청견(淸見)



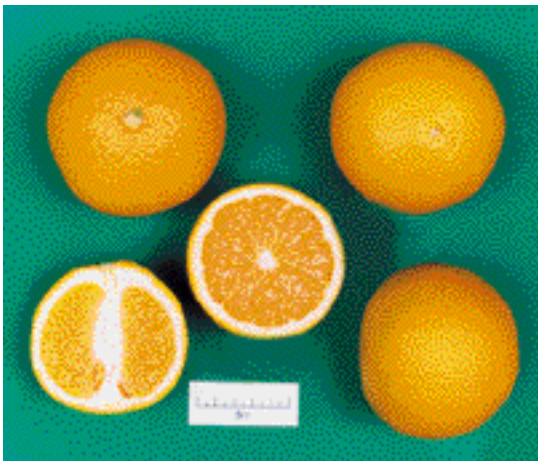
▲ 청견

1. 육성경위

청견은 1949년 일본 농림성 과수시험장 감귤부에서 궁천조생에 트로비타오렌지를 교배하여 육성한 교잡종이다. 1963년에 처음 결실하였고, 그 후 유망개체로써 선발, 1974년부터 흥진21호로 계통적응성·특성 검정시험이 개시된 결과, 우수성이 인정되어 1979년에 「淸見」이라고 명명, 탄골 농림1호로 등록 공표되었다. 제주에는 1978년에 도입되어 주로 시설내에서 재배되고 있는데 점차 소비자들에게 인기를 끌고 있는 품종 중의 하나다.

2. 주요특성

수세는 중간정도로 나무 모습은 유목시기에는 약간 직립하는 성질이 있지만 결실하기 시작하면 벌어지면서 자란다. 가지와 순은 가늘고 길어 아래로 늘어지기 쉽다. 잎은 중간정도의 크기로 테두리에는



▲ 청견의 과실

물결모양의 파상이 뚜렷하다. 꽃은 작지만 화주(花柱)는 크고 완만하게 굽어 있으며 꽃밥이 퇴화하여 화분을 전혀 생성하지 않는다. 수체의 내한성은 온주밀감보다 약하지만 네이블오렌지나 이예감보다는 강하여 감귤류 중에서는 강한 부류에 속한다. 궤양병, 창가병에 대해서는 저항성이 있지만 트리스테자바이러스에 의한 스템피팅 발생이 극히 심한 편이다.

과실 과실모양은 편구형으로 과실크기는 200~250g 정도이지만 유핵과(종자가 있는 과실)가 나타나기도 하고 착과량이 적은 경우에는 300g 이상으로 되기도 한다. 반면 착과 과다의 경우에는 150g 정도로 되는 경우도 있어 과실의 균일도는 반드시 좋다고는 말할 수 없다.

과실표면은 황색으로 비교적 매끈하고 박피성(껍질벗김)은 온주 밀감에 비하면 뒤떨어져 약간 벗기기가 어렵다. 과육색은 주황색으로 속껍질(양낭피)은 얇고 육질은 유연다즙하다. 과피와 과육에 오렌지향이 있고 풍미는 양호하다. 화분(꽃가루)을 전혀 만들지 않으며 단위결과성이 강하기 때문에 주위에 수분수가 없으면 씨가 없게 된다. 과즙의 당도는 11~12 °Bx 정도, 산함량은 3월에 1% 전후로 되며 성숙기는 3월 상·중순이다.

3. 재배상의 주의점

착화수는 적지만 유엽화 비율이 높고 단위결과성이 강하기 때문에 결과성은 좋다. 그러나 착과과다가 되면 해거리를 일으키기 쉽게 된다. 또한 착과량이 적고 대과로 되면 맛이 담백하게 되어 품질저하를 초래한다. 이런 연유로 고품질 과실을 해마다 생산하기 위해서는 열매솎기를 적정하게 시행할 필요가 있으며 특히 후기비대가 적기 때문에 초기비대를 도모하기 위해 조기 적과를 중요시 해야 한다. 청견은 월동 수확하지 않으면 당도 상승을 기대할 수 없기 때문에 나무에서 완숙시켜야만 그 특성이 발휘된다.

그러나 한해에 의한 바람들이 현상과 과피장해를 일으킬 위험이 있는 경우는 비가림, 방풍네트, 봉지씌우기 등의 대책을 취할 필요가 있으며 한해에 의해 과피장해를 받은 과실은 나무에서 갈색으로 변하는 일이 있다. 이 같은 과실은 저장중에 부패하기 때문에 저장하지 않는다. 또한 저장 중 또는 출하후 호반증, 과피갈변이 문제가 된다. 이러한 저장장해는 온도, 습도가 관계되며 특히 저장중 비교적 고온(10℃)에서 호반증이 발생하기 쉬우며 5~8℃로 저장하면 호반증 발생이 억제되고 과피의 황색도 증가된다. 또한 일반저장고(저온시설이 아닌것)에서는 3월 이후 기온이 높아지는 시기는 주의가 필요하다. 습도가 낮은 조건하에서도 호반증이 조장되기 때문에 폴리에칠렌으로 개별포장하여 저장하면 호반증 발생이 억제된다. 과실의 난폭한 취급에 의해 과피를 손상시키면 과피 장해를 일으키는 원인이 되므로 수확시나 선과시 과실 취급은 충분한 주의를 기울여야 한다.

그리고 청견은 과피에 상처를 받기가 쉬워(과피가 약하다) 풍상과나 병해충의 피해가 많고 일조량이 부족하거나 배수가 나쁜 곳에서는 과실비대가 나쁘고 뿌리활성이 나빠 생산이 불안정하기 쉽다.