

作物品種名雑考(16)

誌名	農業技術
ISSN	03888479
巻/号	351
掲載ページ	p. 33-38
発行年月	1980年1月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



作物品種名雑考 (16)

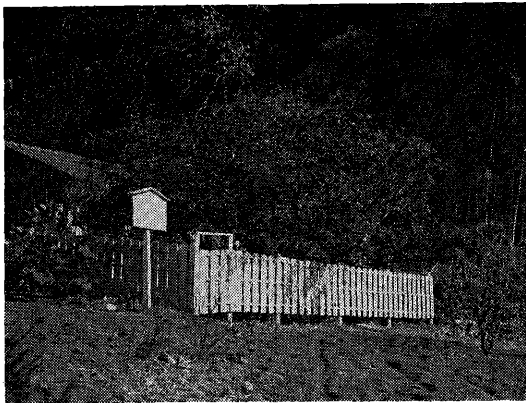
— 柑橘 その 2 —

岩 政 正 男

9. 我が国第2の柑橘, ナツダイダイ

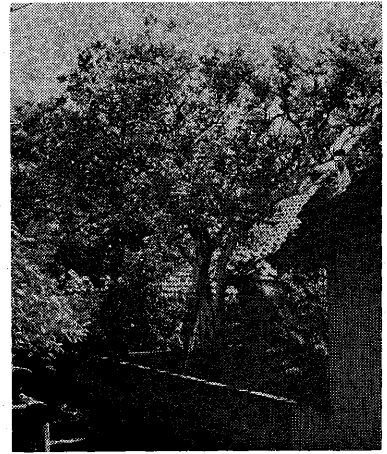
ナツダイダイは、温州ミカンに比べると1割に満たない30万トンそこそこの生産量であるが、果樹の中ではモモやカキの生産量に匹敵し、我が国第2の柑橘の地位を占めている。18世紀初頭のころ(約280年前)、山口県の青海島で誕生した品種である。現在の長門市仙崎に属する、青海島の大日比の海岸に漂着した柑橘の果実を西本(チョウ)なる女性(可憐な乙女であったと考えたい)が拾い、その種子をまいたのが起源と伝えられている。原木は今も西本氏宅に現存し、天然記念物に指定されている(第2図参照)。これがやがて毛利藩の城下町萩に伝わるが、当初は食用期を知らず、酔っぱいうえに大果で果皮が粗いので、化物(バケモノ)と呼ばれ、子供の玩具や食酢に代用されたに過ぎなかった。大日比より萩に伝わった本種の苗木を植えたひとりに兒玉惣兵衛なる人がいた。その子息の正介が、ある夏の日、樹上に残っていた果実を食べて美味であることを知り、その後漸次増殖されていった。本種は明治10年農業雑誌第38号に兒玉密柑の名で紹介されるが、その名は兒玉家に由来する。本種が萩市で増殖されたのは、明治維新により禄を離れた士族の生活の糧とするため、本種の栽培が奨励されたからである。現在でも土堀に囲まれた武家屋敷の庭園に本種の栽培をみることができる。

ナツダイダイ、ナツミカン、ナツカンなどと呼ばれているが、ナツは夏に食用とする晩生種を意味する。ナツミカンの呼び名が一般的であるが、古来ナツミカンと呼



第1図 温州みかん最古木。枯死して今はない

ばれていた橙色球形で小果の柑橘が別にあるので、正式にはナツダイダイの呼称が用いられ、種名も *Citrus natsudaidai* Hayata と命名されている。ところがナツダイダイは長すぎるし、台木として用いた場合にはナツダイダイ台と言わねばならず舌をかみそうである。前述の古い品種であるナツミカンは過去帳に記されているに過ぎないのだから、本種をナツミカンと呼んで差支えないではないかとの議論が最近優勢となり、数年来進められていた園芸学会の品種名規約ではナツミカンの呼称が採用されることとなった。



第2図 ダイダイ原木

ナツミカンは、女性が食べたいと言えば妊娠の兆候とみなされるほどに、すっぱいものの代名詞であった。このイメージを一変したのが甘夏の出現である。甘夏も甘夏カン、甘夏ミカンなどさまざまな呼び名があるが、種苗名称登録(第16号)された正式な名称は川野ナツダイダイである。大分県津久見市川野豊氏の園で発見された変異で1樹が変異しており、原木は70年生で今も健在である。甘味が増したわけではないが、早くから減酸するので食味が著しく向上し、晩春から初夏にかけてのくだものとして好評を博している。グレープフルーツの自由化にも打撃をうけることなく好調を維持しているのは、そのさわやかな食味が巷間の人気を得ているからだ。ナツダイダイ30万トンのうち甘夏が20万トン占めるが、やがて30万トンそっくりを甘夏が占有することになる。

