천향(天香,아마까)

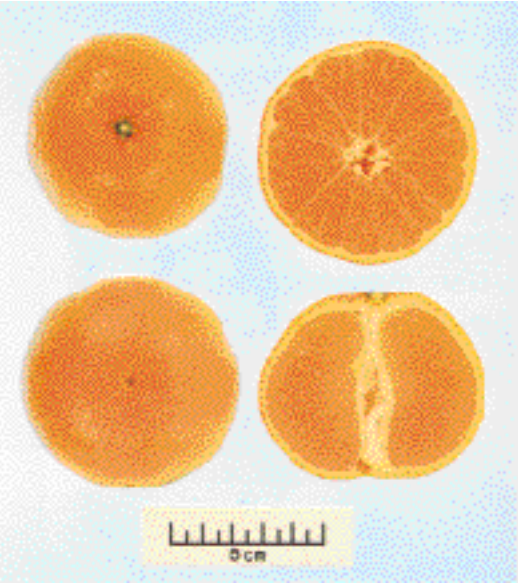


▲ 천향(아마까)

1. 육성경위

1974년 일본 농림수산성 구지진(口之津)지장(현 감귤부)에서 청견(淸見)에 앙콜을 교배하여 육성한 교잡품종이다.

1975년에 탱자대목에 접목을 실시하여 1984년에 처음 결실시켰고, 그 후 수년간 조사를 실시한 다음 지역적응시험을 실시할 필요가 있다고 여겨져 1991년부터 계통적응성 · 특성검정시험에 구지진(口之津) 17호로 계통명을 붙여서 시험을 실시하였다. 그결과, 우량성이 인정되어 1996년 천향(天香, 아마까)이라고 이름 지었으며, 1999년 11월 종묘법에 의해 품종등록 되었다.



▲ 천향(아마까) 과실

2. 주요특성

나무특성 **수세(樹勢) 및 잎 특성** - 수세는 보통정도이며, 나무는 벌어지면서 자라고 가지가 약간 아래로 늘어지는 경향이 있다.

가지와 새순(신초)이 촘촘하게(밀생) 발생하며 가늘고 짧다. 가시는 수세가 안정되면 발생하지 않는다. 잎은 가늘고 긴데 앙콜과 청견(淸見)의 중간정도 크기이다.

수체(樹體)의 내한성은 청견(淸見) 정도로 여겨진다.

내병성 - 병해는 궤양병에 대해 저항성이 비교적 강하고, 더뎅이병(창가병)에 대해서는 온주밀감과 비슷한 정도의 저항성을 갖는다.

감귤트리테자바이러스(CTV)에 의한 스템피팅 증상은 조금 발생하는 정도이다.

꽃 특성 - 꽃가루(화분)는 거의 형성되지 않고, 단위결과성이 강해 씨가 잘 안생긴다. 하지만 다른 품종과의 꽃가루받이(수분, 受粉)에 의해 씨가 생기는 경우도 있다.

과실특성 **과실외부 특성** - 과실무게는 평균 200~280g으로 만다린류 가운데서는 비교적 큰 과실(大果)이다. 과실모양은 편구형(偏球形)으로 과실꼭지 부분(과경부)이 튀어나오는 과실도 있다. 과실껍질색은 주황색으로 얇고 부드러워 껍질 벗기기가 쉬우며 과실껍질 표면이 매끄럽다.

부지화, 하루미에 비해 초기 과실비대는 늦지만 후기에 비대가 양호하여 과실횡경이 비슷하게 자란다.

과실내부 특성 - 과일즙의 당도(Brix)는 11~12도 정도이며 장소에 따라서 이보다 높게 나오기도 한다. 산함량은 성숙시 0.6~1%정도로 하루미, 부지화, 남향(南香) 품종보다 당도는 낮으나 산함량이 낮고 과피두께가 얇다(표 참조).

열매살(과육)은 주황색으로 속껍질(양낭피)이 굉장히 얇아 과실 육질이 극히 부드러워 속껍질채 먹을 수 있고 과일즙이 많은 것이(多汁) 특징이다.

쓴맛이 없으며, 앙콜 향기를 주체로 한 오렌지와 비슷한 향기가 난다.

씨는 거의 없거나 조금 발생한다(0~5개).

◆ **일본 사가현에서의 만감류 과실 품질조사 결과(佐賀縣 과수시험장)**

품 종 명	분 석 일 (년.월.일)	분석용 과실무게(g)	과형지수	과피두께 (mm)	과피색	당 도 (Brix)	산 함 량 (%)
천향(天香)	93.12.24	236	122	3.5	7.0	9.4	0.62
	95. 1.20	202	114	2.5	9.0	14.2	1.09
	96. 1.22	167	125	2.5	7.8	11.9	1.08
하 루 미	95. 1.20	178	104	3.3	9.0	16.7	1.41
	96. 1.22	186	107	3.7	8.0	13.2	1.21
부 지 화	94. 1.20	257	108	4.3	7.0	15.1	0.98
	95. 1.20	210	101	3.0	7.5	17.6	1.83
	96. 1.22	253	114	3.7	7.0	13.8	1.35

※ 과형지수는 과실횡경÷과실종경×100으로 나타내는데, 수치가 높을수록 과실이 납작한 모양을 나타냄.

