

写真：レモン



- 目次 -

果樹産業の動向

- ・米国の学校からジャンクフードを追放するスマートスナック計画 1
- ・スナック食品の摂取 No1 は果実 1
- ・生鮮食品の売り上げ倍増を狙う米国セブンイレブン 2
- ・ニュージーランドのワールドキウイフルーツの危機 2

現地報告

- 米国 3
- フランス 4
- タイ 4
- 豪州 5

世界の果樹の需給

- ・2012/13年度における世界のカンキツ類の需給 5

トピックス

- ・中国産日本ナシの対米輸出解禁 8
- ・韓国の2012年の甘柿の輸出が好調 8
- ・2012年の韓国産ナシの対米輸出はFTA締結により10.4%増加 8

果物を食べて
応援しよう!

産地を応援

果樹産業の動向

米国の学校からジャンクフードを追放するスマートスナック計画

The Packer 紙 (2013年2月11日号)

2013年2月1日に米国農務省(USDA)が公表した「スマートスナック計画(Smart Snack in Schools)」(学校で賢くスナックを選択しよう)が実行に移されると、生徒たちは現在校内の自動販売機で売られているスニッカー、フンニョン(玉ねぎ風味のリング状揚げ菓子)やホットタマレス(シナモン風味のゼリービーンズ)といったスナック菓子に「さようなら」をすることになるだろう。

今回公表されたUSDAの計画案は、学校から脂質・糖分・塩分の高いスナック食品を追放しようというもので、計画では学校で販売されるスナック食品は次の要件を満たさなくてはならないとしている。

○ 果物、野菜、酪農製品、蛋白食品、全粒穀物食品(糟となる果皮や種皮等の部位を除去していない穀物やその製品)であるか、あるいはカップ4分の1以上の果物か野菜を含んだミックス製品でなくて

はならない。あるいは、2010年版米国食生活指針(2010 Dietary Guidelines for America)で規定されたカルシウム、カリウム、ビタミンDまたは繊維の1日当たり摂取量の10%を含んでいなくてはならない。さらに、

○ この計画で定められたカロリーおよび栄養量の条件に合わせなくてはならない。

ただし、登校時に持ってくるランチボックスに校内販売禁止食品が入っていることは認められ、また、学校で行われる誕生日会や祝日のお祝い、さらには募金活動や学校行事の後に行われる手作り菓子の販売バザーで売るものについては規定していない。

USDAの計画案は、正式決定後少なくとも1学年間は施行されないことになっている。計画案に対するパブリックコメント期間として60日間が予定されている。

フレッシュカットリンゴを製造販売しているワシントン

州のCrunch Pack社によると、校内自動販売機を設置している企業は販売機に冷蔵能力を持たせたものを増やしているとし、学校での商売というのは商品の回転が速いので、商品はほぼ毎日補充され、もっとも新鮮な状態で商品を提供できるとしている。

全米青果物協会の栄養・健康問題担当者は、USDAの狙いはジャンクフードの駆逐であり、給食メニューや自動販売機での販売、校内売店での販売等々生鮮果実・野菜にとって様々なチャンスが開け、学校で子供を取り巻く食環境をより健康的なものにしていく第1歩を踏み出すことになるとしている。

Food, Nutrition & Policy Consultant LLC社は、USDAの提案は脂質やカロリーの摂取基準を設定するというに代えて、健康に良い食品というものの地位を高めようとするものだとしている。

スナック食品の摂取 No1 は果実

市場調査会社ニールセンが行った消費者のスナック食品摂取動向に関する調査によると、生鮮果実はスナック食品として様々な甘味・塩味スナックより多く購入されているという。

ニールセンの調査結果は「米国人の軽食(Snacking in America)」として公表されている。これによると、消費者のスナック食品摂取頻度が最も高いのは生鮮果実で年

間 55 回摂取されており、第 2 位はチョコレートの 45 回で、以下ポテトチップスが 30 回、 ナッツ 27 回、クッキー 22 回で、クラッカー、ヨーグルト、アイスクリームその他食品がそれぞれ 17 回となっている。この調査は、昨年 3 月までの 2 ヶ年で行われ、報告の抄録は <http://www.tinyurl.com/b3drp2s> で入手できる。ニールセン調査によると、スナック食品の摂取頻度は全食品摂取機会の 20% を占めるという。(2013 年 1 月 21 日付け「The Packer」紙)

生鮮食品の売り上げ倍増を狙う米国セブンイレブン

The Packer 紙 (2012 年 12 月 31 日号)

シャーベット状の炭酸飲料のスラッピー、コーヒーあるいは砂糖を絡めたドーナツのようにというわけにはいかないが、セブンイレブンは生鮮食品分野でも売り上げ増大を狙っている。

昨年 12 月末のニューヨークタイムズ紙のインタビューで、セブンイレブンはアメリカとカナダのチェーン店での売上額の中で生鮮食品の占める割合を現在の 10% から倍増の 20% に増やすことを目指すとしている。

セブンイレブン社は、消費者ニーズに応じて食品と飲み物に販売努力を集中し、美味しく、健康的な生鮮食品を提供していくとしている。

セブンイレブン社のウェブサイトによると、同社は 1927 年に設立され、今や世界最大のコンビニエンスストアチェーンとして、米国内で約 7,550 (米国を含む 16 カ国では 48,000) のフランチャイズを展開し、毎分 320 種類の焼きたてペイカリー製品を販売し、ドーナツとパストリーの年間売り上げは 1 億 6,900 万個に上るといふ。

