

## 23. 興津33号、口之津7号、口之津10～12号の本県への適応性

成

## (1) 興津33号

果実量は130g程度で、やや小さい。12月下旬にはほぼ完着になる。果皮はやや粗いがはく皮は容易である。12月20日時点での糖度は13.5、酸含量は1.47で、やや酸含量が高かった。1月22日調査時には、糖度17.0、酸含量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、糖が高く、食味はよい。

## (2) 口之津7号

果実重250g程度で、宮内伊予柑よりも偏平である。貯蔵後の1月22日時点での糖度は11.0、酸含量は1.26であった。可食期は1～2月と考えられる。

## (3) 口之津10号

果実重300g以上なるに大果である。果形は偏平で、果こう部にかかるい盛り上がりがある。はく皮はよいが、1月になると浮き皮果が多発した。含核数は少ない。

果

## (4) 口之津11号

果実重今年はやや小さく180g程度であった。果皮は薄く滑らかで、果皮色は橙黄色である。2月20日時点での糖度は11.5、酸含量は1.54であった。可食期は3月以降と考えられる。無核果が多く、はく皮性も比較的よい。糖度はそれほど高くないが、果肉が緻密で、食味はよい。また、ハウス栽培では200g以上の果実となり、露地よりも酸含量の減少が早かった。

の

## (5) 口之津12号

果実重200g以上で、果皮は滑らかであった。外観は口之津11号に非常に似ているが、ややカラーチャート値が大きい傾向がみられた。2月20日時点での糖度は11.2、酸含量は1.75で、可食期は3月以降と考えられる。糖度はそれほど高くないが、含核数も少なく、食味はよい。また、ハウス栽培では250g程度の大果となり、露地よりも酸含量の減少が早かった。

概

要

表1 果形および果皮の特性

系 統 名	調 査 月 日	果 形 指 数	1 果 平均重 (g)	果			皮		
				果皮色	カラーチ ャート値	粗滑	はく皮 の難易	厚さ (mm)	浮皮
興 津 33 号	12.20	124	133	橙	7.4	粗	易	3.1	無
"	1.22	129	134	橙	7.2	中	易	3.4	軽
口 之 津 7 号	12.20	131	256	橙	9.2	中	中	3.7	無
"	1.22	133	241	橙	10.1	中	中	2.7	無
口 之 津 10 号	12.20	133	381	橙	7.9	粗	易	3.1	無
"	1.22	145	397	橙	8.7	粗	易	3.4	甚
口之津11号(露地)	1.22	135	178	橙黄	7.2	滑	中	2.2	無
"	2.20	139	180	橙黄	7.9	滑	中	1.9	無
" (ハウス)	1.22	127	227	橙黄	—	滑	中	—	無
口之津12号(露地)	1.22	145	250	橙黄	8.0	滑	中	3.0	無
"	2.20	133	266	橙黄	8.5	滑	中	3.4	無
" (ハウス)	1.22	131	211	橙黄	—	滑	中	—	無

表2 果肉および果汁の特性

系 統 名	調 査 月 日	果 肉		さじょう		果 汁			含核 数
		果肉 歩合 (%)	じょうのう 膜 厚	色	硬さ	糖度	クエン酸 含 量 (g/100ml)	糖酸 比	
興 津 33 号	12.20	69.9	中	橙	軟	13.5	1.47	9.2	7.0
"	1.22	70.5	中	橙	中	17.0	1.29	13.2	5.2
口 之 津 7 号	12.20	77.6	厚	橙黄	中	11.4	1.27	9.0	8.2
"	1.22	76.8	厚	橙	中	11.0	1.26	8.7	1.2
口 之 津 10 号	12.20	84.0	中	橙黄	軟	12.3	1.47	8.4	0.0
"	1.22	80.3	中	橙黄	軟	12.8	1.05	12.2	0.0
口之津11号(露地)	1.22	82.5	薄	橙	軟	11.3	1.89	6.0	1.0
"	2.20	84.2	薄	橙	軟	11.5	1.54	7.1	0.6
" (ハウス)	1.22	85.8	薄	橙	軟	10.6	1.45	7.3	—
口之津12号(露地)	1.22	79.9	中	橙	軟	11.0	2.09	5.3	6.2
"	2.20	78.4	中	橙	軟	11.2	1.75	6.4	15.0
" (ハウス)	1.22	84.4	中	橙	軟	10.5	1.52	6.9	—

(果樹試験場)

普及上の留意点