

## 目次

### 果樹農業の動向

・ニュージーランドの落葉果実事情 (リンゴ) 1

・生産者、消費者にも人気のオウトウ赤黄色品種レーニア 3

### 現地報告

フランス 4

タイ 6

### トピックス

・欧州オレンジ果汁価格が主産地の生産減少で大幅に上昇 7

・米国 ワシントン州のサクランボの出荷最盛期は6月中旬から 7

・ペルー 早生マンダリンの輸出は減少、晩生は平年並み 8



## 果樹農業の動向



### ニュージーランドの落葉果実事情 (リンゴ)

米国農務省GAINレポート 2024年5月17日 (一部省略)

#### 背景

ニュージーランドは、世界のリンゴ輸出上位10カ国の一つである。その気候と土壌はリンゴとナシの栽培に適している。ホークスベイ地方、ネルソン地方、オタゴ地方中部などの主要産地では、十分な冬の低温、暖かい春、夏の長い日照時間、雨が少ないことなど、リンゴの栽培に必要な条件が整っている。これらの地域には果樹園を灌漑するための信頼できる水源もあり、その結果、ほとんどすべての商業的果樹園は灌漑に依存している。ニュージーランドでは、よく整備された港がリンゴとナシの産地の近くにある。リンゴの収穫期は1月に始まって6月に終わり、収穫の最盛期は3月から5月である。リンゴとナシの産地の分布を下図に示す。産地の大部分(全国の果樹本数のほぼ3分の2)がホークスベイ地方にある。

#### サイクロン「ガブリエル」

ニュージーランドの主要な園芸地帯は、2023年のはじめに悪天候に見舞われた。中でも最悪だったのがサイクロン「ガブリエル」である。政府は、サイクロン「ガブリエル」を、1968年以降に同国を襲った最悪の気象現象の1つと呼んだ。強烈な風雨により、大規模な土砂崩れや洪水が発生し、特にリンゴ産業では、果樹園やインフラが広範囲に破壊され、広大な地域に大量の土砂が堆積した。サイクロン「ガブリエル」は、ホークスベイ、ギズボーン両地方の果樹園の面積の約半分と、この地域に物資を供給していたネーピア港に被害を与えた。この出来事は1年前に起こったにもかかわらず、その影響は国の産業に大きな衝撃を与えている。被害の査定では、ホークスベイ、ギズボーン両地方の生産者の最大

50%が影響を受けたとされている。当事務所は、全国の生産量が前シーズンより14%少ないものと推定する。

#### <リンゴ>

##### 栽培・収穫面積

##### 2023/24年度

当事務所は、ニュージーランドの第一次産業省(MPI)の推計に従い、2023/24年度のリンゴの栽培面積を9,200ヘクタール、収穫面積を9千ヘクタールとする米国農務省の公式予測を維持する。これは、ホークスベイ、ギズボーン両地方の主要なリンゴ産地に、大量の水、土砂、瓦礫及

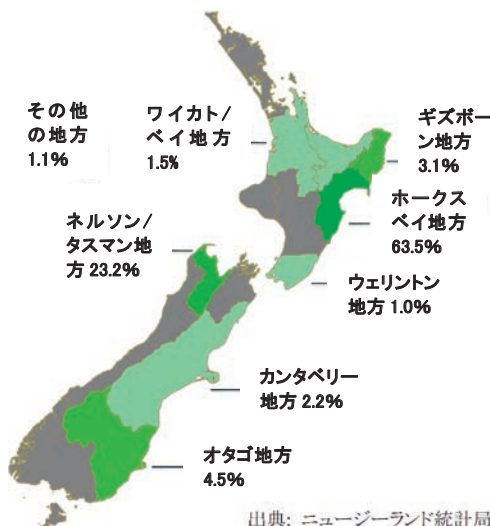


図 ニュージーランドのリンゴとナシの産地

び風と地表の冠水をもたらしたサイクロン「ガブリエル」による被害の結果である。この地域の果樹園は、果樹が完全に破壊されたり、今後の生産に耐えられなくなったりするほどの深刻な被害を受けた。

### －サイクロン「ガブリエル」からの復旧

ホークスベイ、ギズボーン両地方の生産者は、損傷した果樹園を復旧または修復するかどうかを決定する段階にある。リンゴやナシの果樹園を復旧するための推定コストは、苗木と植栽費用、樹体を支える構造物、灌漑システム、及び園地の整地のために、1ヘクタール当たり18万～25万NZドル(10万8千～15万米ドル)と莫大である。リンゴの苗木を得るために2～3年かかり、果樹が成木化するまでにさらに時間がかかる。将来的に回復しない可能性があるヘクタール数については不確実性が残っている。