市場調査会社のニールセンによると、セブンイレブンの生鮮食品分野の取扱量は明らかにされていないものの、生鮮食品の販売において、これらの小規模で早いサービスを提供する形態の店舗が業績を上げているのは事実だとしている。

サンドウィッチ、惣菜、調理済み食品、さらには果物や

野菜についてもすぐに食べられる形で健康的な食生活を送りたいと考えている消費者に提供されている。

これらの形態の店舗は食品分野で牽引役を果たしており、果実・野菜もますます便利で親しみやすくなるまでに、これらの形態の店舗でより利用可能となってきている。

ニューヨークタイムズによると、セブンイレブンでは簡便で美味しい新商品開発に向けて料理や食品化学の専門家を集めているという。

コンビニエンスストアのコンサルタント会社によると、米国のコンビニエンスストア約 15 万店が生鮮食品の販売に力を入れつつあり、生鮮食品を扱うようになって売り上げを伸ばしているコンビニが増えてきているという。

コンビニエンスストアは今でも他の形態の小売店に比べより多くの ATM を備え、より多くのコーヒーやガソリンを売っており、出勤する道沿いあるいは帰宅途中の道沿いにあるため、とにかく便利なものだという。

コンビニエンスストアのコンサルタント会社によると、生鮮食品の供給者にとってコンビニエンスストアとの取引にあたって重要なことは、相応の量の生鮮食品の鮮度を維持した販売ができるかどうかを見極めることであるとしている。

ニュージーランドのゴールドキウイフルーツの危機

The World Apple Report 誌 (2012 年 12 月号)

リンゴ業界のほとんどの人は、キウイフルーツの業界で何が起きているかについてほとんど注意を払っていない。しかしながら、キウイフルーツ業界から本当に恐ろしい話が明らかになりつつあり、それはリンゴ業界が同じような潜在的な災難を回避する助けとなるかもしれない。

キウイフルーツを襲う細菌病であるかいよう病 (Psuedomonas Syringae pv. Actinidiae: PSA) が、1994 年という早い時期に日本のグリーンキウイフルーツ (「ヘイワード」) で確認された。かいよう病は、1992 年に当時ニュージーランドに次ぐ世界第 2 位のキウイフルーツ生産国であったイタリアにおいて最初に発生した。2000 年頃、ニュージーランドの独占的な販売業者であるゼスプリインターナショナルは、新しいゴールドキウイフルーツ (「Hort A16」) を導入し「ゼスプリゴールド」として市場に出したが、高収量と大きな価格プレミアムによって驚くような経済的な成功を収めた。周年供給を目指して、ゼスプリインターナショナルは、イタリアにおいて管理下に

おける「ゼスプリゴールド」の栽植を許可した。「ゼスプリゴールド」のかいよう病発生は 2008 年にイタリアにおいて初めて確認された。

〈PSA がニュージーランドのキウイフルーツを襲う〉

かいよう病は、ちょうど 2 年前の 2010 年に、蔓が冬季の休眠から目覚める 11 月にベイ・オブ・プレンティの主要な生産地域において初めて発見された。1 年のうちに、強毒の V 系統がキウイフルーツの面積の 35% の園地で確認された。2012 年 10 月までに、かいよう病はキウイフルーツの面積の 60% 以上に伝播した。迅速な規制措置をとったにもかかわらず、業界のリーダーは、すべての園地およびすべての生産地域が強毒の V 系統に対して脆弱であることを認めた。多くの人が、「ゼスプリゴールド」は全滅すると思え、また他の品種もある程度脆弱であると確信した。

いくつかの要因がニュージーランドにおいてかいよう病

の急速な拡大につながったと推測される。ベイ・オブ・プレンティの生産地域における温暖で多湿な気候は、細菌のまん延にとって非常に好都合であった。限られた地域におけるキウイフルーツ園地の激しい集中(単一栽培に近い)は、また急激な伝染に好都合であった。さらに、「ゼスプリゴールド」の遺伝的組成が、かいよう病に対して特に脆弱なものであった。

しかしながら、かいよう病はまたグリーンキウイフルーツ(「ハイワード」)やその他の品種にとっても危険な存在である。さらに、それは気候条件の異なるチリのようなその他のキウイフルーツ生産国においても大きな問題となりつつある。多くのアナリストは、ニュージーランドのすべての「ゼスプリゴールド」は2013年末までに取り除かれるであろうとしている。業界にとっての直接的および間接的な損失は、収入および就労面において莫大なものになるであろう。

＜キウイフルーツの災難の教訓＞

キウイフルーツの災難は、その他の永年性作物の集約的な生産者にとっていくつかの明確な教訓となるだろう。隣接する地域の大規模な土地において同一品種または関連する品種の果樹や蔓性植物を栽培することには明らかな利益がある一方で、そのような栽培はまた、その品種が限られた抵抗性しか持たない新たな病気や害虫の出現による大きな危険に業界をさらすことになる。

ベイ・オブ・プレンティにおいて開催された最近のキウイフルーツシンポジウムにおいて、リンカーン大学の植物病理学者が指摘したように、集約的栽培方法には、新たな脅威に対する脆弱性の増加に対処するためのリスクマネージメントの枠組みの発展が求められている。

そのような枠組みは、現在の園地の構造または生産方法のどの側面が栽培の脆弱性を増加させうる

のかについて分析するであろう。例えば、キウイフルーツの場合は、受粉樹の使用、ある種の剪定方法、幹の傷、窒素施用の増加が、植物への細菌の容易なアクセスをもたらすかもしれない。病気のサイクルを壊すには、永年性植物を単年性の植物に置き換えることや密閉および隔離された栽培システム、またはその他の革新的な方法が求められているかもしれない。