甘夏の突然変異系統が、近年、続々と誕生している。最初に産声をあげたのは、甘夏の銘柄産地熊本県田浦町の山崎寅次氏の園で発生した新甘夏である。果面が平滑で美しくなった変異であるが、新甘夏の新しい字が当時妙に新鮮なひびきを感じさせたのを思い出す。甘夏の初の

枝変わりとして、その後の変異探索を刺激した功績も大きい。種苗名称登録を申請したが認可されず、新甘夏の名称は惜しくも消え去った。熊本県産はニューセブンの商標登録をもっているが、この名も1980年代にはいささか古すぎる。立花オレンジも果面がひときわ滑らかで美しくなった甘夏の変異である。園主の和歌山県美浜町立花政一氏の名にちなんで命名された。オレンジは一般にはスイートオレンジを指すので、オレンジでもないのに立花オレンジと呼称するのは羊頭狗肉のたぐいではないかと、われわれ柑橘育種仲間では批判していたのだが、1974年にこの名で種苗名称登録(第248号)された。また何をか言わんやである。甘夏には果皮色が濃紅橙色になる変異が各地で発生している。熊本県ではこういった濃色系の変異を集めて調査した結果、品質外観の最も優れた有明町吉田泰一氏園で発生した変異系統を紅甘夏の名で種苗名称登録を申請し、1975年に認可された(第285号)。改正前の種苗法による種苗名称登録の果樹では最後の品種となった甘夏つるみは、甘夏がさらに早生化して早くから酸が減るようになった変異で、果皮は薄く果面も平滑で美しい。大分県鶴見町の大津加堅男氏の園で発生したもので、鶴見町の名をとって命名された。

10. 陰曆八月一日にちなんだハッサク

ハッサクは八朔と書く。1860年頃、広島県因島市の恵日山浄土寺の境内で偶発実生として発生した。因島には古くから柑橘が導入されていたが、本種はブンタンの血をひいていることは明らかで、ブンタンにミカン類の何かが交雑された自然雑種と思われる。ブンタンの実生は非常に生育がよく、自然界では生残りやすいので、母親はブンタンであったと考えられる。寺の坊さんか参詣者がブンタンを食べ、ほうった種子から発芽したものであろう。住職の恵徳上人が、陰曆八朔(八月一日・ツイタチ)より食べられるとして命名したという。陰曆の八朔は「田実の節句」として農家では早生稲の新穀を収穫して祝った日であるから、初秋(今年は9月21日が陰曆八朔に当る)の頃だが、ハッサクを食べるには早すぎる。ただ早くから酸は少なく、すっぱくないので、その点を強調した命名と思えばうなずける。江戸幕府では徳川家康が天正18年のこの日江戸に入城したのを記念し、大名・小名が登城して祝詞をのべる佳日であった。したがって本種が発生した江戸時代には、八朔はおめでたい日であり、新品種にはふさわしい名であったのであろう。かつては広島県の特産であったが、戦後和歌山、愛媛、徳島などの諸県で増殖され、元祖広島県は3位に低落するほどの激増ぶりである。生産量は15万トンを超え、ナツ

ミカンに次ぐ第3位の柑橘となった。最近、果色が紅橙色になった変異が発見され、農間紅八朔の名で種苗名称登録(第298号)された。発見者の広島県向島町農間寿二氏の名をとって命名したものである。

11. 雑柑類の品種名

我が国には雑柑類と呼ぶ柑橘の一群がある。ナツダイダイもハッサクもこの仲間である。柑橘にはレモン類、ライム類、ブンタン類、スイートオレンジ類、ミカン類などのように形質の似通った(極めて近縁な関係にある)品種を集めたグループがある。また、後述するタンゼロやタンゴールのように特定の雑種群を指す呼び名も作られている。雑柑類はこれらのグループのどれにも属しにくい、その他大勢を集めた品種群といえる。英語ならば *miscellaneous varieties* とでも呼ぶのであろう。「雑」には粗雑の意味があるが、雑柑をお粗末な柑橘と解釈されては心外である。我が国で発生したもろもろの雑種をふくむもので、その大半はブンタンの血をうけたものである。

