

米国フロリダ州 加工用柑橘類の糖度基準を緩和

[FreshFruitPortal](#) 2025年11月3日

フロリダ州柑橘類委員会(FCC)は、2025-26年度シーズンにおける加工業者のより柔軟な対応を可能とするため、加工用オレンジ及びグレープフルーツの成熟度基準を一時的に引き下げると発表した。

この変更は、カンキツグリーンング病が果実の品質と収量に与える影響への対応として、フロリダ州加工業者協会とフロリダ州柑橘類協会からの要請に応えるものである。緊急規則は2025年10月24日に発効した。

FCCのスティーブ・ジョンソン委員長は、加工業者は新たな基準により果実を受け入れることが可能となるが、受け入れを義務付けるものではないとして、「どの果実を受け入れたいかは、依然として加工業者の判断に委ねられる」と語った。

オレンジ 加工用オレンジの最低ブリックス値は、従来の9.0から7.0に引き下げられた。これまで求められていた可溶性固形分と無水クエン酸の比率(糖酸比)の最低値に関する要件は、未選別の果実及び選別基準に満たない果実を含めて停止される。この基準は2026年7月31日まで適用される。

グレープフルーツ 加工用グレープフルーツについては、最低ブリックス値が従来の8.0から7.0に引き下げられ、この基準は2025年12月31日まで適用される。加えて、可溶性固形分と無水クエン酸の比率に関する要件は、来年の7月31日まで停止される。

執筆者: カルラ・エスピノーサ・グティエレス

米国カリフォルニア州 2025-26年度のマンダリンの減収を予想

[FreshPlaza](#) 2025年11月4日

カリフォルニア州産マンダリンのシーズンが始まり、昨年の豊作を受けて、今シーズンは生産量の減少が見込まれている。ファウラーパッキング社のルディ・D・プラセンシア氏は、「クレメンタインの出荷は1月中旬まで続き、その後はタンゴやマーコットといった他のマンダリン品種に移行する。タンゴとマーコットは昨年比で約25%減少する見込みである。昨年は表年だったため、今年は裏年となる」と述べ、クレメンタインの供給量は昨年並みかやや減少する可能性があると付け加えた。(以下「」は同氏の話)

「ただし、収穫量の少なさに関しては、カリフォルニア州産のシーズンの終盤、すなわち5月か6月ごろまでは顕在化しないだろう。」

この出荷シーズンが始まる前の10月は、マンダリンの生育にとって多雨であった。「これは果実の品質、収穫方法、タイミングなどに影響を及ぼす。」同氏は、収量が少ないことで果実のサイズがやや大きくなり、糖度と酸の含有量も良くなると付言した。「霧、雨、湿気などのあらゆる要素が、業界としての需要に応じた収穫方法に影響を与える。」

ほとんどの生産者は今週から収穫を行っており、果皮の色に応じて5〜7日間の脱緑処理の後、11月10日の週から出荷が始まる見込みである。

マンダリンの消費は引き続き拡大へ 需要については、マンダリンとデコポン(原文のまま)の両方が柑橘類の需要を牽引していることから、楽観的な見方が示されている。「この点については非常に良い感触を得ている。店頭販促物や販促資材など、あらゆる面で主要3ブランドが引き続き成長を後押ししていこう。業界全体として、今後も年々成長が続くという見通しに自信を持っている。」

一方で、マンダリンの価格は昨年と同水準になると予想されている。同氏は「広告価格はやや積極的になるだろう」と述べたが、一部の出荷業者が感謝祭の前から既に価格を積極的に引き下げていることにも言及した。この傾向は、在庫をさばきたい生産者や出荷業者の動きにより、シーズンを通じて続く可能性がある。

執筆者: アストリッド・ヴァン・デン・ブローク

(翻訳は情報の提供を目的としており、特定の企業や製品を推奨するものではありません。)