＜リンゴのリスクマネージメント＞

集約的な現代のリンゴ部門は、より早い時期により高い収量を得るため、また品質を強化するために新しい技術が適用されていることから、生み出されている脆弱性を考慮に入れたリスクマネージメントのシステムを発展させる必要がある。業界が現行のすべての栽培管理の悪影響について良く理解すればするほど、どんな新しい脅威が出現してもより迅速に対応することができるであろう。

現地報告

米国：カンキツグリーンニング病対策の新たな研究

中川 圭子

カンキツグリーンニング病は、ミカンキジラミを媒体として感染し、予防および治療方法は解明されておらず、罹病樹は必ず死に至る。罹病樹撤去とミカンキジラミの侵入阻止を図ることによってのみ、本病の拡大を防いでいる。米国最大のカンキツ産地であるフロリダ州では、すでにすべての商業カンキツ産地に本病が蔓延し、園地の廃退と収益減退が州カンキツ産業に甚大な被害を及ぼしている。全米第2位のカンキツ産地であるカリフォルニア州でも、2008年に州南部の住宅地で本病の存在が初めて確認され、さらに昨年11月、州カンキツ産業の中核であるサンホアキンバレーの商業園地内でミカンキジラミが初めて捕獲された。

カンキツグリーンニング病の撲滅に向け、官学民を総動員した必死の攻防戦が展開されている米国で、本病の早期発見を促すとみられる

研究結果が発表され、関係者の注目を集めている。これは核磁気共鳴分光器を利用して、オレンジの果汁に含まれるアミノ酸構造を比較した研究であり、連邦農務省農業研究局およびカリフォルニア大学デイビス校の双方の研究者により共同実施された。この種の研究は、初めての試みとされる。

研究対象となったのは、健全樹、罹病しているが発症していない果樹および発症樹という3つの異なったタイプの果樹から採取されたオレンジの果汁で、これらに含まれる11種のアミノ酸が測定された。その結果、各々の果汁サンプルのアミノ酸が、きわめて特徴的なプロファイルを示すことが確認された。カンキツグリーンニング病の特色の一つとして、罹病後長期にわたって発症しないことで、このことから発見されずに放置された罹病樹からミカンキジラミを媒体として病気が次々と感染す

るという状況に陥っている。果汁に含まれるアミノ酸の種類と数量を測定することで、罹病の有無が早期に確認されれば、本病の感染抑制に大きく貢献することは明らかである。

カンキツグリーンニング病に罹病した樹の果実から搾汁された果汁のアミノ酸プロファイルの特定化に成功すれば、本病の治療研究も大きく進展する可能性がある。本病が果樹を壊滅するメカニズムは、今なお解明されていない。アミノ酸は果樹の生長と自衛に欠かせない成分であるが、もしも果樹が自衛のためにアミノ酸を活用する能力をカンキツグリーンニング病の病原菌が阻止していることが明らかになれば、これを原点として、本病原菌攻撃戦略の焦点をしぼることが可能となる。

例えば、カンキツ果樹は外敵侵入に際し、フェニルアラニン(アミノ酸の一種)を重要な自衛要素と目されるケイ皮酸(cinnamic acid)に変

換する能力を持っているが、今回の研究によれば、カンキツグリーニング病に罹病した果実の果汁のフェニルアラニン含有量は異常に高いという結果が得られている。カンキツグリーニング病原菌がケイ皮酸への変換を阻止している潜在性がある。さらに罹病樹の果実の果汁に含有される

プロリンの量は健全樹の果実果汁のそれと比較して、著しく低いことも判明した。プロリンも異常事態への自衛策として、果樹によって合成されるアミノ酸の一種として知られている。

上記に解説されたアミノ酸分析を含むカンキツグリーニング病撲滅に向けた米国内における各種研究事

業の現況は、連邦農務省農業研究局の月刊誌「*Agricultural Research*」の2013年1月号に特集されている。本誌へは、<http://www.ars.usda.gov/is/AR/archive/jan13/>にてアクセス可能である。

フランス：EUのCAP改革に向けて団結する南欧の果実・野菜産地 佐川 みか

フランスの果実・野菜生産者団体がここ10年ほどでかなり変わってきている。これまでは農業経営者団体(FNSEA)の系列である野菜生産者全国連盟(FNPL)や果実生産者全国連盟(FNPF)が中心となって政府へ働きかけてきたが、最近、特に2007年ごろからは、AREFLH (Assemblée des régions européennes fruitières, légumières et horticoles 欧州野菜・果実・花き地方(州)議会)の動きが注目されている。

従来の生産者組織はフランスの行政単位に沿って、末端の地域から全国組織に集約されるものであったのに対し、AREFLHは欧州のレジオン(地方・州)が任意に集まった集団である。EUの6カ国(フランス、イタリア、スペイン、ベルギー、ポルトガル、ギリシア)の26地方(州)の自治体と、それらの地方の30の生産者団体が構成されている。ベルギーは南欧とは呼べないが、それ以外は南欧諸国の果実・野菜・花きの生産地で、AREFLHの加入地方だけでEUの野菜・果実生産の40%を占めている。

AREFLHは果実・野菜・花きの

生産が盛んな地方(州)が国境を越えて連携し、EU議会やEU委に働きかけるために2001年9月に設置された。これまでのように、各国の生産者組織がそれぞれの政府に政策決定や緊急措置の実施などに関して働きかけても、特にCAP改革などでは、各国政府は、穀物生産や畜産などの補助額の多い部門を重視して、野菜・果実・花き部門は妥協の際の取引に使われる傾向があったことから、国内に限られたロビー活動ではなく直接EU機関に働きかけるAREFLHへの期待が高まった。