その名称は、品種の特性に基づくものや発生地由来する場合が多い。

キクダイダイ(菊代々)は果面にきざまれた深い条溝が菊の花を思わすのでこの名がある(第3図参照)。キ



第3図 キクダイダイ

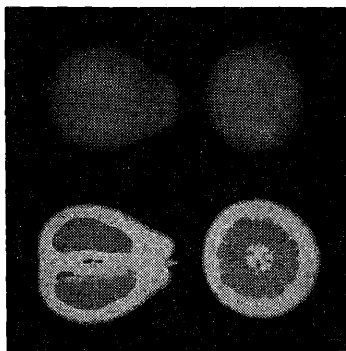
スカワ(絹皮)は絹を想い起すほどに滑らかな果面に由来する。大判小判の山吹色の果色を持つのがヤマブキであり、瓢箪(ひょうたん)に似た長楕円形の果実を産する品種にヒョウカン(瓢柑)がある(第4図参照)。今も福岡県や佐賀県に点在し初夏のくだものとしてローカルな人気があるキンコウジ(金柑子)は果色が美しい濃黄色だからである。なお本種をマルメロとかマルメラと呼ぶ地方があるが、果皮にマルメラ(楯稜)に似た芳香を有するためと考えられる。沖縄産のミカンにカーブチと呼ばれる品種があるが、カーは皮をブチーは厚いを意味している。沖縄に多いミカンはシーカシャーで沖縄諸島の山野に自生している。酸味が強いので生食には

適さないが、近年ミカンジュースのブレンド用に利用していると聞く。本種の名は沖縄の地名に由来している。

地名由来の品種名は多い。夏の柑橘

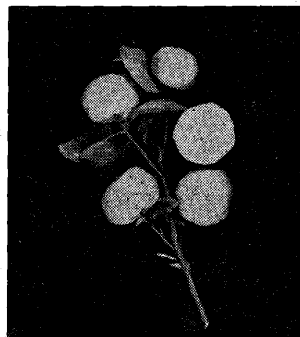
として抜群の味覚をもつヒュウガナツ(日向夏)は、1820年頃、宮崎市(旧赤江町)で発生したものだ。明治20年に田村利親氏が日向夏蜜柑と命名し広まった。高知県でその名を採用しているニューサマーオレンジも同氏の命名によるが、日向夏ミカンよりスマートだ。ヒュウガナツは本場の宮崎では、果皮をナイフでむいて食べる。この際、果皮をなるべく薄くむきアルベド(果皮の白い部分)を厚く残し、果肉とともに数片に切り分け、砂糖をまぶして食べるのである。この食べ方が普及すれば、夏のデザートとして消費が増えるに違いない。本種の主産地は福岡県で消費の多い観光地宮崎県に出荷しているのが現状である。1965年種苗名称登録(第187号)されたオレンジ日向は、本種から発生した濃橙色に着色する枝変わりである。オレンジとの雑種のように聞えるが、スイートオレンジは関係なく、オレンジ色の日向夏の意味である。初夏に出回るくだものとしては、もとの淡黄色の方がすがすがしい感じを与えるためか、新品種オレンジ日向はあまり増えていない。

淡路島の特産柑橘ナルト(鳴門)は、その発生に諸説ある。田村利親氏は徳島県板野郡鳴門村原産としているが、一説に約280年前、水木某が岡山より淡路島に移住したとき庭前の柑橘実生樹を移植し、その果実を藩主蜂須賀侯に献じ名勝鳴門海峡の名を賜ったといい、さらに一説には160年前の文化年間に蜂須賀家藩士陶山某が唐柑(スイートオレンジらしい)の種子をまいて発生したという。いずれにしる淡路島で栽培され、名勝鳴門の名を拝領したことに違いはない。高知県のフナドコ(舟床)という柑橘は、甘味が強く濃厚な味だが苦味が多少あるので経済栽培されていないが、グレープフルーツの代用には面白い。同県佐川町の船床に今も原木が残っていて、明治30年頃、当所の国弘正義氏の先代が大唐密柑と称する苗木を愛媛県より持ち帰った魚行商人より購入したものと伝えられている。鮮黄色を呈し外観が極めて