◆ 일본 에히멘현에서의 만감류 과실 품질조사 결과(97. 愛媛縣 과수시험장)

품 종 명	분석일 (년.월.일)	분석용 과실무게(g)	과형지수	과육율 (%)	당 도 (Brix)	산 함 량 (%)
천 향 (天 香)	97.12. 9 (95. 1. 20)	175 (181)	115 (124)	80.6 (80.3)	10.9 (12.7)	0.98 (0.99)
유 명 (有 明)	97. 12. 9	116	106	76.6	12.0	0.93
남 향 (南 香)	97. 12. 9	168	115	78.4	13.0	1.33
하 루 미	98. 1. 20	214	121	77.7	12.6	0.96
청 견 (淸 見)	98. 2. 20	222	120	79.3	11.0	0.64

◆ 일본 오오이따현에서의 만감류 과실 품질조사 결과(97. 大分縣 감귤시험장)

품 종 명	분석일 (년.월.일)	분석용 과실무게(g)	과피색 (칼라차트)	종자수 (개/파)	당 도 (Brix)	산 함 량 (%)
천 향 (天 香)	97. 12. 18	211	7.0	0	10.4	0.57
	98. 1. 20	188	7.8		11.4	0.46
	98. 2. 23	166	8.0		11.5	0.45
세 또 까	98. 1. 20	333	7.5	2	11.0	1.01
	98. 2. 23	311	7.5		11.9	0.81
	98. 3. 20	355	8.0		12.1	0.59
하 루 미	98. 1. 20	172	7.5	3	14.2	1.00
	98. 2. 23	148	7.0		14.2	0.80
	98. 3. 20	143	7.5		15.3	0.61

착색 및 수확기 일본의 자료를 보면 일반적으로 착색이 시작되는 시기는 10월 중순이고, 완전착색은 12월 상순에 되지만, 식미가 좋아지는 성숙기는 12월 하순~1월 상순이라고 나와 있다.

하지만, 일본 사가현(佐賀縣)에서는 노지에서의 성숙기가 1월 하순 이후가 되는 것으로 판단되므로 제주도에서는 이보다 다소 늦은 시기가 될 것 같다.

그리고 무가온 하우스 재배시는 11월 수확이 가능할 것으로 판단된다.

3. 재배상의 유의점

이 품종은 부지화처럼 월동을 시킬수록 당도가 올라가는 품종형태가 아니고, 열매껍질이 극히 약하므로 저장하는 경우 저온장해 등에 대한 대책이 필요할 것으로 생각된다.

일본에서도 천향(天香, 아마까) 품종이 아직 재배확대가 안되고 있으므로 너무 조급하게 품종을 도입하지 않는 것이 바람직하다.

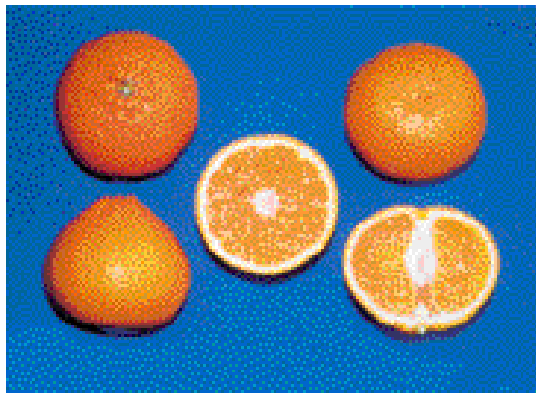
사또노가오리(佐藤の香)



▲ 사또노가오리

1. 육성 경위

청견(淸見) 품종 특성에 마코트 품종의 맛과 빛깔을 가미(加味)하여, 풍부한 향기를 갖추고, 재배가 용이하며 연내에 판매할 수 있는 만감류 품종을 만들고 싶다는 생각에서, 1980년 5월에 품종 육성자의 감귤원에서 「청견」품종에 「마코트(만다린과 오렌지 교잡종)」품종을 교배시켜 얻은 과실에서 씨앗을 채취하여 오이따현 감귤시험장 쯔구미(津久見)분장에서 파종을 실시했다. 그 후 1983년 4월에 2년생 실생묘를 비닐하우스에 육성중인 탱자 2년생 대목에 173주를 접목시켰는데, 1988년부터 착과되기 시작하였다. 이들 각각의 나무 가운데서 향기가 강하고 맛이 뛰어난 개체(No. 19호)를 선발하여, 1990년 4월에 어머니 품종인 청견 품종을 중간대목으로 하여 고접(高接)했지만, 과실 품



▲ 사또노가오리의 과실