AREFLHの総会は毎年持ち回りで開催され、本部はフランスのボルドーに所在する。AREFLHの組織は2部門から構成され、第1部門は加入地方(州)の自治体で、AREFLHの政治機関であり、また意思決定機関でもある。第2部門は、生産者組織(PO)の団体が構成される。これらのPO団体は加入地方の自治体から代表性を認められ、構成員として指名されたものである。野菜・果実・花きのそれぞれの生産部門の問題点、計画、要求などが、まず第2部門で検討さ

れ、第1部門に提示される。

AREFLHはこれまでCAP改革における野菜・果実の共通市場組織の存続を主張してきた。数年前から、市場が暴落などで危機状態に陥った事態に備えて、CAP改革の枠組みの中に共済基金を設置し、生産者の負担だけでなくEUも財政を支援するように要求している。また最近では、ますます厳しくなるEUの農薬規制に対して頻繁に生産者の危惧を表明している。その他、AREFLHのイニシアチブで、EUの南欧諸国の生産者たちは、同じ産物が同時に市場に搬入されて価格が暴落することを防ぐために、加入地方間だけでなく、EUに果実・野菜を大量に輸出している地中海の南側諸国(モロッコ、チュニジアなど)とも生産調整を図ろうとしている。これらの国との協調関係を築く一環として、南欧生産国は地中海南側諸国と共同で毎年MEDFELという共通の野菜・果実見本市をフランスのペルピニアン市で開催しており、この開催にもAREFLHが強いイニシアチブを発揮している。



タイ：果実貿易の話題と2012年産パインアップルの生産について 中元 進弘

＜中国の正月を前にタンジェリンの輸入検査を強化へ＞

中国の正月を前にタイ市場で過剰となる輸入タンジェリンについて、農業局の植物検疫所は関税局と協力して輸入検査の強化に乗り出した。

農業局局長によると、現在、中国の正月を前に中国からのタンジェリンの輸入が増加しており、1日の平

均輸入量はコンテナ55本、1,320トンで、輸入額は3,850万トンと増加傾向にある。中にはタンジェリンの葉が混入しているおそれがあるため、各港の植物検疫の検査官を訓練し、輸入管理措置の強化を図っている。

輸入検査強化については、コンテナ内の抜き打ち検査の数を増やし、葉がついているタンジェリンがあれ

ば、輸入業者に葉がついているものだけ別にして、葉を全て焼却処分させる。また、病害虫が検出された場合はコンテナに戻すか焼却処理する。以前に病害虫が検出されたタンジェリンを輸入したことがある業者や手続きに不備がある業者は、さらにサンプリング検査を多くするという措置が取られる。(2013年1月23日付け「コムチャットルック紙」)

＜タイ産ドリアンのインドネシア政府の禁輸措置で打撃＞

農業・協同組合省は、インドネシア政府がタイからの果実、特にドリアンの輸入禁止措置を講じたことで、近いうちにインドネシア政府と交渉に入ることを明らかにした。最近、インドネシアは国内の果実栽培農家の保護のために、ドリアンを含むタイ産果実の輸入を禁止した。インドネシアは通常、タイ産ドリアンの大市場であり、毎年、タイのインドネシアへのドリアン輸出は6億パーツにのぼっている。また、農業・協同組合省によると2013年のドリアンの生産量は52万9,500トンで、昨年比12%増が予測されており、今回のインドネシア政府の輸入禁止措置はタイのドリアン栽培農家に大きな打撃を与えるとしている。農業協同組合省では、ドリアンの収穫最盛期に当たる5月、6月までにインドネシア政府が解禁措置を講じない場合に備えて、他の国々、例えばベトナムや中国への輸出を開拓していくことも準備している。なお、ドリアン以外にも、タイ産リュウガンが数量割当(クォータ)の輸入制約の措置が取られており、タイの輸出業者は制裁解除に向けた取り組みをタイ政府に強く求めている。

(2013年2月6日付け「バンコク・ポスト」紙)

＜2012年のタイ産パインアップルの生産量は3年連続で減少＞

農業協同組合省農業経済局の発表によると、2012年の生鮮パインアップル生産量は231万トンとなり、2010年の259万トン、2011年の241万トンと3年連続で減少した。

これは栽培農家が間作や転作でゴムやオイルパームを栽植し、これらが収穫可能になっていることや農家庭先価格が2010年をピークに低下傾向が続いていることから、農家が肥料等の栽培管理に力を入れなくなったことで、サイズの小さいものが多く出荷されたことが要因である。

2012年の後半以降の市況も欧米の景気の低迷で輸出が伸び悩み、製品在庫が膨れて、工場渡し価格も2012年10月の4.50パーツ/kgから11月の3.40パーツ/kgへと下落した。

(農業経済局ウェブサイト2012年2月7日アクセス「2013年農産物予測レポート」より抜粋)

豪州：ミバエ防除の公的支援削減とくん蒸剤の使用禁止について トニー・ムーディ

＜果樹産地におけるミバエ防除費の公的支援削減＞

2012年は記録的なクイーンズランドミバエ大発生的一年であった。豪州産カンキツ類および核果類のアジアおよび北米への輸出は、ミバエの発生を効果的にコントロールすることによって可能とされてきた。このミバエのコントロールは従来から輸出向け生産地をミバエ非汚染地域として維持すること、あるいは果実をフェンチオン(Fenthion)あるいはジメトエート(Dimethoate)でくん蒸することによって行われてきた。