### 2022/23年度

当事務所は、2022/23年度の栽培面積を1万1千ヘクタール、収穫面積を8,900ヘクタールとする農務省の公式予測を維持する。サイクロン「ガブリエル」の襲来は、生産者が収穫前の果実を回収することがほとんど不可能なタイミングであった。生産者らは事後に、影響を受けていない果樹園や立ち入ることができる果樹園、果実が回収できる果樹の収穫を行うことに注意を払った。当事務所は、業界関係者からの情報に基づき、園地の約20%が破壊されたか、または土砂に埋まって近づけないために収穫されなかったと推定する。

タスマン、カンタベリー、オタゴなど、ニュージーランドの他のリンゴ産地は、ホークスベイやギズボーンほどには影響を受けなかった。産地では、完全に復活した認定季節雇用主(RSE)制度\*を活用して収穫が行なわれた。

\*太平洋諸国から季節労働者を募集する制度(後述参照)で、オーストラリア、ニュージーランド及び太平洋諸国が加盟する太平洋諸島フォーラムにより設立。

### 生産

#### 2023/24年度

当事務所は、2023/24年度の生産量予測を、農務省の公式数値よりも2万トン多い48万トンに引き上げる。これは、エルニーニョ現象の気象パターン、季節労働力の確保の可能性、及び農業システムの革新によって予想される回復を反映している。さらに、前シーズンに悪天候のために減収した園地でも、生産が回復している。業界関係者の報告によると、2023/24年度産の受粉と着果の時期である2023年春(9～11月頃)の気象条件は概ね良好であった。昨年(2022年)の気象現象の影響を受けた果樹の回復が収穫にどのように影響するかについては、依然として慎重な見方がある。同報告によれば、収量は過去2年よりも高いということである。しかし、収穫間際の非常に乾燥した状態により、果実の大きさが課題となっている。

#### －季節労働力の利用可能性

過去のシーズンにはコロナ禍に伴う政府の国境管理によって外国人労働者が制限されたため、果実を収穫する労働力の確保が国内の園芸作物の収量に大きな

影響を与えた。今シーズンは、梱包施設での自動化が進んで必要な労働力が削減されていることもあり、梱包施設には十分な人員が配置されているとの報告がある。ニュージーランドの園芸部門は、通常、国内の季節労働者、ワーキングホリデー旅行者(バックパッカー)、及び認定季節雇用主(RSE)制度の3つの分野から労働力を調達している。

RSE制度は、園芸・ブドウ栽培業界で国内の労働者が足りない場合に、季節労働のために海外から労働者を募集することを認める政府の政策である。これらの労働者は通常、太平洋の国々から来ており、リンゴの収穫労働に従事している。2022年9月に2022/23年度シーズンの上限が1万6千人から1万9千人に引き上げられた。ニュージーランドでは2023年10月の総選挙により政権交代が起こり、次期政権は選挙に先立ち、5年間でさらに上限を引き上げ、年間3万8千人とする方針を発表した。

#### －エルニーニョ現象

国立水・大気研究所(NIWA)の科学者達は、過去3年間のラニーニャ現象の後にエルニーニョ現象が発生すると予測している。エルニーニョ現象の間、ニュージーランドでは夏に西風が強くなったり、頻繁に吹いたりする傾向があり、東部では乾燥し、西部では雨が多くなる可能性がある。商業的果樹園の大半が灌漑を利用しているため、水の供給が制限されない限り、少雨の影響は懸念されない。しかし、乾燥した風の強い条件では蒸発散が増加し、果実の肥大のための水分を維持することが困難になる。

#### －イノベーションとバイオテクノロジー

近年、多くの果樹園や梱包施設は技術的に進歩し、労働力をより効果的に管理するための自動化に多額の投資を行っている。その他のイノベーションは、意思決定と果実の品質管理を改善することを目的としている。梱包施設は、選別用のカメラ技術と、梱包・積み上げ・パレット積み用のロボット工学に投資している。生産者は近年、果樹園での単調な重労働を緩和し、より効率的にするためのプラットフォーム技術に投資している。

