

## ペルーの柑橘類事情

米国農務省GAINレポート 2023年6月20日

これは米国農務省海外農業局のリマ事務所(ペルー)が作成した「柑橘類半期報告書」を訳したものであり、米国政府の公式見解及びデータとは異なる場合があります。

### 報告書の要点

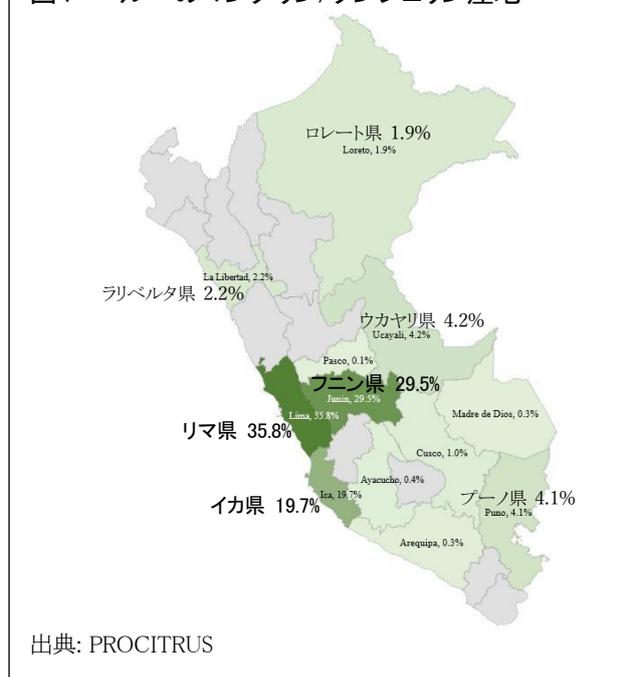
海外農業局リマ事務所は、2022/23販売年度(以下「年度」)(2023年3月～2024年2月)のペルーのマンダリン/タンジェリンの生産量を55万トン、輸出量を22万2千トンと予想する。異常に暖かい天候のために収穫期の開始が遅れたにもかかわらず、生産者らは年の後半に堅調な収穫を期待している。柑橘類の米国への輸出量は12万2千トンとわずかに減少すると予想されるが、米国は引き続きペルー産柑橘類のトップ市場であると見られる。

表1 ペルーの生鮮マンダリン/タンジェリン生産需給統計

マンダリン/タンジェリン(生鮮)	2020/21	2021/22	2022/23
ペルーの販売年度	2021年3月～翌年4月	2022年3月～翌年4月	2023年3月～翌年4月
栽培面積(ヘクタール)	23,000	23,000	22,000
収穫面積(ヘクタール)	22,000	23,000	22,000
結果樹本数(千本)	8,800	9,200	8,800
未結果樹本数(千本)	400	0	0
合計果樹本数(千本)	9,200	9,200	8,800
生産量(千トン)	540	570	550
輸入量(千トン)	0	0	0
総供給量(千トン)	540	570	550
輸出量(生鮮)(千トン)	215	220	222
生鮮国内消費量(千トン)	300	320	298
加工仕向量(千トン)	25	30	30
総仕向量(千トン)	540	570	550

注: ペルーと米国の販売年度の間には1年のずれがあり、たとえば、2023/24ペルー年度は2022/23米国年度に相当する。データの継続性を確保するために、現在の2023/24ペルー年度は、この報告書全体を通して2022/23米国年度としている。

図1 ペルーのマンダリン/タンジェリン産地



### 生産

当事務所は、ペルーの2022/23年度のマンダリン/タンジェリンの生産量は、前回の予測どおり前年度よりわずかに少ない55万トンにとどまると予想する。この減少は、収量の低い果樹の伐採、出荷の遅れ、早生品種の収穫量の減少、及び予想よりも暖かい秋の天候に帰することができる。ペルーのマンダリン/タンジェリンの栽培面積は2万2千ヘクタールと推定される。多くの課題にもかかわらず、ペルーの柑橘園は引き続き安定した生産を示している。

