

[成果情報名] 長期貯蔵に適するウンシュウミカン新品種「春しずか」の育成

[要 約] 柑橘新品種「春しずか」は本県育成系統「S 1 1 5 2」に重イオンビームを照射し育成したウンシュウミカンである。浮き皮が発生しにくく、また収穫時点でのクエン酸含量が高いため長期間の貯蔵後でも食味良好である。

[キーワード] ウンシュウミカン、新品種、浮き皮、長期貯蔵、重イオンビーム

[担当] 静岡農林技研・果樹研セ・果樹生産技術科

[連絡先] 電話 054-376-6153、電子メール kaju-kenkyu@pref.shizuoka.lg.jp

[区分] 果樹

[分類] 技術・普及

[背景・ねらい]

本県カンキツ生産の主力である貯蔵ミカンにおいて、地球温暖化等により、品質及び貯蔵性に影響を及ぼす浮き皮の増加や、クエン酸含量が低いことによる食味の低下が問題となっている。そこで、貯蔵性に優れ長期貯蔵に適したウンシュウミカン品種を育成する。

[成果の内容・特徴]

- 1 「春しずか」は、本県育成系統「S 1 1 5 2（「青島温州」の珠心胚実生）」にネオンビーム（LET61.1keV/μm、20Gy）を照射して育成した品種である。2001年9月に穂木へビームを照射し、2009年に一次選抜、2011年に「S 1 2 0 0」として二次選抜した。その後2～3代目で調査し、形質が安定していることを確認し2019年に育成を完了した。2021年6月に品種登録出願申請し、同年11月に出願公表された（出願番号第35533号）。
- 2 「春しずか」という名称は、「静けさの中でゆっくりと熟成され、春の暖かい陽ざしの中で目覚めを迎える」ミカンであるというイメージにより、公募した名称候補845件の中から命名された。
- 3 果実の外観は「青島温州」と同様である（図1）。浮き皮が発生しにくく、また着色時期が「青島温州」よりも1か月程度遅い（図2）。
- 4 果実品質は、12月下旬の収穫時点で概ね糖度11度、クエン酸含量1.2%である（表1）。常温貯蔵庫で4月まで貯蔵した場合、概ね糖度11度、クエン酸含量0.6%となる（表2）。
- 5 果実の食味は「青島温州」と同様である。クエン酸含量の推移から、可食適期は「青島温州」では常温貯蔵において1～2月であるのに対し、「春しずか」では3月以降であると考えられる。

[成果の活用面・留意点]

- 1 苗木の販売先は県内生産者を対象とする。
- 2 既存のウンシュウミカン品種よりも収穫期が遅く凍霜害及び鳥獣害のリスクが高いため、定植地の最低気温に留意するとともに、適宜鳥獣害対策を行う。
- 3 常温貯蔵庫で長期間貯蔵する場合、軸腐病の発生リスクが高くなるため、栽培期間中の黒点病防除を行う。
- 4 令和5年度中に品種登録見込みである。

[具体的データ]



図1 「春しずか」の果実の外観

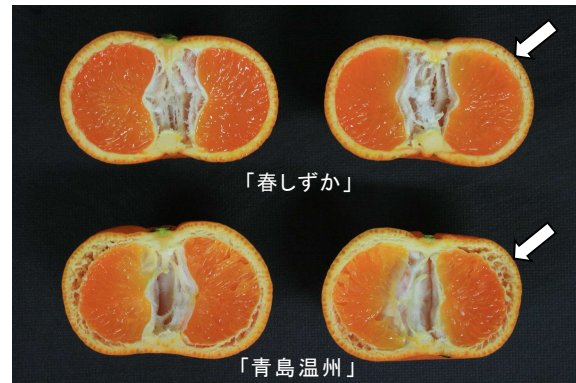


図2 「春しずか」と「青島温州」の浮き皮程度
(2019年4月24日撮影)

表1 収穫時点での「春しずか」の果実品質^z

品種	果実重 (g)	果形 指数	果皮 歩合	糖度 (° Brix)	酸含量 (%)	糖酸比	果皮厚 (mm)	含核数 (個)
春しずか	120.5	144	26.5	11.3	1.16	9.7	3.2	0.0
青島温州	114.1	147	26.2	11.2	0.86	13.0	3.4	0.0
寿太郎温州	97.4	144	21.7	12.4	0.75	16.5	3.0	0.0

^z 収穫日：2018年12月25日、調査日：2018年12月26日、反復数：10果

表2 常温貯蔵後での「春しずか」の果実品質^z

品種	果実重 (g)	果形 指数	果皮 歩合	糖度 (° Brix)	酸含量 (%)	糖酸比	浮き皮 程度 ^y
春しずか	105.2	151	27.7	11.2	0.64	18.1	1.5
青島温州	106.4	157	29.9	11.7	0.49	24.1	2.8
寿太郎温州	98.0	151	26.8	12.4	0.43	29.2	2.0

^z 収穫日：2018年12月25日、調査日：2019年4月24日、反復数：10果

^y 0：無、1：軽、2：中、3：甚

[その他]

研究課題名：しずおかオリジナル果樹品種の育成と適応性試験

予算区分：県単

研究期間：2016～2020年度

研究担当者：曾根悠介、中村茂和、中嶋輝子、寺岡毅、加々美裕、小野章子、馬場明子、青島加奈子、土田友香、平井実季、稲葉元良、澤野郁夫、小林康志、吉川公規、荒木勇二

発表論文等：なし