新政権は選挙に先立ち、最近までニュージーランドでバイオテクノロジーを禁止していた法律を改正する意向を表明した。政策文書「バイオテクノロジーの活用」では、リンゴ産業の回復のための潜在的な利益を強調する具体的な引用がされている。この文書はまた、果樹が完全な商業生産に到達するまでの期間を数年間短縮する進行中の研究も強調している。新政権がバイオテクノロジーの規制を緩和する意欲を維持しているという報告はあるが、これまでのところ法令に変更は加えられていない。

### 2022/23年度

当事務所は、2022/23年度の推定生産量を、農務省の公式推定値である44万トンに沿ったものと結論付ける。これは、前述のサイクロン「ガブリエル」の影響によるものである。対照的に、南島のほとんどの地域では良好な生育条件が見られ、ネルソン・タスマン

地方(リンゴとナシの栽培面積の23%を占める)では、2022/23年度の生育条件が良好で、高品質な果実の収量が増加した。全国の合計生産量は、残念ながら2007/08年度以来となる15年ぶりの低水準となった。

## 貿易(輸出)

### 2023/24年度

当事務所は、2023/24年度の輸出量を33万トンと予測する。従来への輸出量には遠く及ばないものの、被害からの回復を示している。2023/24年度の最初の3カ月間のリンゴ輸出量は、前年同期比で37%増加した。これは、生産とインフラの回復を示しており、ネーピア港からの輸出量は前年比31%増加した。

ニュージーランドと他国とでは季節が逆の果実生産の結果、市場の需要は堅調に推移すると予想されており、輸出の優先度はベトナム、タイ、中国などのアジア市場が顕著に高くなっている。今年の第1四半期には、インドがニュージーランドにとって2番目に大きな輸出先となり、重要な成長市場となった。

### 2022/23年度

2022/23年度の輸出量は、農務省の公式予測31万トンに対して30万9,084トンで終了した。ニュージーランド産リンゴ及びナシの輸出可能量の減少の影響を受け、アジア市場、特にベトナム(14.5%)、中国(13.6%)、台湾(9.4%)で強い需要があったと業界筋はコメントしている。しかし、サイクロン「ガブリエル」が悪影響を及ぼし、輸出は2012/13年度以来の低水準となった。ニュージーランド統計局は、リンゴの商業的栽培面積が1千ヘクタール減少したと伝えている。

輸出量は前年比で約10%減少したものの、1トン当たりの平均単価は7%以上上昇し、1トン当たり2,805NZ

ドル(1,683米ドル)となった。単価の上昇は、輸出量の減少の影響を和らげた。しかし、第一次産業省(MPI)が報告したとおり、世界的な投入資材のインフレの影響も受けた生産コストの上昇により、リンゴ輸出の利益率は縮小した。

過去5年間、ネーピア港は世界市場へのリンゴ輸出の61%を占める主要港であった。2022/23年度には輸出港に大きな変化があり、ネルソン港とタウランガ港の両方でリンゴの輸出量が前年比で35%増加し、ネーピア港からの輸出量は前年比で28%減少した。

品種別では、ロイヤルガラが2022/23年度の輸出で最大の品種であった。しかし、ハニークリスポ、ダズル、特にロッキットなどの品種の輸出需要の増加により、トン当たりの単価が上昇した。生産者からのコメントによると、現在進められている損傷した果樹園の改植と金利の上昇により、農場渡し価格の収益性が将来の品種の選択における重要な要素になると見られる。その結果、業界ではすでにブレイバーン等の品種の栽培面積が減少しており、2011/12年度には国内栽培面積の22%を占めていた同品種は、2021/22年にはわずか8%となった。

編集注:この記事は米国農務省海外農業局ウェリントン事務所(ニュージーランド)が作成した「生鮮落葉果実半期報告書」の要約、背景及びリンゴの項(一部省略)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る。

本レポートでは分割年を採用する。例:2022/23販売年度(年度)は、2023年1月から始まる暦年。本レポートで、ニュージーランド(NZ)ドルと米ドルの為替レートは1.00NZドル=0.60米ドルである。

## 生産者、消費者にも人気のアウトウ赤黄色品種レーニア

Good Fruit Grower (2024年5月15日)

ワシントン州の一部のアウトウ生産者にとって、低調であった2023年の市場を支えたのは帯赤黄斑色品種(以下、赤黄色品種)であった。「昨年お金になったのは赤黄色品種だけであり、毎年、赤黄色品種を頼りにしている」と語るのは、ワシントン州オロンドで家族とともにアウトウを81ha栽培しその半分がレーニア(赤黄色品種の一つ)であるジョン・グリッグスJr.氏である。