ペルーの主要なマンダリン/タンジェリン産地は、水が豊富な中部亜熱帯沿岸地域にある。リマ、フニン、イカの各県は合計で1万8,600ヘクタールを占め、ペルーのマンダリン/タンジェリンの全国生産量の85%を占めている。公式データによると、ウカヤリ、プーノ、ロレート、ラリベルタの各県でもマンダリン/タンジェリンが生産され

ている。タンジェリンの栽培面積は4千ヘクタールと推定され、マンダリンとその他の交配種が1万8千ヘクタールを占めている。

ペルーのアマゾン盆地と高地での生産は国内市場向けであり、リマ県とイカ県の低地における生産は輸出志向である。リマ県とイカ県での生産は、砂漠の立地(病虫害圧力の低さ、昼夜の気温格差の大きさ)と主要な港湾であるカヤオ港へのアクセスが近いことの両方の恩恵を受けている。

ペルーの輸出用マンダリン/タンジェリンの生産は、主に50ヘクタール以上の産業規模の農場で行われている。ここでは、生産を最大化するために正確な量の水と栄養を提供する最先端の点滴灌漑システムを使用している。これらの農場の収量は平均70～90トンである。品種は、生産性の高さと品質を基準に選択される。ペルーの主な品種は次のとおりである。

ウンシュウミカン(*Citrus unshiu*): クラウゼリーナ(Clausellina)、興津、尾張、プリモソーレ(Primosole)。

クレメンタイン(*Citrus reticulata*): クレメンタイン(Clementine)、クレメヌール(Clemenule)

交配種: フォルチューナ(Fortuna)、カラ(Kara)、ピクシー(Pixie)、ノヴァ(Nova)。

*Citrus reticulata*と *Citrus paradise* の交配によるタンジェリン品種: マーコット(Murcott)、オルタニーク(Ortanique)、タンゴ(Tango)。

その他: ダンシー(Dancy)、ナドルコット(Nadorcott)。マルバセオ(Malvaceo)とリオデオロ(Rio de Oro)もペルーで長い歴史を持つ人気のある品種である。

輸出市場では、マーコット、タンゴ、プリモソーレ、クレメンタイン、オーリ(Ori)などの皮が剥き易い種無し品種が大部分である。ウンシュウミカン、プリモソーレ及びクレメンタインは早生品種と見なされ、マーコット、タンゴ、オーリは出荷シーズンの後半に収穫される。現在、ほとんどのウンシュウミカンは国内市場向けであり、プリモソーレとクレメンタインは輸出されている。マーコット、タンゴ、オーリは通常3～4週間遅く収穫され、今シーズンは均一な色とサイズが期待される。

図2 ペルー、イカ県沿岸部のタンゴ産地の様子



出典: 海外農業局リマ事務所

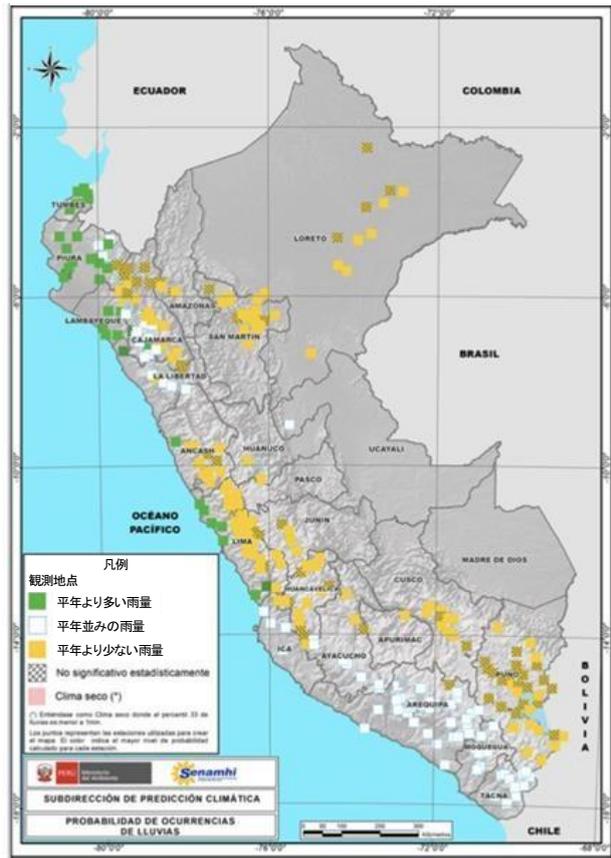
ラニーニャ現象により3年連続で気温が低かったが、その後気象パターンが変化しているようである。2023年3月には、ペルー沖では珍しい低気圧が発達し、ペルー北部と中央部で激しい雨が降り、洪水や土砂崩れが発生した。この出来事と同年4月と5月の平均を上回る海水温により、柑橘類の収穫期が遅れた。

