

南 津 海 (なつみ)

育 成 者：山本弘三

育 成 地：山口県大島郡周防大島町東安

来 歴：カラに「吉浦ボンカン」を交配して得られた珠心胚実生

下庄塩宇

特 性

■栽培特性

樹姿はやや開帳性で樹勢は強く、枝梢の節間は長い。若木のうちはトゲが発生することもあるが、その後は消失する。発芽期は4月上旬、開花期は5月上～中旬で温州ミカンとほぼ同じである。カラと同様に収穫時期が3月以降となるので、鳥害対策としてネット被覆や果実への被袋およびハウス栽培が不可欠となる。露地栽培は、収穫期は4月中旬～5月上旬、可食期は4月下旬～6月下旬、ハウス栽培では、収穫期は3月中旬～4月上旬、可食期は4月中旬～6月中旬となる。

■果実特性

果実重は140～160g程度、果皮は濃橙色であり、剥皮は容易である。着色は11月から開始し、1月には完着する。果実の肥大は、8～11月まで旺盛で、12～2月にかけては停滞するが、3月から二次肥大を開始する。糖度は秋季から冬季にかけて一定の割合で向上するが、二次肥大後はやや低下するものの、収穫時点で13～14度となる。減酸はカラに比べて2週間から20日程度早く、11月までは経時的に減少し、12月以降の減酸は緩やかになるが、二次肥大後は急速に進む。食味は濃厚、じょうのう膜は軟らかく、袋ごと食べられる。また、カラと比較してキング臭が薄く、癖のない上品な香りを持つ。種子は5個程度入るが、無核果もみられる。

■病虫害抵抗性および栽培上の留意点

かいよう病に弱いため、十分な防除が必要である。黒点病は温州ミカンと同程度の防除を行う。チャノホコリダニの被害も発生しており、幼果期に防除を行う。収穫前にハダニの発生が見られる場合は、貯蔵中に増殖しやすく、へた枯れを助長するために防除する。

「南津海」は晩期収穫にもかかわらず連年結果性が高い。摘果は、樹冠上部や外成り果の大果を中心に行い、退色や浮皮発生が少ない葉裏の果実を利用する。摘果時期は8月下旬に粗摘果、9月下旬～10月に仕上げ摘果を行い、最終葉果比で30～40程度に仕上げる。せん定は、強せん定は避け、間引き主体とする。予措は2～3%程度、貯蔵中の果皮障害はほとんど発生しない。貯蔵期間は常温で1ヵ月程度、温度7℃で湿度85～90%で約3ヵ月程度可能である。常温貯蔵では不織布シートでコンテナを包み込めば、果実の萎凋やへた枯れ防止となる。ハウス栽培は、無加温もしくは低温期のみ少加温とし、ビニール被覆は11月から収穫終了時までとする。収穫前にハウス内の気温が25℃以上になると浮皮が発生するため、換気に注意する。結実方法は露地栽培と同様とし、葉果比は40程度とする。

■地域適応性

果実の耐寒性は、カラと同程度で、-3℃以下の低温に3～4時間遭遇するとす上がりなどの寒害が発生する。また、このような場合には落葉も助長されるので、冷気が停滞する圃地への栽植は避ける。対して、水田転換圃など土層が深く温州ミカンの糖度の上がりにくい圃地でも十分な果実品質を得ることができる。

(岡崎芳夫)