米国農務省の農業マーケティング局によれば、出荷業者は日々前例のないほどの量をさばこうとすることから、紫黒色アウトウ品種の価格は徐々に下がった。一方、レーニアを含む赤黄色や黄色のアウトウの国内価格は1ポンド当たり5米ドル(約11米ドル/kg)を維持し、輸出市場ではさらに高値になったという。

米国北西部アウトウ生産者組合のサールビー会長は、そうした高価格が続き、生産者が、生産コストが上昇しても繊細で風味豊かな赤黄色アウトウ品種栽培への投資を続けてくれることを願っている。「赤黄色品種のための商品棚スペースを失いたくない。そのため30年間頑張ってきた。赤黄色品種は手間がかかるが、それが果実品質に反映される。まさに最高の食味である」と

語った。

赤黄色品種の商品棚スペースは、2023年にはやや縮小した。北西部アウトウ生産者は、赤黄色品種を155万箱出荷し、過去5年平均の190万箱より減少した。サールビー会長は、その要因が労働費の上昇によるものとは見ていない。

「今まで長きにわたり、生産者は紫黒色品種であるピングの間にレーニアを受粉樹として植えてきた。ピング園は高樹齢となってきているので、受粉樹用のレーニアのほうがよくなっている。受粉樹用として栽培を続ける生産者もまだいるが、赤黄色品種を高密度植トレリス栽培し、傷果のリスクを抑え、光の透過をよくしようと投資している生産者もいる。どちらにせよ、赤黄色品種を栽培する生産者は、収穫回数を減らすことで労働費を削減しようとしている。そのために反射マルチ、夏季せん定、植物成長調整剤等を使用し、生産コストを削減しようとしている。

ワシントン州プロッサのゲイリー・オーミストン氏は、世界で最も高樹齢のレーニアを栽培している生産者である。彼の父がレーニアを植えたのは1960年代

初期で、ワシントン州立大学がレーニアをビング用の受粉樹として品種公表した直後である。当時、レーニアを缶詰品種に適すと考える生産者もいた。もしその品種がレーニアでなければ、とうの昔に消えていただろう。アウトウを61ha栽培し、その多くがレーニアであるオーミストーン氏は、「私は、果樹栽培ではやや保守的な人間であるが、労働力の関係で樹は昔ほど大きくない」と語った。

もう父親の管理ではないが、果実はプレミアム価格なので、父親が植えた樹もお金になっている。

オーミストーン氏は、早生品種のアーリーロビンの植栽に加えて、着色促進のための反射マルチ、レーニアの出荷時期を延ばすためのジベレリン処理や標高・傾斜の異なる園地に投資してきた。

オーミストーン氏は収穫回数を減らすことも行ってきた。「以前は、値がよい早い時期に出荷し、最高価格を狙っていた。収穫は2回または3回以上に分けて行ったが、最近では試験的に1回としている。そのため、樹冠内部に光が入るように強めのせん定を行い、反射マルチも利用している。1回収穫はかなりよさそうである。樹に果実を残したままにしたいが、少ない収穫回数が単に経営的に見合うだけではない」とオーミストーン氏は語った。

オーミストーン氏は、レーニアの手収穫もしている。そのため、短期で75人を、その多くは地元の学区から雇用し、それにより傷みややすい果実をやさしく収穫でき、経費の調整もしやすくしている。

「概してアウトウが好きなのは、どんなことに経費がかかるか、その市場はどんなであるかわかっていることである。いつ、手を引くかわかっている。昨シーズンは紫黒色品種のシェランを何本か伐採した」とオーミストーン氏は語った。

ワシントン州マタワの生産者であるハンス・グロエンケ Jr.氏も、1回収穫を目指している。樹齢20年の果樹園では、せん定量を多くしている。「光透過、新梢更新、効率を考えてせん定している。反射材を敷き、植物成長調整剤を利用している。私の考えでは、収穫をしやすいたるためには、これらすべてが安い保険である。こうした効率化をうまく組み合わせれば、結果は早期に出る」と語った。

アランブラザーズ社も、ワシントン州メサにレーニア果樹園を作り、各種被害回避のため全面ネット被覆に投資した。その主目的は風害を減らすことであり、鳥害や日焼けも減らすことができる。「ここ数年、ネットの効果が明らかにでている」と2006年植栽園に6年前に設置した被覆ネットについて、アランブラザーズ社のコロンビア盆地地区マネージャーであるグレッグ・パガネッリ氏は語った。アランブラザーズ社の赤黄色アウトウはすべて誘引整枝