検査官による園地検査や通行規制といった非汚染地の維持活動に要する経費は生産者および政府が負担してきた。しかし、近年タスマニア州、ビクトリア州、ニューサウスウェールズ州、クイーンズランド州といった主要果樹生産州の政府はこの財政負担を大幅に削減している。ニューサウスウェールズ州では検査官の雇用を打ち切り、生産者組織がミバエ発生モニターをするとしている。

フェンチオンとジメトエートは、これまで輸出向け果実のくん蒸剤として用いられてきた。昨年11月、豪州農薬獣医師は、フェンチオンとジメトエートを含むいくつかの農薬について、摂取することにより健康に悪影響を及ぼす可能性があるとしていくつかの食品への使用を制限する規則を定めた。新規規則ではいくつかの作物についてフェンチオンの残留基準を引き下げるとともに、カンキツ類、イチジク、マルメロ、ナスおよびトマトへの使用を禁ずるとしている。

唐辛子のポストハーベスト処理への使用が禁止となり、リンゴ、ナシ、カキ、核果類、熱帯・亜熱帯性非食用果皮利用果実については厳しい制約の下でのみ使用が認められている。

生産者は、フェンチオンとジメトエートを用いないで生産にどんな影響が出るかを見極めようとしている。クイーンズランド州では今年の収穫最盛期にクイーンズランドミバエの被害を受け、農薬使用が制限された結果、収穫量は例年より30%減少したという。

＜果実くん蒸剤フェンチオンおよびジメトエートの使用禁止＞

世界の果樹の需給

2012/13年度における世界のカンキツ類の需給

米国農務省海外農業局HPより (2013年1月公表)

＜オレンジ＞

2012/13年度における世界全体のオレンジの生産量は、前年から4%以上減少して5,130万トンと予想されている。

ブラジルとEUにおける減産が世界の生鮮消費を低下させるものの、加工用果実は引き続き安定供給され、また貿易量については基本的に変化がない。

米国の生産量は、フロリダ州の推定減少量が1969/70年度以来最も大きいものの(フロリダ州の生産量の95%がオレンジジュースに加工される)、僅かに減少して800万トンと予想されている。カリフォルニア州の生産量は僅かに増加する

と予想され、そのほとんどが生鮮として消費される。米国の輸出量は引き続き変化がないと予想されている。カリフォルニア州における1月半ばの低温の果実への影響が現時点で明らかでないため、今回の予想では生産量や貿易量に影響を与えないものと仮定している。

ブラジルの生産量は、過去2年間、豊作が続いたが、今年度は開花が平均的なことから10%減少して1,860万トンと予想されている。この結果、加工用オレンジには変化がないと予想される一方で、生鮮消費量は減少すると見られている。ブラジルは世界最大の生産国であるが、生鮮オレ

ンジの輸出は生産量の1%にとどまっている。

中国の生産量は、僅かに増加して700万トンと予想されているが、生鮮および加工用果実ともに消費量が増えていることから、輸出可能な供給量は抑制されている。中国の生鮮消費量は世界全体の消費量の20%以上を占める世界最大の消費国である。2012年6月に国務院は、オレンジ生産が農業発展の鍵となる分野の一つとして位置付けされていることから、オレンジの種子/種苗に補助金を与えることを約束するガイドラインを公表した。供給量の拡大を目指して、早生と晩生の両品種の栽植が進んでいる。

EUの生産量および消費量は、イタリアにおける早春の悪天候のために、どちらも5%減少して、それぞれ560万トンおよび500万トンと予想されている。輸入量は僅かに増加すると予想されており、南アフリカ、エジプトおよびモロッコが最大の供給国となっている。

メキシコの生産量は、昨年干ばつの後、気象条件が改善したことにより50万トン増加して390万トンと予想されている。増加により生鮮消費および加工の両方が増大し、どちらも干ばつ前の水準近くに戻ると見込まれている。

エジプトの生産量は、良好な気象条件と新しい幼木が結実を始めたことによる収穫面積の急増により4%増加し、250万トンの記録に達すると予想されている。輸出量については、増産分がEU、サウジアラビアおよびウクライナからの需要の増加に対応できることから、11%増加して100万トンと予想されている。

南アフリカの生産量は僅かに増加して150万トンと予想されている。南アフリカは、最大の輸出国として世界の貿易量の25%以上を占めており、輸出量は110万トンの記録に達すると予想されている。EUおよびロシアが南アフリカの輸出市場の半分を占める。

モロッコは、干ばつにより減産となったものの、その後、十分な降雨によって果実のサイズや品質が改善された。生産量は80万トン以下と予想されており、輸出量は前年の水準にとどまると予想されている。

韓国の輸入量は、需要の増大により18万トンの記録に達すると予想されている。米韓自由貿易協定の締結

は輸入関税を引き下げ、消費者は生鮮果実をより多く利用できるようになった。

〈オレンジ果汁〉

2012/13年度における世界全体のオレンジ果汁の生産量(65度ブリックス換算)は、前年から2%増加して220万トンと予想されている。輸出量は世界の消費量とともに増加すると予想されており、EUと米国が消費のほとんどを占め、4%近く増加して4年間続いた下降傾向に歯止めがかかりそうである。

米国のオレンジ果汁生産量は、フロリダ州の推定減少量が1969/70年度以来最も多くなることから、4%近く減少して66万3千トンと予想されている。しかしながら、消費量についてはブラジルおよびメキシコからの大量の輸入によって増加すると予想されている。輸出量は実質的に変化がないものの、期末在庫量は引き続き少ない見込みである。

