
[成果情報名] オレンジ香でフレッシュジュースに適した「カンキツ福岡2号」の育成
[要約] 「カンキツ福岡2号」は1月下旬に成熟し、糖度11度、クエン酸含量が1.0g/100ml程度で食味良好となる。剥皮しにくい、果肉が柔らかく多汁、オレンジ香で無核果の割合が高く、フレッシュジュースに適した特徴を持つ新品種である。

[キーワード] カンキツ、新品種、多汁、オレンジ香

[担当部署] 果樹部・果樹栽培チーム、食品流通部・流通加工チーム

[連絡先] 092-922-4946

[対象作物] 果 樹

[専門項目] 育 種

[成果分類] 品種育成

[背景・ねらい]

近年、果物に対する消費ニーズは多様化し、生果として食味が優れるとともにフレッシュジュース等新たな消費スタイルに適した個性ある品種が求められている。

そこで、果汁の多さ、香り、種子の少なさ等の優れた特性を持つ県独自のブランド品種を育成し、県産カンキツの有利販売を図る。

(要望機関名 : 福岡普 (H15))

[成果の内容・特徴]

- 1 . 果肉が軟らかく、オレンジの風味を持つ「清見」を種子親に、減酸が早く糖度が高い「早香」を花粉親にし、平成2年に交雑して得られた実生の中から平成11年に選抜した。
- 2 . 樹姿は長円で「清見」に似るが、枝は下垂しない。隔年結果性は「清見」より小さく、収量は10a当たり3t程度で安定している。枝梢の棘はほとんど認められない(図1、表1、一部データ略)。
- 3 . 完全着色は12月上旬で「清見」より早い。果皮は薄く、果肉は柔らかく多汁である。糖度は1月下旬には11度以上になり、クエン酸含量の減少は「清見」より早く、1月下旬に1.0g/100ml程度で食味良好となる。無核果の割合が高く、種子を含んでも1個程度である(図2、表1、2)。
- 4 . 搾汁歩留まりは、「清見」や「不知火」よりも高い。また、皮付きで搾汁した方がオレンジ香があり、食味が優れているためジュースとしての加工適性が高い(表3)。

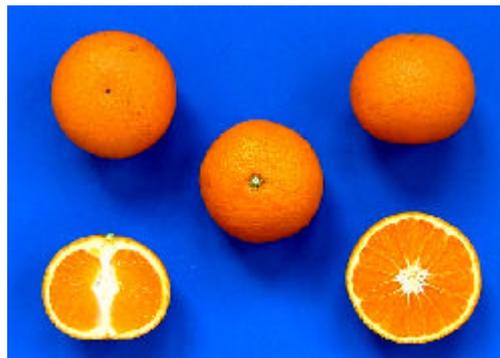
[成果の活用面・留意点]

- 1 . 職務育成品種として、品種登録出願を行う。
- 2 . 生果およびフレッシュジュース用として活用できる。
- 3 . 秋季の水分変動が大きいと裂果することがあるので土層が深めの園での栽培が望ましい。かいよう病等の病害虫抵抗性は「清見」と同等に強い。
- 4 . 収穫は完全着色後の12月中旬以降に可能となる。出荷期は常温貯蔵後の1月中旬～2月中旬であるが、1ヵ月以上の長期貯蔵ではポリ個装を行う。

[具体的データ]



結実状態



収穫果実

図1 「カンキツ福岡2号」の樹姿及び果実

表1 「カンキツ福岡2号」の主な特性(平成14~19年)

形質	福岡2号	早香	清見
樹姿、枝の性質	長円・中	長円・竹直	長円・下垂
完全着色期	12月上旬	12月中旬	12月中旬
果形	扁球	扁平	扁球
果皮の色、粗滑	橙・滑	橙・竹粗	橙・滑
果皮の性質	薄・硬	中・軟	中・硬
剥皮性	難	易	難
香り	オレンジ	ポンカン	オレンジ
果肉特性	極軟多汁	竹硬	極軟多汁
無核果	多	無	多

表2 「カンキツ福岡2号」の果実品質(平成14~19年)

系統 品種	着色 程度	果皮 色	浮皮 (チャート)	果形			果実 重	果肉 歩合	糖度 (Brix)	クエン酸 含量	種子 数
				縦径 mm	横径 mm	指数					
福岡2号	9.8	8.3	0.0	66.8	79.1	117	215	78.7	11.4	1.00	0.7
清見	9.0	6.8	0.0	68.9	78.7	114	217	73.7 **	9.8 **	1.27 **	11.2

注) 平成14~19年産果実の1月20日分析値の平均、t検定により1%水準で有意差あり

表3 「カンキツ福岡2号」のジュース加工適性(平成19年)

品 種	搾汁歩留まり (%)	官能評価				
		色	香り	苦味	総合評価	
福岡2号	皮有	40.5	3.6 a	4.0 a	1.8 bc	4.4 a
	皮無	49.2	3.9 a	2.9 b	1.5 c	3.5 b
清見	皮有	36.4	3.4 ab	3.4 ab	2.3 b	3.1 b
	皮無	43.9	3.9 a	2.9 b	1.5 c	3.3 b
不知火	皮有	34.5	2.9 b	3.6 ac	3.8 a	1.4 c
	皮無	41.8	4.0 a	3.0 bc	1.5 c	3.9 ab

注) 1. 搾汁歩留まりは、果実を4分割して手動式ジューサーで3回搾汁して測定
 2. 色、香り、総合評価は5(良い)~1(悪い)、苦味は5(強い)~1(弱い)でパネル8名により評価
 3. 同一列の異なる英小文字間には、FisherのLSDにより5%水準で有意差あり

[その他]

研究課題名: カンキツ品種・系統適応性

カンキツ類に含まれるカロテノイドの加工利用方法の開発

予算区分: 経常

研究期間: 平成19年度(平成2~20年)

研究担当者: 松本和紀、大倉英憲、村本晃司、牛島孝策、矢羽田二郎、大庭義材、堀江裕一郎、栗原実、野方仁、法村奈保子、江嶋亜祐子