ペルー国立気象水文局(SENAMHI)は、2023年6月から8月までの平均降水量を予測した(図3)。平年を超える雨量(緑色)は北部と中央部の沿岸部で予想される。白で示される地域は平均的な降雨量を表し、平均以下の降雨量は黄色で表されている。この予報によると、晩生品種の産地では雨の影響があるとは予想されていない。

マンダリン/タンジェリンは、機械的な損傷や混入を避けるために手作業で収穫される。その後、果実は梱包施設に運ばれ、サイズと色で選別され、冷蔵される。ペルーには、優れた産品を保証する近代的な梱包施設が何か所かある。

業界筋によると、マンダリン/タンジェリンの生産は、輸出の期待に応えるための生産量の課題に直面している。ペルーの生産量全体の約50%は、国際市場で要求されるサイズ、色、食味(酸度及び糖度)の基準を達成している。

図3 2023年6月から8月の降水量予測



出典: SENAMHI 2023

図4 国内のスーパーのマンダリン売り場



出典: 海外農業局リマ事務所

## 消費

当事務所は、2022/23年度の生鮮マンダリン/タンジェリンの国内消費量を29万8千トンと予測する。

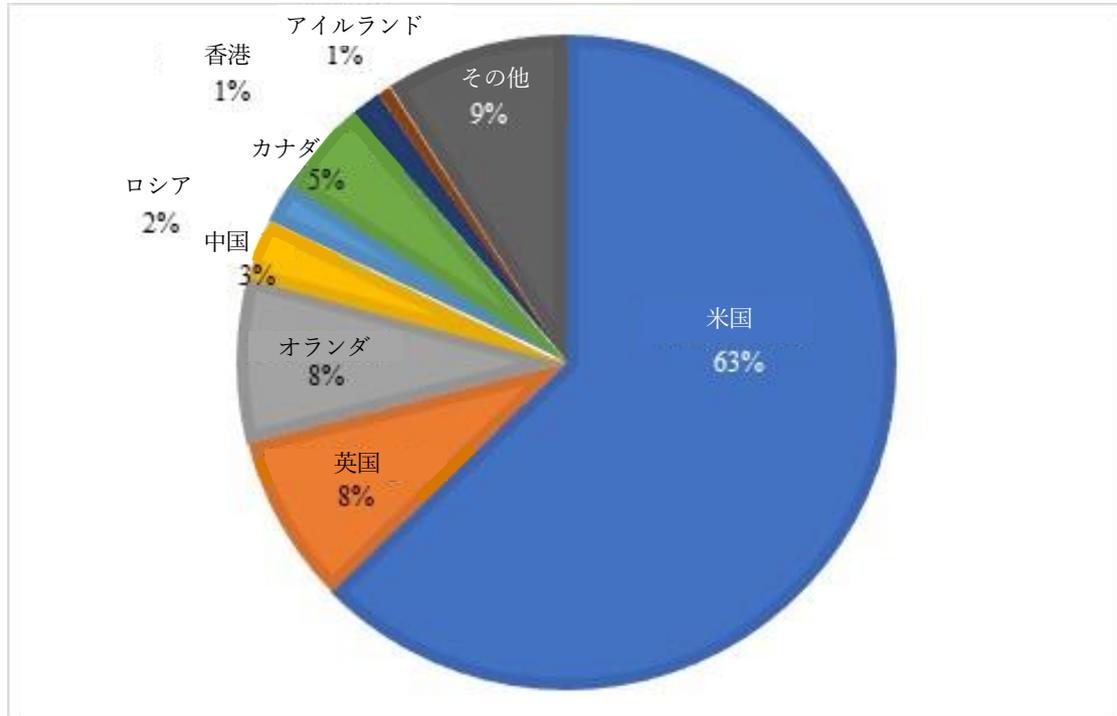
ペルーでは、マンダリンは弁当や食事の合間の軽食として人気がある。ペルーのマンダリン/タンジェリンの一人当たりの消費量は11kgと推定される。消費を後押しする革新的な方法として、マンダリンジュース、ジャム、精油、アルコール飲料などの人気スーパーマーケットやコンビニエンスストアで高まっている。近年国内で人気のある売り方は、カットしたマンダリンの果肉を果汁に入れた4オンス(約113グラム)入り容器で、販売量は2017年の2千トンから2022年には1万4千トンに増加した。

