

「大分果研4号」(ゼリーオレンジ・サンセレブ)の高品質化技術

農業研究部 果樹グループ

1. 研究の背景

温州みかんの「大津八号」にオレンジの香りを持つ「天草」の花粉を交配して、平成21年3月に「大分果研4号」として品種登録した。ほのかなオレンジの香りがあり、多汁で果肉が軟らかく、ゼリーのようなとろける食感が特徴で、「ゼリーオレンジ・サンセレブ」のブランドで出荷量は年々増加している。県オリジナルの新品種のため、栽培特性の解明や高品質化のための栽培技術の確立が求められている。



2. 研究成果の内容・普及のポイント

- ・マルチ設置による果皮色と糖度の向上(表1)
- ・カルシウム剤の散布による果皮障害の防止(表2)
- ・7月上旬の粗摘果と9~10月の仕上げ摘果でL、2L果の生産可能



表1 マルチ設置の効果

	横径 (mm)	1果重 (g)	果皮色 (a/b×10)	糖度 (Brix)	クエン酸 (%)
全面マルチ	71.2	166.5	5.36	12.9	0.92
無処理	77.7	200.6	5.01	11.6	0.95
有意差	**	**	**	**	ns

注1) 葉果比60に設定
注2) t検定により、**は1%レベルで有意差あり

9月からのマルチ被覆 で果皮色が良くなる
// で糖度が上昇する

表2 カルシウム剤によるクラッキング防止効果

階級	カルシウム剤散布		無散布	
	発生率(%)	発生程度	発生率(%)	発生程度
3L	0.0	0.0	50.0	18.1
2L	24.3	10.1	27.3	13.2
L	18.2	8.5	24.2	12.6
M	11.6	4.4	18.7	8.2
S	16.7	5.6	0.0	0.0
平均	16.9	7.3	24.5	12.0

3. 期待される効果

- ・「ゼリーオレンジ・サンセレブ」ブランドの確立
- ・県産かんきつの生産拡大

4. 担当機関連絡先

農業研究部 果樹グループ カボス・中晩柑チーム
 TEL: 0972-82-2837
 住所: 津久見市津久見浦福3456