第4図 ユゲヒョウカン

鮮やかで風味の良いミカンにカワパタ(川畑)がある。鹿児島県加世田市の川畑の産という。ケラジ(花良治)は鹿児島県大島郡下に分布しているミカンである(第5図)。200年前、吉原某が鹿児島からの帰途、喜界島東方の孤島に漂着して本種を発見し、郷里の喜界島花良治に持帰ったと伝わっている。このほか、河内晩柑は熊本県河内町で、糸島晩柑は福岡県糸島郡(現在の福岡市北崎)で発生したので、地名に由来する名が付けられている。



第5図 ケラジ

サンボウカン(三宝柑)は数年前までは和歌山県下でかなり

生産していたが、最近他の優良品種に切りかえられている。江戸時代、和歌山城内に原木がただ1本あり、その果実を三宝にのせて殿様に献上したことからこの名が生れたという。果梗部が盛り上った特異な形は物珍らしく、さわやかな味は捨てるので多少は生き残ってほしい品種である。

12. ポンカンとタンカン

台湾からのポンカンの輸入が解禁になって10年近い。つい最近、タンカンも解禁になった。ポンカンは鹿児島、宮崎、熊本産も出回っているので珍しくなくなった。ポンカンは柑橘類の原生地であるアッサムの熱帯林で発生した古い品種で東南アジア一帯に分布している。中国には唐代以後に伝わり、乳柑と呼ばれた。当初に伝わったのは低しょうポンカンと思われるが、果梗部の乳頭状の突起からこの名が生じたのであろう。その後、真柑、右柑、鹽柑などの名が生れ、遂に極柑のあて字が用いられるようになったという。右は有の中が欠如している字で、有るべき所に無い意味である。女性ならば想像をたくましゅうしてニヤニヤするところだが、ポンカンの有るべき所に無いのは、果心が大きく中空になっていることを指す。なお台湾では果梗部が突出するので、凸柑(ポンカン)とも書く。タンカンは台湾でも2月以降に採収する。我が国では鹿児島県の垂水以南と西南諸島で産出する。自然タンゴールのひとつで食味はすばらしい。桶柑と書くが、桶(オケ)に入れて販売される甘味の強い柑橘の意味であるという。

13. 酢みかん類の名称

柑橘の酢はクエン酸が90%を占める。糖が少なく酸含量の多い品種は古来食酢用に利用されてきた。世界的に有名な酢用の柑橘はレモンとライムである。我が国ではダイダイやユズが古くから利用されてきたが、とくにユズの仲間が酢みかんとして巾を利かせている。

ユズは中国原産で、柚として古くから知られ古書にも見ることができる。ところが、柚は後にザボンの名称に転訛させられ、今ではユズのことを浙江省あたりでは香橙と呼んでいる。我が国には唐代かあるいはそれ以前に導入されたものと思われ、平安時代の延喜式や和名抄には由の名で、続日本後紀や三代実録には柚子としてその存在を知ることができる。異名としてイズ、イノス、ユノスなどがある。これをまたホンユとも称するが、ハナユやキズと区分するためである。ハナユ(花柚)はユズ近縁だが、ユズが大木となるのに対しわい性で早くから結実する。果実は80g前後でユズより小さく、酢や香気も劣るが、花が純白で香り高く、吸物などに利用されるのでこの名がある。トコユの異名をもつが、常柚の意で果実が長く樹上に留まるためである。

スダチは徳島県の特産で、関西料理には欠かせない銘柄の酢みかんだ。その名は酢橘の意で巢立とか酢立と書くのは当て字である。スダチには刺と種子の有無で4系統ある。有刺有核系をオンキまたはオンスダチと呼び果実の品質は良くない。無刺有核系はメンキとかメンスダチと呼ばれ、栽培に供されているのは本系統である。このほか有刺無核系と無刺無核系があり、後者はメンキから発生したもので、いわゆる無核スダチは本種である。

キズは福岡・佐賀両県に散在していたスダチに似た小果の酢みかんで木酢、木の酢(キノス)に由来する。

カボスは大分県特産の酢みかんで果実は100~150gあり、スダチやキズよりずっと大きい。近年増産が進み、かなり出回るようになった。日本料理には好適の調味料で、とくにフグ料理には欠かせない。ダイダイのことをカブスともいうが、これは果皮をたいて蚊をいぶすことに由来する。カボスも同様ないわれがあるという。

高知県にはナオシチ(直七)という酢みかんがある。直七という商売熱心な魚屋が、本種の果実を抱き合せて魚の行商をしたのでこの名が生れた。広島県因島市田熊では本種をスダチと呼んで栽培していたので、田中長三郎氏は田熊スダチと命名している。

