品質

年産	調査 月日	果 肉		さじょう			果 汁			
		果肉 歩合 (%)	じょう 膜の厚さ	色	硬さ	含核数	糖度	酸含 量 (g/100ml)	糖酸比	
1990	露地	1.21	68.3	薄	黄	中	0.0	14.5	1.31	11.1
1991	露地	12.20	69.3	薄	黄	中	0.0	11.8	1.42	8.3
	露地	1.20	71.9	中	黄	中	0.0	11.6	1.27	9.1
1992	露地	12.21	70.8	薄	黄	中	0.0	11.3	1.47	7.7
	露地	1.20	68.4	中	黄	中	0.0	12.0	1.35	8.9
	露地	2.22	71.9	薄	黄	中	0.0	13.0	1.32	9.8

[その他]

研究課題名：中晩生カンキツの特性調査並びに栽培試験

予算区分：県単

研究期間：平成4年（平成1～5年）

研究担当者：松永茂治

既発表論文等：平成2，3，4年度長崎県果樹試験場業務報告

残された問題点：樹勢が強く、固い刺が発生し、結果性が悪いので結実安定技術の検討が必要である。