

資料提供

令和5年10月26日 農業技術センター

技術支援部 担当|伊藤

電話 | 082-429-0522

~初夏の新カンキツで新しい風を~ 良食味の新カンキツ「瑞季」のシンポジウム開催!

広島県立総合技術研究所 農業技術センターと国立大学法人 京都大学が共同で開発した新 品種のカンキツ「瑞季(みずき)」は令和3年3月から苗木の普及が始まり、いよいよ令和6年4月 から販売が始まる予定です。この度、共同開発に係わった産学官の研究機関から、「瑞季」の生産・流通・機能性・加工といった最新技術を紹介するシンポジウムが開催されます。

シンポジウムの概要 (詳細は別紙資料(次ページ)参照)

- 【日 時】令和5年11月15日(水)13:00~16:30
- 【場所】広島県民文化センターふくやま + オンライン(Zoom)
- 【主催】農林水産技術会議、NPO法人中四国アグリテック、 無核性カンキツコンソーシアム

【参加料】無料

【主要プログラム】

- (1) 紀州ミカンから、瑞季、ヘ:日本のカンキツがたどった歴史をふりかえる(農研機構)
- (2) カンキツ新品種、瑞季、をつくりこなす(広島県農業技術センター)
- (3) 施設栽培における、瑞季、の高品質安定生産技術(高知県農業技術センター)
- (4) 弱毒ウイルスを利用したステムピッティング病対策(農研機構)
- (5) カンキツ新品種、瑞季、の貯蔵技術の開発(京都大学)
- (6) カンキツ新品種、瑞季、の特性を活かした利用法の開発(アヲハタ㈱、広島大学)

「瑞季」はとても爽やかな風味で、種子が極めて少ないため食べやすく、また、果皮も果肉と一緒に食べることができる珍しい品種です。G7広島サミットの国際メディアセンターで試食提供し好評をいただきました。

【瑞季の主な特長】

- ●果実は短いネックを生じ、400~500g程度で、鮮やかな黄色です。
- ●4月中旬から5月下旬頃が食べ頃です。
- ●糖度が高くて食味が良く、食べやすい品種です。
- ●種子が極めて少なく、果肉が柔らかくて果汁が多いのに液だれしにくく、スマイルカットあるいは赤道部でカットしてスプーンですくって食べるのに適します。
- ●果皮はサクサクとした食感で甘味があり、果肉と一緒に食べると新しい味わいが楽しめます。
- ●かいよう病の発生はナツミカンより少なく、受粉樹や人工授粉は不要で栽培しやすい品種です。







季の果実スマイルカ

G7サミットでの試食



令和5年度「知」の集積による産学連携支援事業 シンポジウム

参加費無料 ~初夏の新カンキツで新しい風を~ 良食味の新品種「瑞季」を上手に作る・使う最新技術

新緑が瑞々しい季節に食べ頃となる、甘くてジューシーなカンキツ「瑞季」が誕生し、各地で栽 培が始まっています。この新品種がカンキツ産業に貢献すべく、産学官の研究機関が共同で開発 している高品質安定生産技術、貯蔵技術、機能性などの最新情報を紹介します。



<主 催>農林水產省農林水產技術会議事務局研究推進課產学連携室、

特定非営利活動法人中国四国農林水産・食品先進技術研究会(NPO法人中四国アグリテック)、 無核性カンキツ新品種の高品質化および高度利用促進コンソーシアム

<後 援>公益社団法人農林水産·食品産業技術振興協会(JATAFF)

<申込方法>右の2次元コードより11月13日(月)までに中四国アグリテック事務局へお申込み下さい。

<問合せ先>特定非営利活動法人 中国四国農林水産・食品先進技術研究会(略称:NPO法人中四国アグリテック) Tel: 0 8 6-2 3 7-3 3 4 0 E-mail: agri-tech2007@dune.ocn.ne.jp

会場参加は申込先着順で定員70名になり次第締め切らせて頂きます。 ※本シンポジウムは、生研支援センター「イノベーション創出強化研究推進事業」(JPJ007097)研究課題「無核性カンキツ新品 種「瑞季」等の全国展開に向けた高品質安定生産及び高度利用技術の確立」の一環としても、一部、実施するものです。

【シンポジウムのHPサイト】

https://www.agritech2007.jp/news-detail.php?id=179

NPO法人 中四国アグリテック

〒700-8530 岡山市北区津島中1-1-1 岡山大学農学部 3 号館 3102·3103 号室 TEL:086-237-3340