14. 日中友好のニンボウ(ネイハ)キンカン

キンカン類は中国原産である。古い時代に我が国に伝

わったのはマルキンカン(丸金柑)で、果実は丸くて小さく栽培的価値は低い。ナガキンカン(長金柑)は中国では古くから知られ、浙江省温州地方に分布しているが、我が国への渡来は江戸時代である。果実は長楕円形で着色は早く外観は美しいが、果皮の甘味が少なく果肉の酸が強くて品質は良くない。

現在キンカンとして一般に出回っているのはニンボウキンカンで、食味は最も良い。ニンボウは寧波と書く。日本語読みはネイハだから、ネイハキンカンともいう。中国浙江省の原産といい宋時代以前から栽培されていた。我が国への渡来は文政9年(1826年)のことである。中国浙江省の船が遠州灘で難波し、清水港に船体修理のため寄港した際、三保村折戸(現清水市)の名主柴田権左衛門が暖く世話をした。そのお礼として船員から砂糖づけの果実をもらい、その種子を権左衛門の祖母が播いたのが、我が国における本種栽培の始まりと伝えられる。ニンボウキンカンは当時の日中友好のきずなといえる。メイワ(明和)キンカンとも呼ばれ、外国ではこの名が一般的である。明和は1762年から1771年までであるが、本種との関係は考えられない。おそらく、ネイハがメイワに訛り、明和の字が当てられたものと思われる。

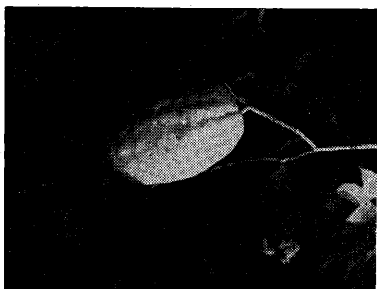
チョウジュキンカン(長寿金柑)は、1925年、田中長三郎氏が中国南部を踏査の際、福建省で発見し、その地の呼称をそのまま用い長寿金柑の和名を付した。福建省産であるからフクシュウキンカン(福州金柑)とも呼ばれる。キンカンとミカンの雑種といわれ、生食には不向きだが、果実や葉は美しくわい性だから盆栽や庭園樹には適している。

15. レモン・ライム・シトロン

レモンの自由化後、サンキスト・レモンはすっかりなじみになった。サンキストをレモンの名前と勘違いしている人は多く、サンキストをくれとくだもの店に来るといふ。サンキストはカリフォルニア州とアリゾナ州の柑橘生産者組合の名前である。Sunkistは「太陽にキスして」生産されるオレンジやレモンを象徴している。カリフォルニアの生産者にはサンキスト組合に参加していない人も大勢いて、この人達は直接パイヤーに売って輸出している。カリフォルニアで栽培しているレモンの品種はリスボンとユーレカである。前者は内陸地帯に後者は海岸地方に多い。リスボンはもちろんポルトガルの首都の名である。本種はポルトガル原産と思われるが、ポルトガルにはリスボンと呼ばれるレモンの品種はない。ユーレカは、ギリシャ語からきた Eureka(ユーリーカと発音)で、「しめた」という発見の喜びを現わす。ピ

タゴラスが風呂の中で三平方の定理を発見したとき叫んだであろう言葉だ。カリフォルニア州の州語でもある。

ライムはレモン同様世界的に利用されている料理用酸果柑橘である。酸はレモンより舌ざわりが柔かく上品である。インドにはいくつかのタイプがあるが、世界的に普及しているのは



第6図 シトロソ

West Indian とか Mexican と呼ばれる小果の品種で、西印度諸島やメキシコで栽培され、欧米に出回っている



第7図 ブッシュカン

のでこの名がある。タヒチライムはライムとレモンの雑種とみなされる3倍体の酸果柑橘で、ライムより耐寒性が強く、

フロリダのマイアミ付近で栽培されている。タヒチの名は本種がタヒチ島からカリフォルニアに導入されたことによる。本種のまたの名をペルシアンライムという。シトロソと同じように本種もインドからペルシャを経てヨーロッパへ伝えられたというのが、この名の起りであるが、ペルシャには本種はない。チュニジアかアルジェリアかあるいは地中海のどこかの島で自然雑種として誕生したもののである。