ブラジルは世界最大のオレンジ果汁生産国かつ輸出国である。生産量は、搾汁率が高いため4%増加して130万トンと予想されている。輸出量は増えるものの、期末在庫量は記録的な水準近くに達する見通しである。

メキシコのオレンジ果汁生産量は、昨年干ばつから生産が40%回復して、より多くの果実が加工用に利用可能となることから、9万トンと予測されている。その結果として、輸出量は35%以上増加すると予想されている。米国が主要マーケットで、日本およびEUが続いている。期末在庫量は、業界がすべてを販売してしまったため、前年の在庫がゼロとなったものの、今年度は例年の水準に戻ると予想されている。

EUのオレンジ果汁生産量は、オレンジ生果の収穫量が少ないことから4%減少して8万8千トンと予想されている。輸入量に引き続き変化はなく、ブラジルおよび米国が主要な供給国である。

中国のオレンジ果汁生産量は、より多くの果実が加工に仕向けられることから、10%以上増加して4万5千トンの記録に達すると予想されている。生産量の増加は、オレンジジュースの人気が高まっていることから、国内市場に提供されるであろう。

〈タンジェリン/マンダリン〉

2012/13年度の世界全体の生産量は、中国の増加がEUおよびモロッコの減少を相殺する以上に多く、前年から2%増加して2,420万トンの記録に達すると予想されている。生鮮消費量は高い需要によって引き続き増加すると予想される。また、中国の供給力は増大するものの、輸出量については減少すると予想されている。

米国の生産量は僅かに増加して64万5千トンの記録に達すると予想される一方、輸入量は4%減少し、また生鮮消費量に変化はないと予想されている。カリフォルニア州における1月半ばの低温の果実への影響が現時点で明らかでないため、今回の予想では生産量や貿易量に影響を与えないと仮定している。

中国の生産量は、良好な気象条件によって100万トン増加し、1,700万トンの記録に達すると予想されている。中国は世界の生産量の70%、また世界全体の輸出量の40%を占める。生鮮消費は生産量の増加に比例して伸びている一方で、多くの果実が輸出および加工用に供給可能である。

EUにおける生産量は、スペインにおける天候不良により8%減少すると予想されている一方で、貿易量に変化はない。生鮮消費量は、域内産果実の供給力が少ないため、減少すると予想されている。

日本の生産量は、僅かに減少して98万1千トンと予想されているが、これは裏年に当たるためと考えられる。生鮮消費量は90万トンで、輸入量は2万トンにとどまると予想されている。

トルコの生産量は、天候不良による影響が最小限であったため、僅かに減少して87万トンと予想されている。他のカンキツの供給量が減少することから需要が高まり、生鮮消費が伸びると予想されているため、輸出量は5%減少して45万トンと予想されている。

〈グレープフルーツ〉

2012/13年度の世界全体の生産量および生鮮消費量は7%減少し、それぞれ520万トンおよび420万トンと予想されている。天候不良が中国およびトルコの供給量を減少させた。世界の輸出量は、南アフリカおよび中国の増加がトルコの減少を相殺するため、変化がないと予想されている。

〈レモン/ライム〉

2012/13年度の世界全体の生産量は660万トンで、前年から僅かに減少すると予想されている。EUにおける夏季の高温およびトルコにおける開花期の多雨を原因とする生産量の減少は、良好な気象条件と単収の改善によるア

ルゼンチンの生産量の顕著な改善によって部分的に相殺された。世界全体の貿易量については、果実の多くが加工用に用いられると予想されるため、減少すると予想されている。

世界のオレンジの需給

(単位：1,000トン)

国名	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
生産量						
ブラジル	16,850	17,014	15,830	22,603	20,482	18,564
米国	9,141	8,281	7,478	8,078	8,180	8,014
中国	5,450	6,000	6,500	5,900	6,900	7,000
EU-27	6,492	6,530	6,244	6,204	5,935	5,600
メキシコ	4,297	4,193	4,051	4,080	3,360	3,900
エジプト	2,138	2,372	2,401	2,430	2,350	2,450
南アフリカ	1,526	1,445	1,459	1,428	1,450	1,500
その他	4,753	4,890	5,067	5,130	4,961	4,269
合計	50,647	50,725	49,030	55,853	53,618	51,297
輸入量						
EU-27	1,040	846	959	799	812	850
ロシア	517	436	478	573	495	500
サウジアラビア	280	270	300	310	315	315
カナダ	214	177	204	211	190	200
香港	177	176	193	200	188	195
UAE	106	192	194	181	190	190
韓国	112	71	108	142	173	180
その他	886	895	918	966	1,038	1,031
合計	3,332	3,003	3,354	3,382	3,401	3,461
輸出量						
南アフリカ	971	869	1,045	942	1,065	1,100
エジプト	850	774	850	1,000	900	1,000
米国	613	493	670	750	695	700
EU-27	242	236	272	317	304	300
トルコ	155	256	209	339	352	300
モロッコ	296	305	161	175	138	141
中国	124	155	158	92	129	120
その他	415	417	405	351	327	262
合計	3,666	3,505	3,770	3,966	3,910	3,923
国内生鮮消費量						
中国	5,143	5,729	6,220	5,727	6,349	6,390
ブラジル	5,026	5,277	4,827	5,488	7,543	5,662
EU-27	5,772	5,869	5,717	5,322	5,257	5,009
メキシコ	3,299	3,188	3,167	3,156	2,726	3,015
米国	1,406	1,264	1,360	1,440	1,526	1,474
エジプト	1,243	1,553	1,503	1,350	1,365	1,365
トルコ	1,202	1,115	1,409	1,315	1,308	1,025
その他	4,415	4,251	4,653	4,843	4,631	4,474
合計	27,506	28,246	28,856	28,641	30,705	28,414
加工量						
ブラジル	11,791	11,711	10,975	17,095	12,934	12,892
米国	7,199	6,614	5,554	5,990	6,078	5,950
EU-27	1,518	1,271	1,214	1,364	1,186	1,141
メキシコ	1,000	1,000	880	930	650	900
中国	245	182	202	180	520	600
南アフリカ	308	443	280	348	245	260
コスタリカ	165	196	235	210	275	220
その他	581	560	418	511	516	458
合計	22,807	21,977	19,758	26,628	22,404	22,421

