

## ペルー 高温が生食用ブドウの量と品質の両方に影響

FreshPlaza 2023年9月27日

平年よりも暑いペルーの天候がブルーベリーの生育と輸出を遅らせているが、生食用ブドウの収穫では逆のことが起こっており、収穫はほぼ1か月早くなっている。生食用ブドウの専門家であるオスカー・サルガド氏は、ペルー北部ピウラ県の早生種の産地について次のように報告している。「現在、ピウラ県は難しい状況にある。誰もが事前に予想された収穫量や昨シーズンの収穫量と比較して25～30%の減少について語っており、生食用ブドウ生産者協会(Provid)の予測はそのことについてあまり明確ではない。今、誰もが自分の農場で実際に起こっていることを認めたがらない。」(以下「」は同氏の発言)

同氏は、欧州産と南半球産の出荷の切り替えが重要であると言う。「出荷を早め、品切れや不確実な入荷の可能性について取引先に知らせるためには、EU(スペイン及びイタリア)産と域外産の間の切り替えが、これまで以上に鍵となっている。ピウラ県では米国向けに出荷しており、英国向けも少しあるが、EU向けと中南米諸国向けにはほとんど出荷していない。」

### 暑さがペルー産生食用ブドウの収穫を加速

「4千ヘクタール近くの農場や生産会社からの2023-24年度の予想輸出量は800万箱(8.2kg/箱)であったが、本日は輸出量がわずかに600万箱であると発表された。実際のところは年末近く(第51週)に公表される。量と質の両方に影響を与える深刻な問題があり、一部の問題は他よりも深刻であると言えよう。EUにおける潜在的な着荷状態の問題や5～7つの成分の農薬残留基準の問題もある。白(緑)ブドウの種無し栽培品種の中ではスイートグローブとオータムクリズプが、最も影響を受ける。」

「赤ブドウの種無し品種の中では、スイートセレブレーションが影響を受け、黒ブドウ品種の中ではセーブルが影響を受ける。この地域に残っている数少ない今のところ“まあまあ”の古い品種であるスグラオーネとクリムゾンの出回り量は非常に限られている。最低気温が過去の平均より3～4度高く、すべての生産サイクルと病害虫の発生サイクルを促進しているため、植物の生物季節学的な状態は非常に複雑である。現在及び今後3～4週間以内に収穫されるスイートグローブは、粒の直径が21～23mmで、房の重さが200ないしは300g～550gである。オータムクリズプの粒は最大で23～26mm(昨シーズンは28～31mm)、房は600g～700gであり、このためこれまでのところ中国向けのブドウはない。一般的に、園地の状況は遅く(第49～52週の収穫)なるほどかなりよくなる傾向がある。」

同氏は、一部の品種は通常の収穫時期より20～25日早く進んでいると言い、「この状況では、サイクルが短くなる。つまり、粒の直径が小さくなり、同じ大きさでも前のシーズンと比較して軽くなり(原文のまま。詳細は間違いを含むため省略)、粒径に多くの不規則性が生じる。簡単に言えば、粒の直径がより小さく、重さがより軽いことが見込まれる」と結論付けている。

執筆者: クレイトン・スワート