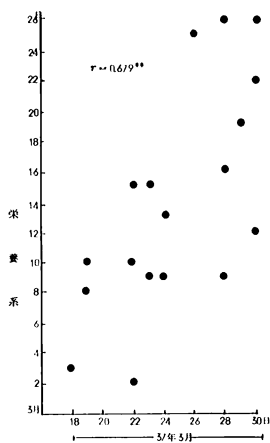


昭和38年2月における個体選抜時の耐凍性と、41年、42年および43年における栄養系の耐凍性の総合評点との間には $+0.795^{**}$ の高い相関関係が認められた(第1図)。一方は場観察による個体選抜時の寒害と凍結処理による栄養系の凍害との相関関係(第2図)はこれよりも低く $+0.488^{*}$ であった。このことは枕崎の恵まれた気象条件下では、アッサム種およびアッサム雑種の一部のものが寒害を受けるにすぎず、それ以外のものについての凍害の判定が困難であることがその一因と推察された。したがって耐凍性の検定を行なう場合は凍結処理による判定が必要と思われた。

(2) 発芽期：早晩性についての両者間の相関関係を第3図に示す。個体選抜時の早晩性と栄養系の早晩性との間には高い相関が認められた。



第3図 発芽期・個体と栄養系との関係

(3) 収量：各年度、各茶期における個体選抜時と栄養系との相関関係を第1表に示す。

第1表 個体選抜時と栄養系との各年茶期における収量の相関係数

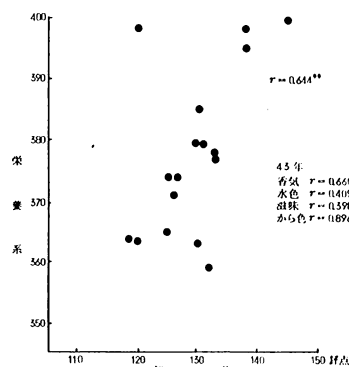
年度 形質	42年				43年			42・43年	
	一茶	二茶	三茶	合計	一茶	二茶	三茶	合計	合計
収量	+0.553	+0.683	+0.608	+0.673	+0.545	+0.573	+0.367	+0.565	+0.701*

(注) ** : 1%, * : 5%水準

42年度の年間収量と個体選抜時の収量との相関は高く、43年度は低かった。しかし2カ年の総合収量

ではかなり高い相関が認められた。茶期についてみると、茶期によって相関がかなりみだれる傾向が認められた。この原因は、調査年度間の気象条件や仕立法の違いなどによるものと考えられた。

(4) 品質：個体選抜時のらいかい機による茶の品質と、栄養系の1kg操ねん機による茶の品質との相関関係を総合および各項目の評点について求めた。その結果を第4図に示す。



第4図 品質・個体と栄養系との関係

総合点について両者は1, 2の系統を除けば高い相関関係が認められた。各項目ごとの相関係数をみると、から色と香気が高く次いで水色、滋味の順であった。系統比較試験の材料は、品質ではとくに高い水準で選抜され、残されたもののみであることが考えられた。

むすび

以上の結果から、アッサム雑種の耐凍性、発芽期、収量および品質については、個体選抜時とその栄養系との間で、かなり高い相関関係が認められ、個体選抜時の特性が栄養系になってもよく発揮されることがわかった。今後は発芽当年からの生育、収量、品質、耐凍性、早晩性、成葉等を追跡し、より早い時期における幼木と成木との相関関係、あるいは形質相互間の相関関係を究明し早期選抜の合理化を図りたい。

参考文献省略。