

# 愛媛果研ニュース

No.29 平成23年11月



## 《かんきつ類の周年供給体制確立に向けて》

2011年は東日本大震災などこれまでにない激動の年となっています。果樹農業にも少なからず、価格低迷や消費の減退等の影響が及んでおり、柑橘類についても消費減少がいつそう進むことが懸念されます。

現在、県内では、50余りの柑橘品種が栽培されています。多すぎてわからないという声もありますが、消費形態はいろいろなものを味わいたいという少量多品目時代へと変化しており、この品種の多さを利用していく必要があります。幸い、カンキツ類は色、形、大きさ、味、熟期が大きく異なります。特に、一番の違いは熟期、旬です。10月の極早生温州から6月の河内晩柑までほぼ1年中食べることができます。したがって「柑橘周年供給体制」を確立させることで、品種の多さを武器に、生産拡大、消費拡大につなげることができます。

ただ、品種だけでは6月以降の夏場の供給に限界があります。そこで、貯蔵性のある品種を長期貯蔵し、夏場に出荷しようと、みかん研究所では研究を進めており、加えて産地での取り組みも始まっています。貯蔵を組み合わせることで周年供給体制がより強化され、その品種の新たな価値が高まります。

加えて、愛媛にはオリジナル品種の「ひめのか」、「紅まどonna」、「甘平」、「媛小春」等があります。これら品種を加えることで、選択肢も広がり、消費拡大、生産者の所得向上にもつながるものと期待しています。

今回の果試ニュースは「新資材を利用した“清見”の長期鮮度保持技術」「カキ新品種“太天”の特性と脱渋技術」「カンキツにおけるフジコナカイガラムシの発生生態と防除対策」を取り上げました。儲かる農業の一助となることを願っています。

果樹研究センターみかん研究所長 山西和廣