## 貿易

当事務所は、ペルーの2022/23年度のマンダリン/タンジェリンの輸出量を1%増の22万2千トンと予想する。ペルーは2021/22年度に、生鮮マンダリン/タンジェリンを主として米国(63%)、英国(8%)、オランダ(8%)に輸出した。

2021/22年度の生鮮輸出量は前年の21万5千トンから2%増の22万トンとなった。2015/16年度にはペルーの輸出量は11万2千トンであり、それ以来一貫した成長を示し、輸出量をほぼ2倍に増やした。

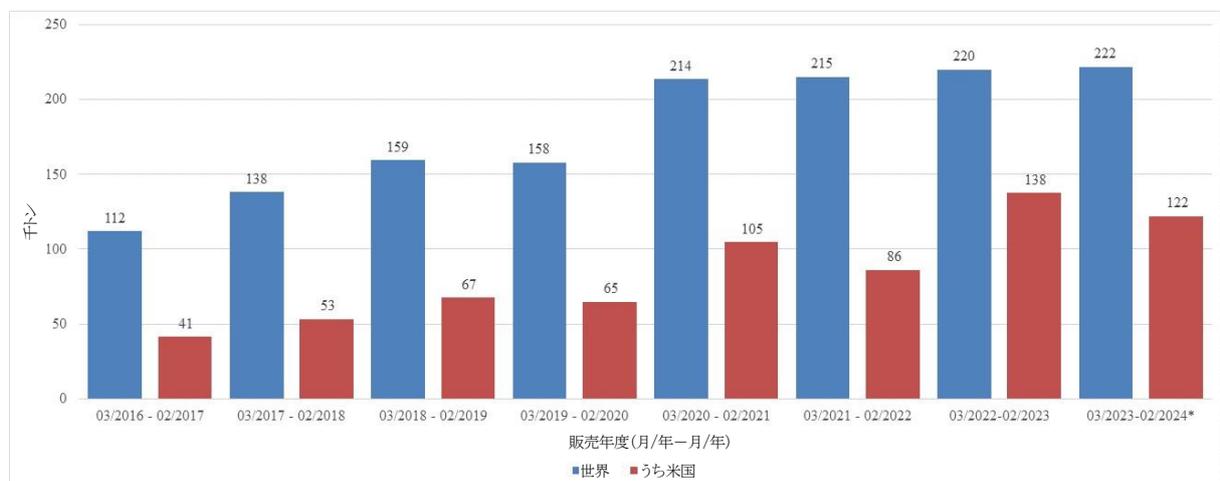
図5 2022/23年度のペルーのマンダリン/タンジェリンの輸出先(国別、数量シェア)



データの出典: Trade Data Monitor

米国への輸出は過去6年間で大幅に増加した。過去3シーズンは、コロナ禍が柑橘類の需要にプラスの効果をもたらしたため、輸出はかなり増加した。ただし、今年は需要が安定すると予想される。