が行われ、生産性の向上と強風による枝揺れで発生する傷果を防いでいる。赤黄色品種は、より精密な冬季および夏季のせん定が必要であるが、ネット被覆の先行投資は、高所作業台車を使ったせん定、摘果、収穫の作業をしやすくする効果もあるという。「収穫作業者はゆっくり、慎重に作業することから、単位収穫量当たり、余分に経費がかかる。うまくいけば収穫は2回であるが、3回になることもある」とパガネッリ氏は語った。

昨年、その果樹園は1エーカー当たり8トン(10アール当たり2トン)を出荷した。品質の面ではそれぐらいが理想である。もし短果枝当たりの芽数、1芽当たりの花数、(花数は年による異なる)、これらから推定した着果量が多いと予想されると、摘芽を行うという。摘芽は摘果より品質が向上することになり、「特に果実肥大の効果もあると考えている」とパガネッリ氏は語った。

一方、グリッグス家は、収穫回数を減らそうとはしていない。グリッグス氏は、レーニアや権利品種の赤黄色品種であるオロンドルビーを輸出向け品質に合うようにするには、経費がかかっても3、4回の収穫が必要であるという。さらに「高品質果実を生産するには、必要なことはすべて行う。経費上昇を考えると、これ以上の良い方法があるかどうかははっきりしない」とグリッグス氏は語った。

グリッグス家は、1990年代、最初にV字トリスでレーニアを栽培し始め、労働費削減のため高所作業台車や、農薬代を削減するために静電式のスプレーヤーに投資してきた。しかし、品質を犠牲にすることなしに、経費を削減し生産性を高める手段はほとんどないという。

CMIオーチャーズ社の副社長、ロシェル・ボーム氏は、レーニアや権利品種である赤黄色のスカイレーヤやストロベリーチェリーのような特別な品種にとっては品質が特に重要であるという。ボーム氏は、それらの品種は消費者と小売りを結びつける極上の果実だとみなしている。「品種が複数あれば、消費者にとってアウトウが真っ先に思い浮かびやすくなり、特別な品種があれば、そのような選択肢を提供したい販売店と協力して販促計画をやりやすくなる。これら特別品種だけで商品棚を埋め続けることはできない。これから進める必要のある赤系品種をそこに並べる余地がある」。それには高値が続く必要がある。「もちろんリスクも高いが、うまくいけば、利益は大きい」とボーム氏は語った。

ケイト プレンガマン

## ●●● 現地報告

### フランス : 見直されるシードル

フランス現地情報調査員 ジャンルイ・ラリュ

最近、フランスでシードルの人気が高まっている。フランスでシードルといえば、2月2日の聖燭節の折に、クレープを食べながら飲むイメージが浮かぶ。聖燭節とは、

カトリックの行事で、父ジョセフと母マリアがキリストを初めて礼拝堂に連れて行った日を祝して、信者がロウソクを持って行列をする日とされているが、そうした

ことは大半のフランス人の意識からは消えてしまって、単にクレープを食べる日と思われている。あるいは、ブルターニュ地方の名物のガレットを食べながら飲む。クレープは小麦粉を卵と水で溶いて薄焼きにして、ジャムなどをのせてお菓子あるいはデザートとして食べられ、ガレットは蕎麦粉で同様に作り、ハムや卵、キノコを炒めたものなどを包んで食事として食べられる。家庭でも簡単に作れるが、フランスのちょっとした町であれば、たいていクレープ屋があり、ガレットとクレープで気軽な食事ができる。従来、シードルはワイングラスではなく、ガラスのコップや陶器の茶碗で飲まれる。あるいは、カフェやバーで、コーヒーやワインの代わりに、シードルだけで飲まれる。そうした場所に出されるシードルは多少の濁りがあることが多く、何となく田舎風である。

ところがここ3~4年の間に、シードルのイメージに多少変化が現れている。ミッシュランの星付き高級レストランで、シードルを使った料理を出す有名シェフが数人でできた。また、シードルをドリンクリストに加える高級レストランも増えて、これまでの庶民的な田舎風のイメージが薄れてきている。こうしたレストランでは、有機栽培やバイオダイナミック農法\*で栽培されたシードルが供されている。そしてシードルは濁っていない。シードル専門のソムリエも現れている。

