

清見の生産技術体系の確立

第1報 清見栽培の実態調査

野方俊秀・江原忠彰(佐賀県果樹試験場)

NOGATA, T. and T. EHARA : Studies on Cultivation of KIYOMI Tangor

1. Investigation of Cultural Practice for KIYOMI Tangor in Saga Prefecture

温州ミカンの価格低迷により、高接による中晩柑類への更新が行われ、清見(タンゴール)の導入も多くなった。しかしながら、清見はその特性が明らかにされる前に一般農家への導入が行われたため、生産現場でかかえている問題も多い。これらの問題点を明らかにするため1981年4月にアンケート調査を佐賀県下の清見生産者107名(有明海岸地帯27, 玄海海岸地帯60, 内陸地帯20)を対象に行い、更にそのうち84名の生産者の果実について形質調査を行ったので結果を報告する。

1. 繁殖法は85%以上が高接ぎによるもので、高接更新法のうち80%が大津式一挙更新法または大津式に切り接ぎを併用していた。中間台木としてはほとんどが普通温州であった。中間台木の樹令は20年生以下のものが85%を占め、そのうち10年生以下が25%と比較的若木での更新事例が多く、このためか樹勢が弱いとの回答はほとんどみられなかった。

2. 剪定は約半数が無剪定のままで、剪定したとの回答例でもその80%は間引き剪定を主体とし、切り返し剪定法を主体とするものは10%しか存在しなかった。しかし、接ぎ木後の年数を重ねるごとに、また、結果量が増すごとに枝の密生、下垂化が進むと考えられ、剪定の程度、方法の検討は今後重要さを増すと思われる。

3. 着花は接ぎ木後3ヵ年程度の経過で見られるとするのが60%近くあったが、着花量は少ないとする者が多く、60%強は少～やや少としており、また、隔年結果性についても大～やや大が多く、小はわずかに10%程度であった。とは言え、結果樹令に到達したばかりのものが多いためか、約40%は不明との回答であった。

4. 本品種の収穫は、その特性を考慮すれば越年採取が望まれる。しかし、実態は12月採取が全体の65%を占め、とくに内陸地帯では、90%が年内採取を行っている。また、年明け後の採取も1月中旬頃までにはほぼ終了しており、生産された果実は玉揃いが悪く、商品性が低いとする回答が大半であった。

5. 貯蔵の方法はポリ袋を利用する例が約半数を占めており、裸のままの貯蔵は害に満たなかったが、内陸地帯では裸貯蔵が多かった。また、新聞紙や被膜剤の利用もみられ、とくに有明海岸地帯ではそれぞれ17%もみられ、今後は生産量の増大にともない、比較的簡単に処理できる被膜剤の利用が伸びるのではないかと考えられる。

6. 農家が調査時点でもっている栽培上の問題点としては、1)傷果が多い、2)剪定法が不明、3)着色が悪い、4)

着花量の確保、5)貯蔵法が不明、6)玉揃いが悪い、7)実止りが悪い、等の順になっており、生産安定のための着花性や隔年結果の問題よりも果実の品質、とくに外観的な形質の問題をとりあげている。これは、当初着花性が悪いとの意識を強くもっていたが、無剪定や間引き主体の軽剪定にくわえ、枝を誘引して下向きにさせる等により着花量の確保がある程度できたため、果実の形質面が問題化されてきたものと考えられる。

7. 1981年(昭和56年)産の果実品質をみると、内陸地帯産果では着色が遅れ、果皮色もやや淡く、果皮歩合が高かった。また、果汁の品質も海岸地帯産果にくらべれば、低糖・高酸含量の傾向が強く、有明・玄海の両海岸地帯産果にくらべて劣る面が多い。一方、立木中から果皮の生理障害である虎斑症の発生がみられ、内陸型の産地ほど多いと考えられてきたが、今回の調査では内陸と海岸地帯の間に立木中の虎斑症発生率の差はなかった。しかし、貯蔵後の発生状態は、内陸地帯ほど多い傾向にあった。

有明・玄海海岸地帯の果実でも、12月採取果は必ずしも糖度が高いとは言えず、貯蔵後の4月でも糖度が11以下の果実も多く、適地は極めて限られてくる。清見は糖度が12以上となって商品性が高まる果実と思われ少なくとも1月下旬まで樹上越冬できる所か、樹上で糖度11となるような園でなければ適地とはいえないと考えられる。

第1表 生産地帯による果実形質の違い

| 調査項目 生産地帯 | 緑の 抜け (分) | 果 径 | | | 果皮の色調の値 | | 虎斑症の発生数 | |
|--------------|-----------------|------|------|------|---------|------|---------|-------|
| | | mm | mm | 指数 | 貯蔵前 | 貯蔵後 | 貯蔵前 | 貯蔵後 |
| 有明海岸地帯 | 9.6 | 79.7 | 69.0 | 1.15 | 30.6 | 27.8 | 17.9% | 25.0% |
| 玄海海岸地帯 | 9.5 | 78.2 | 69.7 | 1.12 | 29.2 | 28.2 | 16.6 | 25.3 |
| 内 陸 地 帯 | 9.1 | 81.1 | 71.2 | 1.14 | 28.3 | 28.0 | 15.0 | 28.0 |

第2表 生産地帯別による果実の品質 %

| 調査日 | 1月25日 | | | | 4月23日 | | | |
|------|-------|------|------|-------|-------|------|------|-------|
| 糖 度 | ~9* | ~10 | ~11 | 11.1~ | ~10* | ~11 | ~12 | 12.1~ |
| 有 明 | 2.8 | 34.4 | 46.9 | 16.0 | 20.6 | 51.7 | 24.1 | 3.4 |
| 玄 海 | 0.6 | 22.5 | 59.5 | 17.5 | 5.7 | 68.5 | 22.8 | 2.9 |
| 内 陸 | 7.0 | 47.0 | 37.0 | 9.0 | 40.0 | 50.0 | 10.0 | 0 |
| 酸含量% | ~1.0 | ~1.3 | ~1.6 | 1.61~ | ~0.8 | ~1.0 | ~1.2 | ~1.4 |
| 有 明 | 2.1 | 27.7 | 52.4 | 17.9 | 3.4 | 51.7 | 37.9 | 6.9 |
| 玄 海 | 1.7 | 33.0 | 59.5 | 5.8 | 2.9 | 60.0 | 37.1 | 0.0 |
| 内 陸 | 0 | 11.0 | 59.0 | 30.0 | 0 | 25.0 | 50.0 | 25.0 |