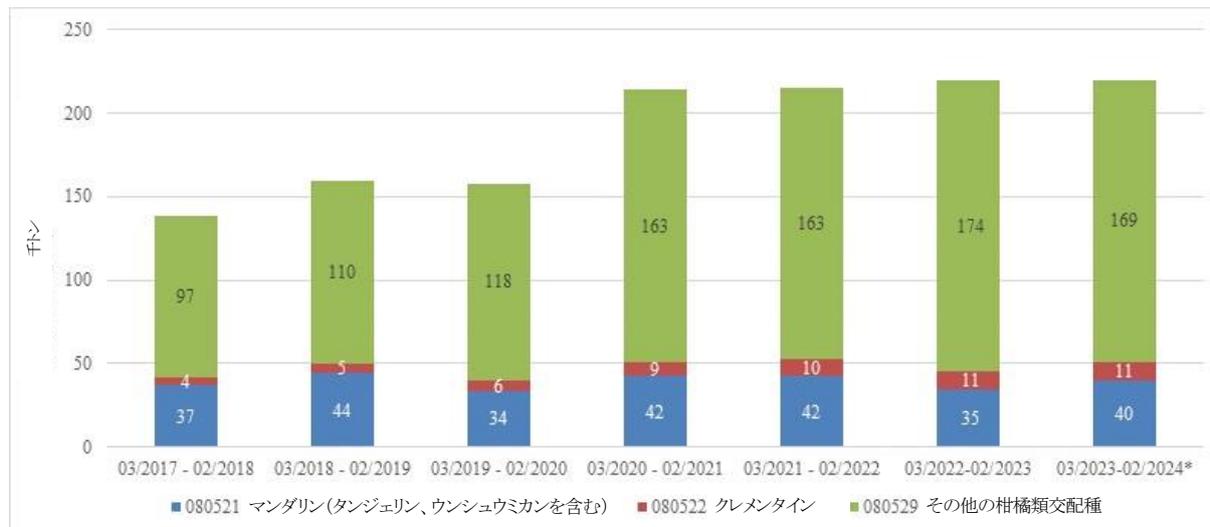
図6 ペルーのマンダリン/タンジェリン輸出量(千トン)



データの出典: Trade Data Monitor

2022/23年度は、収穫が遅れているものの、品質の高さと出荷量の多さから、柑橘類の世界への総輸出はわずかに増加すると予測される。通常、交配種(ハイブリッド)が総輸出量の77%を占める。クレメンタインの輸出は横ばいと見られるが、マンダリンは増加が見込まれる。

図7 ペルー産マンダリン/タンジェリンの品目コード別世界への輸出量(千トン)



