

## 8. 1月下旬成熟で濃厚な食味のカンキツ新品種「あまつづみ」

### 1. 背景とねらい

年明け出荷用の中晩柑類は、多様な香り、食味および外観を有した品種が存在する。しかし、これらの既存品種のなかには、人気や価格が低迷しているものも多く、新品種に対する要望は強い。

そこで、1月下旬に成熟する食味良好な形質をもつ広島県オリジナル新品種を育成する。

### 2. 成果の内容

- 1) 「あまつづみ」は、1986年に種子親「安芸タンゴール」（「興津早生」×「トロビタオレンジ」）に花粉親「サザンレッド」を交配し、選抜した品種である。
- 2) 育成地（東広島市安芸津町）において、着色は10月中旬から始まり、11月第2半旬に完全着色となる（図1）。可食期は1月下旬から2月上旬である。
- 3) 果皮は、赤橙色で「天草」（対照品種）に比べてやや紅色が濃い。果皮厚は約2mmと極めて薄い。剥皮は、対照2品種に比べてやや容易である（表2）。香気は、「サザンレッド」に近いオレンジ香を有する（表1）。
- 4) 1月下旬から2月上旬に収穫時いた果実は、果実重120～240g、果形指数143程度で扁平である。果肉は柔らかく、多汁で、糖度は12～14° Brix、酸度は1.0～1.4wt,%と濃厚な食味を有する（表2）。種子は、6個程度入る。じょうのう膜の硬さは、中程度で「宮内伊予柑」より柔らかいため、まるごと食べることができる（表1）。
- 5) 以上の結果より、「あまつづみ」は、高糖度で果皮の紅色が濃く、オレンジ香を有し、育成地では、1月下旬から2月上旬に食味が良好となる。さらに、じょうのう膜ごと食べることのでき、口あたりの良いカンキツ新品種である。
- 6) 「あまつづみ」は、2009年3月6日に品種登録となった（登録番号第17731号）。

### 3. 普及上の留意点

- 1) かいよう病に弱いため、ネーブルと同程度のかいよう病防除を行う。
- 2) 過度の土壤乾燥を受けると、その後の降雨による吸水によって裂果を生じやすい。このため、無降雨が続く場合は、土壤水分の急激な変化を避けるためにかん水を行う。
- 3) 12月に入り、気温が0℃以下となる前に袋掛けを行う。1月以降は、強い寒波が来るまでに収穫する。
- 4) 苗木、穂木の分場は、許諾契約日から5年間は、広島県内の生産者に限られる。

（果樹研究部）

#### 4. 具体的データ



図1 「あまつづみ」の果実

表1 「あまつづみ」の果皮および香り等に関する形質<sup>z)</sup> (2001年)

品種名	果皮厚 (mm)	果皮色	紅色の濃さ <sup>y)</sup> (a値)	香気の 種類	剥皮性	種子数 (個)	じょうのう膜 の硬さ
あまつづみ	2.1	赤橙色	48.5	サザンレッド	やや易	5.8	中
天草 (対照品種)	4.0	橙	31.8	オレンジ	中程度	15.8	中
宮内伊予柑 (対照品種)	6.8	橙	46.9	イヨカン	中程度	8.9	やや硬い

<sup>z)</sup> 種苗特性分類調査報告書 (カンキツ類) (愛媛県立果樹試験場, 1994) のその他のカンキツ類審査基準に基づく。

<sup>y)</sup> 2004年1月30日に色差計によりハンター値を測定した。

表2 「あまつづみ」の成熟期における果実に関する特性

品種名	年次 <sup>z)</sup>	果実重 (g)	横径 (mm)	縦径 (mm)	果形指数 <sup>y)</sup>	糖度 <sup>x)</sup> (° Brix)	酸度 <sup>x)</sup> (wt, %)	糖酸比 <sup>w)</sup>
あまつづみ	2001年	212	83.7	58.7	143	12.9	1.17	11.0
	2002年	121	68.8	48.0	143	14.1	1.27	11.1
	2003年	121	65.4	50.8	129	14.5	1.18	12.3
	2004年	140	68.0	47.4	143	14.0	1.19	11.8
	平均	149	71.5	51.2	139	13.9	1.20	11.5
天草 (対照品種)	2001年	238	80.9	68.6	118	12.9	1.16	11.1
	2002年	115	62.0	54.2	114	14.0	1.34	10.4
	2003年	186	74.0	61.9	120	13.8	1.09	12.7
	2004年	132	64.3	57.1	113	13.4	1.00	13.4
	平均	168	70.3	60.5	116	13.5	1.15	11.9
宮内伊予柑 (対照品種)	2001年	-	-	-	-	-	-	-
	2002年	267	91.1	80.9	113	13.3	1.35	9.9
	2003年	226	88.5	76.2	116	12.9	1.46	8.9
	2004年	280	93.4	81.4	115	11.6	1.09	10.6
	平均	258	91.0	79.5	115	12.6	1.30	9.8

<sup>z)</sup> 調査日は、2001年1月17日、2002年1月21日、2003年2月8日、2004年1月30日

<sup>y)</sup> 横径/縦径×100

<sup>x)</sup> 糖度を屈折率法(° Brix)、酸度を導電率法(wt, %)で示す日園連酸糖度分析装置 (NH-2000, HORIBA) による測定値

<sup>w)</sup> 糖度/酸度