世界のグレープフルーツの需給

(単位：1,000トン)

国名	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
生産量						
中国	2,230	2,520	2,900	2,800	3,200	2,900
米国	1,404	1,183	1,123	1,138	1,061	1,031
南アフリカ	340	370	343	406	390	410
メキシコ	425	432	401	397	300	350
イスラエル	242	233	235	190	245	235
トルコ	167	168	191	213	240	150
EU-27	91	85	95	88	88	90
その他	240	237	140	160	100	80
合計	5,139	5,228	5,428	5,392	5,624	5,246
輸入量						
EU-27	430	399	389	348	354	330
日本	188	180	168	167	149	160
ロシア	95	86	112	117	113	115
カナダ	51	48	46	45	43	45
ウクライナ	19	16	21	23	27	30
香港	12	16	18	18	24	25
中国	3	6	7	12	13	15
その他	42	38	37	23	22	30
合計	840	789	798	753	745	750
輸出量						
南アフリカ	196	210	187	217	180	220
米国	270	247	242	227	210	210
中国	101	102	119	84	118	140
トルコ	133	128	154	153	178	110
イスラエル	81	85	84	83	78	76
EU-27	21	21	22	20	19	20
メキシコ	14	11	18	17	18	18
その他	35	21	15	17	10	10
合計	851	825	841	818	811	804
国内生鮮消費量						
中国	2,132	2,424	2,788	2,728	3,095	2,775
EU-27	495	435	442	385	392	370
米国	434	388	387	383	351	325
メキシコ	321	332	293	292	220	260
日本	188	180	168	167	149	160
ロシア	95	86	112	117	113	115
アルゼンチン	90	90	60	66	56	49
その他	147	139	180	175	180	164
合計	3,902	4,074	4,430	4,313	4,556	4,218
加工量						
米国	714	560	506	535	501	506
南アフリカ	144	156	151	184	205	185
イスラエル	144	142	107	88	153	145
メキシコ	100	100	100	90	70	80
EU-27	5	28	20	31	31	30
アルゼンチン	119	132	71	86	42	28
カナダ	0	0	0	0	0	0
その他	0	0	0	0	0	0
合計	1,226	1,118	955	1,014	1,002	974

世界のマンダリン/タンゼリンの需給

(単位：1,000トン)

国名	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
生産量						
中国	11,000	12,650	14,200	14,000	16,000	17,000
EU-27	2,975	3,172	3,054	3,187	3,161	2,911
日本	1,193	1,007	1,116	857	1,001	981
トルコ	740	756	846	858	875	870
モロッコ	471	532	635	716	730	662
米国	540	449	578	643	635	645
韓国	746	593	740	565	588	580
その他	716	717	676	734	631	555
合計	18,381	19,876	21,845	21,560	23,621	24,204
輸入量						
ロシア	486	520	593	717	704	710
EU-27	355	377	417	344	348	347
インドネシア	104	168	160	187	205	210
ベトナム	134	256	202	156	202	205
ウクライナ	146	113	144	185	179	180
米国	97	131	128	151	146	140
カナダ	117	121	124	123	129	130
その他	158	146	140	143	176	185
合計	1,597	1,832	1,908	2,006	2,089	2,107
輸出量						
中国	486	740	712	607	840	900
トルコ	224	382	330	450	474	450
EU-27	269	258	267	365	371	375
モロッコ	272	332	323	349	344	297
南アフリカ	112	102	113	104	115	115
イスラエル	50	54	68	56	83	90
アルゼンチン	95	113	119	115	100	45
その他	44	35	42	57	44	46
合計	1,552	2,016	1,974	2,103	2,371	2,318
国内生鮮消費量						
中国	9,850	11,371	12,977	12,926	14,568	15,450
EU-27	2,753	2,930	2,812	2,674	2,770	2,523
日本	1,065	904	994	791	903	899
ロシア	484	518	592	716	703	709
米国	426	440	530	583	595	595
韓国	603	503	612	482	482	492
トルコ	517	377	520	413	405	424
その他	1,154	1,261	1,292	1,387	1,469	1,437
合計	16,852	18,304	20,329	19,972	21,895	22,529
加工量						
中国	680	550	520	480	600	660
EU-27	308	361	392	492	368	360
米国	179	111	142	159	149	150
日本	133	109	130	85	115	100
韓国	139	89	124	81	103	85
イスラエル	30	28	27	23	38	38
アルゼンチン	105	97	91	145	40	35
その他	0	43	24	26	31	36
合計	1,574	1,388	1,450	1,491	1,444	1,464

世界のレモン/ライムの需給

(単位：1,000トン)