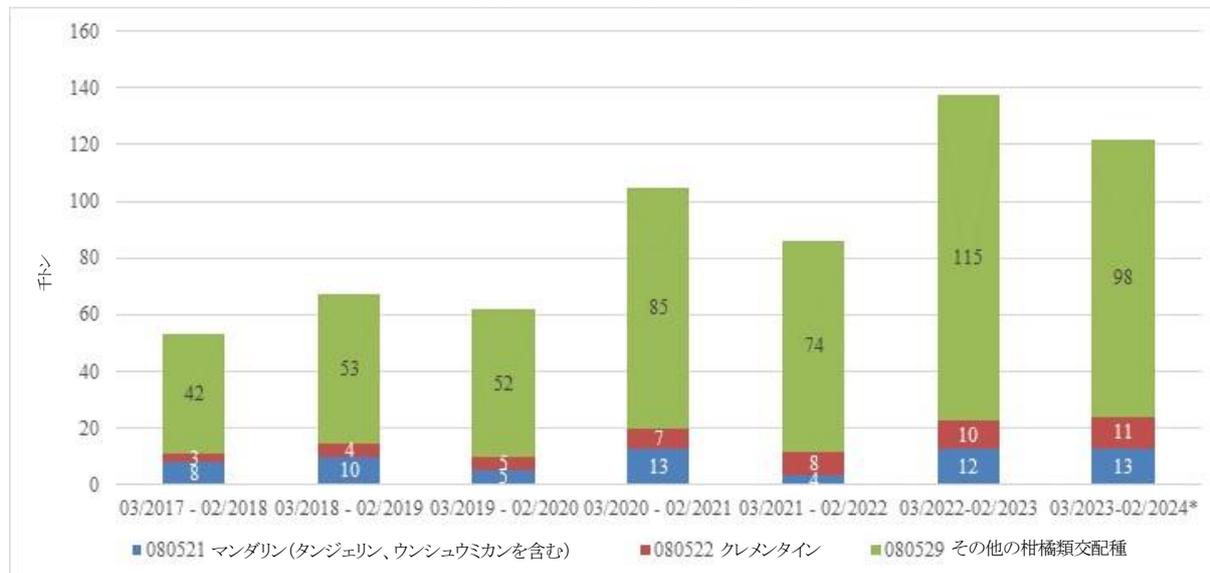
データの出典: Trade Data Monitor

2021/22年度の「その他の柑橘類交配種」の価格は、米国向けが平均1,101米ドル/トン、英国向けが901米ドル/トン、オランダ向けが880米ドル/トンであった。平均輸出価格は、2020/21年度の1,063米ドル/トン、2019/20年度の1,161米ドル/トンに対し、2021/22年度は1,059米ドル/トンであった。

### 市場動向

生鮮マンダリン/タンジェリンは通常、10kgまたは15kg入りの段ボール箱に詰められる。当事務所は、ペルーの2022/23年度の米国向けマンダリン/タンジェリン輸出量は、12万2千トンに減少すると予測する。米国のペルー産マンダリン/タンジェリンの輸入量は、2020/21年度の8万6千トンから昨シーズン2021/22年度には13万8千トンに急激に増加した。

図8 ペルー産マンダリン/タンジェリンの品目コード別米国への輸出量(千トン)



データの出典: Trade Data Monitor

## 政策

ペルー産マンダリン/タンジェリンの輸出は、2009年2月1日に発効した米国ペルー自由貿易協定(PTPA)の恩恵を受けている。この合意により、ペルー産マンダリン/タンジェリンは無税で米国に輸入される。

ペルーの農業衛生局(SENASA)は、輸出用生鮮果実の監視と管理において主導的な役割を果たしている。SENASAは収穫シーズンごとに、登録された果樹園と処理施設のリストを更新する。公式データによると、SENASAは2022/23年度には379のマンダリン/タンジェリン果樹園を登録した。また、昨シーズンより1つ少ない30の梱包・処理施設が登録された。

登録果樹園: <https://servicios.senasa.gob.pe/siimf/produccionMandarina.html>

登録梱包・処理施設: <https://servicios.senasa.gob.pe/siimf/empacadoraMandarina.html>

ペルー柑橘類生産者協会(PROCITRUS)は、柑橘類の業界団体であり、柑橘類輸出産業の80%を占めている。1998年に設立された同協会は、研究、開発及び官民の調整に向けた業界の取り組みをリードしている。

マンダリン/タンジェリンの規格は、柑橘類業界の品質要件と基準の統一を促進する2014年の技術基準(NTP011.023)に準拠している。すべての出荷される柑橘類に外観と色の基準が求められる。果汁含有量は、マンダリンでは33%、タンジェリンでは45%である。マンダリンの最小サイズは直径45mm、タンジェリンは54mmである。次の表に最低成熟要件を示す。

表2 ペルーの柑橘類の最低成熟度要件

品目	品種	ブリックス (最低)	酸度				最低成熟指数
			最低		最高		
			国内用	輸出用	国内用	輸出用	
マンダリン 及び 交配種	ウンシュウミカン (Satsuma)	7.50	0.50	0.75	1.50	1.50	6.50
	クレメンタイン (Clementine)	9.00	0.50	0.75	1.50	1.50	7.50
	マンルバシオ (Malvasio)	9.00	0.50	0.75	1.50	1.50	8.00
	ダンシー (Dancy)	8.00	0.50	0.75	1.50	1.50	7.00
	ノヴァ (Nova)	8.00	0.50	0.75	1.50	1.50	8.00
	フォルチューナ (Fortuna)	10.00	0.50	0.75	1.50	2.00	6.00
	マーコット (Murcott)	10.00	0.50	0.75	1.50	1.50	8.50
	その他(ピクシー (Pixie)、ダブルマーコ ット(W Murcott)、カラ (Kara)、オルタニーク (Ortanique))	8.00	0.50	0.75	1.50	1.80	7.00
タンジェリン	ミネオーラ(Minneola)、 オーランド(Orlando)、 その他	8.00	0.50	0.75	1.50	1.80	6.00

出典: 2014年ペルー技術基準(NTP011.023)