

課題名	27. 「津の香」「興春ポンカン」の品種特性と本県への適応性									
成	新系統の来歴									
	系統名		交配組合せ							
果			(♀×♂)							
	津之香		清見×興津早生							
の	興春ポンカン		ポンカン珠心胚実生							
	<p>(1) 津之香</p> <p>昭和56年4月、樹齢19年生林系温州に高接ぎを行った津之香について、平成2年12月20日及び平成3年1月21日に果実の形質調査を行った。12月21日に一部収穫貯蔵し、1月21日、2月20日に果実調査を行った。12月25日に樹上果実にアルミ袋をかけ2月20日に果実調査を行った。</p> <p>なお、昭和60年4月にマーコットハウス内に高接ぎ樹の果実についても同時期に実の形質調査を行った。</p> <p>豊産性であり、果実は170～200g程度となる。果皮は滑らかで黄橙色である。貯蔵果実の果皮は橙色になった。じょうのう膜が薄く、果肉は緻密で軟らかい。糖度は2月20日時点12.2、酸含量が1.59であり、可食期は3月以降と考えられる。</p> <p>口之津11号より減酸がやや遅い傾向がみられた。</p> <p>ハウス栽培では減酸が早く、露地よりも糖度が低かった。</p> <p>(2) 興春ポンカン</p> <p>4年生興春ポンカンについて、平成2年12月10日及び12月20日に果実の形質調査を行った。12月21日に収穫貯蔵し、平成3年1月21日、2月20日に同様の果実形質調査を行った。</p> <p>果実重は130g程度であり、果皮はやや粗いが、はく皮は容易である。1月21日時点での糖度は13.8、酸含量は1.29であった。可食期は1月以降と考えられる。含核数はやや多いが、糖度が高く、食味はよい。</p>									
要	表1 果形および果皮の特製									
成	果 皮									
	系統名	調査月日	果形指数	1果平均重	果皮色	カラーチャート値	粗滑	はく皮の難易	厚さ	浮皮
績				(g)						(mm)
	津之香	12.20	138	215	黄橙	6.0	滑	中	2.5	無
概		1.21	134	169	黄橙	5.8	滑	中	2.2	無
	アルミ袋	2.20	136	183	橙	7.0	滑	中	3.1	無
要	貯蔵	1.21	145	201	橙	7.0	滑	中	2.7	無
		2.20	143	186	橙	7.5	滑	中	2.0	無
要	ハウス	12.20	129	235	黄	4.9	滑	中	2.1	無
		1.21	126	234	黄橙	5.9	滑	中	2.5	無
		2.20	126	186	黄橙	6.7	滑	中	2.2	無
	興春ポンカン	12.20	118	150	橙	7.1	粗	易	3.1	無
		1.21	127	130	橙	7.2	中	易	2.8	軽
		2.20	124	125	橙	8.3	中	易	2.7	軽

表2 果肉および果汁の特性

系統名	調査 月日	果 肉		色	さじょう		果 汁		含核数
		果肉歩合 (%)	じょうの う膜厚		硬さ	糖度	クエン酸 含 量 (g/100ml)	糖酸比	
津之香	12.20	82.1	中	橙	軟	11.6	2.10	5.5	7.0
	1.21	83.7	薄	橙	軟	12.5	2.03	6.2	3.4
アルミ袋	2.20	82.6	薄	橙	軟	12.2	1.59	7.7	9.8
貯 蔵	1.21	81.8	薄	橙	軟	12.0	1.96	6.1	4.4
	2.20	84.1	薄	橙	軟	11.9	1.80	6.6	7.0
ハウス	12.20	85.5	薄	黄橙	軟	9.7	1.54	6.3	0.4
	1.21	83.8	薄	橙	軟	10.0	1.60	6.3	8.2
	2.20	84.1	薄	橙	軟	11.1	1.28	8.7	1.6
興春ポンカン	12.20	71.1	中	黄橙	中	12.5	1.60	7.8	13.2
	1.21	70.6	薄	橙	軟	13.8	1.29	10.7	7.2
	2.20	70.7	薄	橙	中	15.9	1.18	13.5	9.4

(果樹試験場)

(1) 津之香は常温貯蔵では、はく皮性が劣ってくるので、貯蔵方法の検討が必要である。