

3月以降に出荷できる高糖度晩生カンキツ品種 「あすき」

高糖度で良食味のカンキツ品種は1~2月に成熟するものが多く、3月以降に成熟し、通常の露地栽培において高糖度果実を安定的に生産できる品種はほとんどありません。また、近年カットフルーツなど外食等業務用として加工しやすい果実の需要が高まっていますが、良食味のカンキツ品種の多くは、カットした果肉からの果汁の流出（ドリップ）が多く、商品性を損なうことが問題となっています。そこで農研機構果樹茶業研究部門では、3月以降に成熟する晩生品種で、露地栽培での高糖度果実の安定した生産が可能であり、カットした果肉からのドリップが少なく、加工需要にも対応した「あすき」を育成したので紹介します。

☆ 技術の概要

1. 「あすき」はオレンジ香を有する良食味系統「カンキツ興津46号」と中生の高糖度品種「はるみ」の交配により育成しました。(写真)
2. 「あすき」の成熟期は、多くの国産高糖度カンキツ品種の収穫期が終わった後の2月下旬~3月です。(表1)



写真 「あすき」の果実

表1. 「あすき」の果実特性

(農研機構果樹茶業研究部門カンキツ研究拠点 2013~2015年 露地栽培)

品種	果実重 (g)	剥皮性	糖度 (%)	酸含量 (g/100ml)	種子数 (個)	無核果の多少	成熟期 (月旬)
あすき	181	中~やや難	15.6	1.37	7.6	無~少	2下~3
あすみ	173	やや難	14.4	0.97	7.0	無	1下~2上
せとか	188	中~やや難	13.9	1.38	0.1	少~中	2下

無核果の多少；無：無し、少：無核果が1/3未満、中：無核果が1/3以上2/3未満、多：無核果が2/3以上

3. 「あすき」の果実をナイフでカットした際の果肉からのドリップ量は、カットフルーツとして主に利用されている「スイートオレンジ」と同じくらい少なく、カットフルーツとしての利用適性に優れています。(表2)

表2.カンキツ主要品種におけるカットした果肉からの果汁の流出(ドリップ)量の比較

調査月	品種名	保存後のドリップ量* (g)
2月	スイートオレンジ	0.527
3月	あすき	0.562
2月	あすき	0.655
4月	川野なつだいたい	1.189
2月	グレープフルーツ	1.384
12月	青島温州	1.444
3月	清見	1.847
1月	たまみ	2.007

スイートオレンジとグレープフルーツは小売店で海外輸入果実を購入し供試。

* 果肉を一定の容積にカットし、4℃で24時間密封保存した後の果肉100gあたりのドリップ量。

☆ 活用面での留意点

1. 「あすき」の苗木は令和2年12月から販売が開始されました。
2. 詳細は、農研機構問い合わせフォーム (<https://www.naro.affrc.go.jp/inquiry/index.html>) からお問い合わせください。