

## オレンジのような良い香りで食べやすい日本生まれのカンキツ

カンキツにはカロテノイド(β-クリプトキサンチンなど)やフラボノイドなどの成分が含まれ、これらが有するガン予防などの機能が注目されています。カンキツの代表として「温州みかん」を挙げることができますが、最近では、温州みかんとは見た目にもちょっと違う「不知火」(しらぬひ)(図1)や「せとか」(図2)などの多様なカンキツ類が店頭に並んでいます。これらはオレンジの風味があるのが特徴です。このうち、「不知火」はデコ(突起)のある特徴的な外観から‘デコポン’として親しまれ、食味の良さから人気があります。今では、我が国で栽培されているカンキツを代表する品種となりました(図3)。「せとか」もなめらかな外観と独特の風味から人気があり、生産が拡大しています。

これらの品種はいずれも、(独)農業・食品産業技術総合研究機構果樹研究所が育成し、1979年に命名登録した「清見」(きよみ)(図4)という品種をもとに生まれました。「清見」は「みかんのような皮のむきやすさ」と「オレンジの香り」を目標にして、日本の温州みかんとアメリカのオレンジとの掛け合わせから生まれた日本で最初の品種です。果樹の品種育成には長い年月がかかりますが、「清見」の育成にはなんと30年もかかっています。70年代に育成された品種ですが、今でも我が国のカンキツ主要品種の地位を保っています(図3)。美味しさに加えて優れた品種の親となっていることが「清見」の特徴で、日本のカンキツ史にその名を残す品種として、2003年に「清見」育成グループに対して日本育種学会賞が授与されました。今日私たちが美味しいカンキツを食べることができるのも「清見」のおかげと言っても過言ではなく、今後の品種改良にも活躍してくれることでしょう。(農林水産技術会議事務局 研究開発官(食料戦略)室 研究専門官 中畝良二)



図1 「不知火」の果実



図2 「せとか」の果実

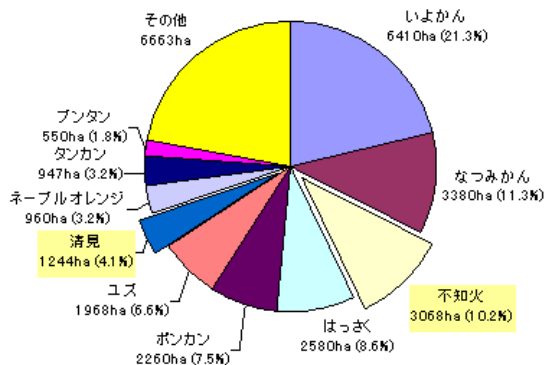


図3 温州みかん以外のカンキツ類の栽培面積と割合

農林水産省「平成18年産 特産果樹生産動態等調査」より作成



図4 「清見」の果実