国名	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
生産量						
メキシコ	2,229	1,966	1,891	2,133	2,100	2,150
アルゼンチン	1,360	1,350	1,000	1,550	1,300	1,450
EU-27	1,139	1,263	1,160	1,272	1,270	1,154
米国	562	827	800	835	771	809
トルコ	652	672	783	787	850	635
南アフリカ	230	214	216	257	260	270
イスラエル	35	29	48	30	53	56
その他	20	51	53	60	73	62
合計	6,227	6,372	5,951	6,924	6,677	6,586
輸入量						
EU-27	515	405	471	421	430	440
米国	424	398	401	394	475	440
ロシア	191	203	211	222	200	200
カナダ	58	58	65	78	88	90
サウジアラビア	60	145	109	129	86	90
UAE	51	54	63	67	68	70
ウクライナ	55	58	62	64	62	65</

(公財) 中央果実協会

編集・発行所

公益財団法人 中央果実協会

〒107-0052

東京都港区赤坂 1-9-13
三會堂ビル 2階

電話 (03)3586-1381

FAX (03)5570-1852

編集・発行人

佐藤 典良

印刷・製本

(株)丸井工文社



毎日くだもの 200 グラム運動

本誌についてのご質問、お気付きの点などがある場合、または他に転載する場合には、左記上にご一報くださるようお願いいたします。許可なくしての転載および複製(コピー)は著作権の侵害となることがありますのでご注意ください。

本誌の翻訳責任は、(公財)中央果実協会にあり、翻訳の正確さに関して Vance Publishing 社 (The Packer) および Belrose 社 (The World Apple Report)の各社は、一切の責任を負いません。

世界のオレンジ果汁の需給

(1,000トン(65°Brix))

国名	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
生産量						
ブラジル	1,315	1,273	1,145	1,600	1,210	1,255
米国	830	761	603	660	689	663
メキシコ	102	105	88	91	64	90
EU-27	165	99	94	106	92	88
中国	18	14	16	14	40	45
その他	56	74	59	61	60	59
合計	2,486	2,326	2,004	2,532	2,155	2,200
輸入量						
EU-27	855	963	796	688	684	690
米国	292	228	236	191	160	200
カナダ	138	111	106	103	101	100
日本	69	75	64	87	82	75
中国	51	43	60	77	60	55
その他	156	129	137	152	143	142
合計	1,560	1,549	1,399	1,297	1,230	1,262
輸出量						
ブラジル	1,275	1,283	1,173	1,185	1,170	1,215
米国	98	90	106	151	109	105
メキシコ	96	99	82	85	60	82
EU-27	44	40	45	49	55	55
南アフリカ	12	17	18	18	18	18
その他	28	29	26	31	30	30
合計	1,553	1,558	1,449	1,520	1,442	1,506
国内生鮮消費量						
米国	829	865	832	810	707	760
EU-27	970	1,022	845	744	721	723
中国	63	60	61	75	102	116
カナダ	134	108	105	99	96	95
日本	76	73	74	75	76	76
その他	221	193	205	223	215	216
合計	2,294	2,321	2,121	2,026	1,917	1,986
期末在庫						
ブラジル	172	128	65	440	436	428
米国	465	498	400	290	322	320
日本	10	12	2	14	20	19
EU-27	15	15	15	15	15	15
南アフリカ	1	13	7	2	2	2
その他	19	10	21	32	23	5
合計	681	676	510	793	818	789

注)2007/08年度以降1トン(65°ブリックス)≒344.8ガロン(42°ブリックス)≒1,392.6ガロン(100%果汁換算)。

トピックス

<中国産日本ナシの対米輸出解禁>

2013年1月18日から中国産日本ナシ(sand pear)の米国向け輸出が解禁されることになった。

昨年12月、米国農務省(USDA)は中国産日本ナシについて、その収穫および梱包について害虫侵入に対する防疫措置が講じられることを条件に輸入を認めるとした。

USDAによると、中国は年間24,000トンの日本ナシを米国向けに輸出するだろうが、これは米国のナシ総生産量の5%以下に過ぎないという。

依然として果実貿易を巡って米中間にはいくつかの係争がある。米国の北西園芸協議会によると、米国のナシ業界は中国市場へのアクセスを求めており、一方中国のリンゴ産業は米国市場への食い込みを狙っているという。

9月にカリフォルニアで行われた米中両政府の担当官協議において、これらの問題を含む協議が行われ、中国産リンゴ輸入に伴う害虫侵入リスクに関するUSDAのリスク評価結果は来年公表されるだろうという。

米国産ナシの対中輸出は来年の収穫期までには可能となるという。

(2012年12月31日付け「The Packer」紙)

<韓国の2012年の甘柿の輸出が好調>

2012年上半期における貯蔵甘柿の輸出増加、2012年産の生産好調に加えて、香港、フィリピン、タイなどの新規市場拡大で、輸出は前年対比36.5%増加して12.8百万ドルを記録した。国別ではマレーシアが5.2百万ドル(31%増)、カナダが1.9百万ドル(45%増)、香港が1.4百万ドル(48%増)、フィリピンが1.2百万ドル(133%増)、タイが0.5百万ドル(54%増)であった。(韓国農産物流通公社HPの「2012年農林水産食品輸出動向」(2013年1月25日付け)より)

<2012年の韓国産ナシの対米輸出はFTA締結により10.4%増加>

2012年のナシの輸出は、昨年より数量は減ったものの、金額で5.7%増加して50百万ドルとなった。特に対米輸出は韓米FTA締結(12.3.15)に伴い昨年より10.4%増加して26.3百万ドルとなった。(出所:同上)