シトロソは、ゲーテのイタリア紀行に出てくる。イタリア半島の長靴の先に当るカラブリア地方で栽培され、鹿兒島のブシタン漬に似た、糖菓の材料として欧州諸国で珍重されている(第6図)。我が国では丸仏手柑と呼んでいるが、これは本末転倒の名だ。仏手柑はシトロソの変異で、人の指を思わず切れこみがあるのでこの名が生れた。丸仏手柑は、丸い柑橘の形をした仏手柑の意である。なお、仏手柑には果肉も種子もない。

16. オレンジの大統領ワシントンネーブル

ネーブル (navel) はへそのことである。大きなへそが

あり、たねが無いオレンジがネーブルオレンジである。たね有りへそ無し普通系オレンジから突然変異してネーブルオレンジが生じることは、最近ではよく知られている。ワシントンネーブルの発生地はブラジルのバイア (Bahia) である。ポルトガルから伝わったセレクトアオレンジの枝変りとして発生したという。セレクトアオレンジは今もブラジルの市場でみかけることができ、大果で味は良い。バイアで発生したこのへそオレンジはバイアネーブルが本来の名である。これが1870年に、アメリカ農務省により苗木が導入され、ホホワイトハウスのある首府ワシントン市の温室に植えられた。この苗木をもとに繁殖され、カリフォルニアとフロリダに送られた。最初に首都ワシントンに導入されたのでその名を付けて呼ばれるようになったのである。ワシントンネーブルはフロリダの気候には適さなかったが、カリフォルニアでは見事適応して真価を發揮し、今日のカリフォルニアオレンジ産業を生み出す原動力となった。ワシントンネーブルはその後枝変りを生じている。トロビタオレンジやマースオレンジはへそなし・たねありの先祖戻りした変異である。ブラジルでは Bahia navel は大果過ぎて輸出向きでなかったが、小果の突然変異を生じ手ごろな大きさとなった Bahianinha (バイアニーニャ) が主力品種となっている。ninha は小さいの意である。スペインの早生ネーブル Navelina も小型ネーブルの意だが、これは木の小型にちなむ。Navelate は晩生ネーブルの意味で、スペイン自慢のすばらしい味のネーブルだ。

17. バレンシアにないバレンシアオレンジ

世界で最も生産量の多いオレンジはバレンシアである。品質最高の晩生オレンジで、適応性が広く、ジュース原料として最適だからである。本種の繁殖を最初に手がけたのはイギリスの種苗商 Thomas Rivers で、大西洋のアズレス島で入手し、1865年に Excelsior の名でカタログに載せた。これが1870年代にカリフォルニアとフロリダに輸入された。カリフォルニアでは種苗商の名をとり Rivers Late と呼んだ。ところがその後スペイン人が訪れ、自国のバレンシア地方で栽培されている晩生オレンジと同じだと言ったので、バレンシアオレンジと改称された。フロリダに導入されたのも同種であることが確認され、バレンシアオレンジが通称となった。ところが、スペインのバレンシア地方には本種は存在していなかった。筆者の想像では、このスペイン人が自国の晩生オレンジ、ベルナと見誤ったのではないかと思う。バレンシアオレンジの発祥については今も不明である。当初はアズレス島発生として取り扱われていたが、最近

ポルトガルに古木が発見されたことから、ポルトガル説が有力である。中国原産説を唱える人もいる。

18. 禁断の木の実だったグレープフルーツ

グレープフルーツは西インド諸島バルバドス島で呱呱の声あげた。ブンタンを片親とする雑種で一方の親はスイートオレンジだと考えられている。発生当初、西インド諸島では *Forbidden fruit* (禁断の木の実) と呼ばれていたという。グレープフルーツの名はブドウ (*grape*) の香がするからだという説もあるが、一般に信じられているのは、総状花序でブドウのように房成りすることによるという説である。ブンタン (*pummelo*) の血をひくことは誰の目にも明らかで、アメリカの学者の間で *pomelo* と命名しようとする動きがあったが、一般からは全く顧られず、*grapefruit* の名が定着して今日に到っている。

