

温暖化の実態と対応品種のラインナップ

愛媛県南予地域は近年の温暖化の影響もあり、年平均気温が100年間で約1.7上昇して17を越え、かつてのポンカン産地の鹿児島県や地中海性気候であるイタリアのシシリア地域の気温と同等になっている。

温暖化はとくに冬季が顕著で、当研究所においても、1月の平均気温が2.5、11月と3月が2前後上昇して、秋が長く春が早まった。秋の温暖化は果実肥大と減酸を促進して、冬の温暖化により-3以下の寒害が少なくなり、完熟生産が容易となり、中晩柑の生産に有利となった(図1)。

一方、気象変動も大きくなり、乾燥基調の中で降れば土砂降りといった亜熱帯モンスーン気候に似た気象が続いており、温州みかんでは浮皮や果皮障害が多く発生し、品質が著しく低下しやすく、作りにくくなった。

年内は温州みかんの他にオレンジ色の濃い果皮とゼリー状の果肉でカットフルーツに適して消費者人気の高い愛媛県で育成された「紅まどんな」、1月から3月には「伊予柑」や「ポンカン」、ポンカンの血を引き継ぎ高糖度で食味の良い「不知火」や外観が美しく高糖で風味がある「せとか」、お鏡餅の外観で、さらに上品な甘さと生産者の期待が大きい愛媛県で育

成された「甘平」などが収穫でき、4月から6月には東南アジアのマングリンから育成された「カラマングリン」、和製グレープフルーツとして人気が高く収益性が高い「河内晩柑」、さらに寒い年には収穫できなかったイタリア原産のブラッドオレンジの「タロッコ」(写真1)やグレープフルーツの「オロブランコ」も国内生産が可能となっている。

また当研究所が開発したぶらぶらハウスにより、果皮障害の発生を軽減でき「紅まどんな」は1~2月、「不知火」は大玉でネックが長く高品質な果実を4~5月まで出荷が可能となる。その結果、9月収穫の極早生温州から翌年6月収穫の中晩柑まで10品種以上を組み合わせ、10ヶ月間にわたり、様々な柑橘類を消費者に提供できるようになった(図2)。

(みかん研究所 主任研究員 政本泰幸)



写真1「タロッコ」

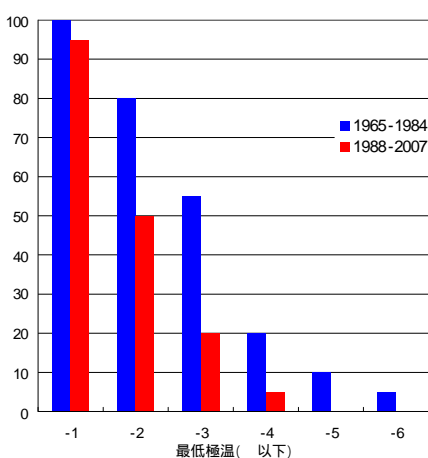
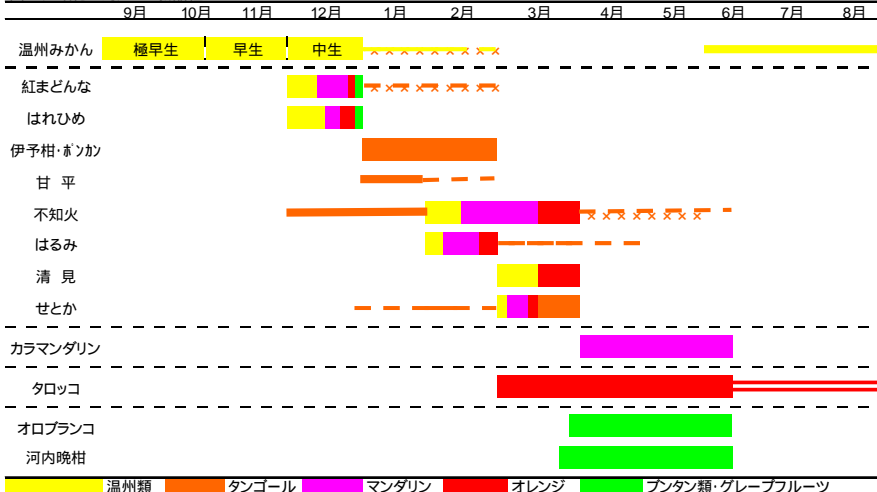


図1 1965-1984と1988-2007の最低極温の頻度の比較(宇和島測候所)

図2 温暖化に対応した新品種ラインナップ



温州類 タンゴール マングリン オレンジ ブンタン類・グレープフルーツ