19. 雑種の命名法

タンゼロ、タンゴール、シトレンジなどはアメリカで育成された雑種群の名称である。ライオンとトラの雑種を *Lion*×*Tiger*→*Liger* (ライガー)、*Tiger*×*Lion*→*Tion* (タイオン) のように合成語で命名しているが、上述の柑橘もこれと同様に合成した名称である。ミカンは *tangerine*、ブンタンは *pummelo* で、グレープフルーツには *pomelo* の別称がある。ミカンとブンタンあるいはグレープフルーツの雑種は、*tangerine*×*pummelo*、*pomelo*→*tangelo* といった工合に、*tangerine* の *tang* と *pummelo* あるいは *pomelo* の *elo* をくっつけて合成したのである。タンゴールはミカンとオレンジの雑種で、*tangerine* の *tang* と *orange* の *or* を合成した語だ。シトレンジはカラタチとオレンジの雑種である。カラタチはここでは *citrus* で現わされているが、その学名は *Poncirus trifoliata* であり、*citrus* は理屈に合わない。だが、この雑種が初めて作出された頃には *Citrus trifoliata* だったので、カラタチに *citrus* が使用されたようだ。その *citrus* の *cit* と *orange* の *range* を合成して *citrance* と名づけられた。

雑種の合成語を次に示しておこう。

1) **カラタチの雑種** カラタチ (*citrus*)×オレンジシ (*orange*)→シトレンジ (*citrance*)、カラタチ (*citrus*)×グレープフルーツ (*pomelo*)→シトルメロ (*citrumelo*)、カラタチ (*citrus*)×ミカン (*mandarin*)→シトランドリン (*citrandarin*)、カラタチ (*citrus*)×ダイダイ (*bigaradia*)→シトラディア (*citradia*)、カラタチ (*citrus*)×キンカン (*kumquat*)→シトルムカット (*citrumquat*)、シ

トレンジ (*cit.tange*)×カラタチ (*citrus*)→シシトレンジ (*cicitrance*)、シトレンジ (*citrance*)×キンカン (*kumquat*)→シトレンジカット (*citrancequat*)、シトレンジ (*citrance*)×四季橘 (*calamondin*)→シトレンジディン (*citrancedin*)、シトレンジ (*citrance*)×エレモシトラス (*Eremocitrus*)→シトレンジレモ (*citranceremo*)

2) **キンカンの雑種** ライム (*lime*)×キンカン (*kumquat*)→ライムカット (*limequat*)、オレンジ (*orange*)×キンカン (*kumquat*)→オレンジカット (*orangequat*)

3) **レモンの雑種** レモン (*lemon*)×オレンジ (*orange*)→レモナンジ (*lemonange*)、レモン (*lemon*)×ライム (*lime*)→レモナイム (*lemonime*)、レモン (*lemon*)×ミカン (*mandarin*)→レマンドリン (*lemandarin*)

4) **ミカンの雑種** ミカン (*tangerine*)×オレンジ (*orange*)→タンゴール (*tangor*)、ミカン (*tangerine*)×ブンタン、グレープフルーツ (*pummelo*, *pomelo*)→タンゼロ (*tangelo*)

5) **グレープフルーツ (ブンタン) の雑種** オレンジ (*orange*)×グレープフルーツ・ブンタン (*pomelo*, *pummelo*)→オレンジロ (*orangelo*)、タンゼロ (*tangelo*)×グレープフルーツ・ブンタン (*pomelo*, *pummelo*)→タンゼロロ (*tangelolo*)

20. 地名を名乗ったタンゼロの品種

フロリダ州の市や町の名は柑橘関係者にはなじみ深いものが多い。シングル博士らが作出したタンゼロに、フロリダ中部の柑橘産地の地名を命名したからだ。オーランドタンゼロは、最近ディズニーワールドなどで世界の観光地として有名になったオーランド市の名を拝借している。ミネオラはオーランド市の北西にあり、柑橘園がなだらかに起伏する美しい町だが、タンゼロのうちでは最も美味な中生品種がこの町の名をもらっている。最近市場に出回るようになった晩生のタンゼロセミノールも、やはりフロリダ州のひとつの町だ。

カリフォルニア大学の柑橘研究所があるので有名なりバーサイドから南の沙漠の町インディオへ越える途中に *San Jacinto* という町がある (スペイン語でサンハシントと発音する)。この名も我々にはサンハシントタンゼロでおなじみである。ところが、この *San Jacinto* はテキサスにもあり、メキシコからの独立戦争のとき、テキサス軍がメキシコ軍を破って独立を遂げたところという。このタンゼロはインディオにある USDA の試験場で育成されたものだから、カリフォルニア州の *San Jacinto* にもとづくものであろう。

(佐賀大学農学部教授 いわまさまさお)