\*編集注: バイオダイナミック農法とは、月や太陽など天体の動きから小さな虫の働きまで、自然界の全ての事象が関係し合い、農場という一つの生命体を作っているという考え方に基づく農法。その始まりは、1924年にドイツで開催された「農業講座」に講師として招かれた哲学者ルドルフ・シュタイナーの講義だったといわれている。(マイナビ農業の記事から引用; [https://agri.mynavi.jp/2024\\_05\\_04\\_262536/](https://agri.mynavi.jp/2024_05_04_262536/))

高級レストランだけでなく、自然志向、健康志向の若者が、アルコール度が11~12度のワインよりも、普通3~5度(ただし2~10度のものまで)で、価格も安いシードルでパーティーをすることが流行りだした。スーパーでは5~6ユーロで売られているものが多い。シードルのカロリーは、同量のワインの半分である。最近では、シードル・バーもあちこちに出現し、酒屋では1瓶50ユーロのシードルも売られている。

シードルは、約1千種類のシードル用リンゴの品種の中から選ばれたリンゴを発酵させて作る。フランスでは果汁を発酵させたものしかシードルとして認めていない。甘味のあるリンゴの品種も使うが、酸味や苦味のある品種も多い。筆者もシードル用の苦味のあるリンゴを齧ったことがあるが、とても食べられるものではなかった。1リットルのシードルを生産するのに、1.5~2キロのリンゴが必要だそうだ。

フランス農業会議所の資料(2023年発表)によると、フランスのシードル用リンゴの栽培面積はヨーロッパで最大の9千ヘクタールで、毎年約25万トンのリンゴが収穫され、うち、12万5千トンがシードルの生産に使われ、6万トンはリンゴジュース、4万トンは蒸留酒(カルバドスなど)、5千トンはリンゴ酢、残りは輸出に充てられる。シードル用リンゴ果汁の生産量はかつてはノルマンディー地方が最大であったが、現在はブルターニュ地方が45%以上を占め、ノルマンディー地方は40%に下がった。次にペイドラロワール地方が8%弱と続く。シードル用リンゴの栽培

者は1万2千軒、うち2千軒はその栽培を主要な事業としている。シードルの醸造所は500軒、うち400軒はリンゴの栽培もしていて、100軒は醸造だけをしている。その中には、大規模なシードル農協や大手のアルコール飲料の会社も含まれる。最近では需要に応じて有機栽培が増え、2017年には栽培面積の10%であったのが、2021年には30%に達した。

フランスはシードルの生産量や規格を誇っているが、一人当たりの消費量(コロナ以前の数値)をみると、世界で7番目に過ぎない。最大消費国は英国で、年間一人当たり15リットル。なお、英国のこの消費量にはリンゴ果汁20%程度のものも含まれている。英国に続いて、米国、南アフリカ、オーストラリア、スペイン、アルゼンチンで、その次にフランス(同1.6リットル)が続く。ただし、ブルターニュ地方の年間平均消費量は一人当たり11リットルである。伝統が薄れてきたとはいうものの、フランスのシードルの小売の約60%をスーパー・ハイパーなどの量販店が占めていて、そのうち4分の1が聖燭節前後に集中して買われる。コロナが蔓延して、消費量は一時20%程度減少したが、現在はコロナ禍以前を上回っているようだ。

歴史を少し遡ると、フランスではシードルがもっと多く飲まれていた。1900年~1920年ごろはフランス全国で年間15億リットルぐらい飲まれたそうだ。第二次世界大戦後は大幅に減ったものの、1970年には年間1億6千万リットルで、一人当たりの年間平均消費量は4リットルであった。ノルマンディーやブルターニュではブドウが育たないので、かつてはワインではなくもっぱらシードルが飲まれていた。他の地方でもリンゴの樹が育つところでは、シードルが作られていて、一般の人は飲んでいて、フランス国民が次第に貴族や富裕商人の生活様式を取り入れるようになって、皆がワインを飲むようになり、シードルは一段下のランクに落とされてしまった。

ごく最近、シードルの人気が高まってきた理由として、消費者の自然・健康志向の他に、シードルの品質が向上したことが挙げられる。そのきっかけは、シードルのラベル化にある。1996年にペイドージュ(オージュの里、リンゴの樹がポツンポツンと植えられた牧草地で牛が草を食べている景色で有名)のシードルがEUの原産地名称保護制度の地理的表示の一つである保護原産地呼称(AOP)に承認され、それをきっかけに、その後、AOPよりも基準が多少緩和されたIGP(保護地理的表示)をノルマンディーとブルターニュが取得した。またノルマンディー地方のコタンタン地区や、ブルターニュ地方のコルヌアイユ地区、ペルシュ地区(ノルマンディー地方と他二つの行政地方にまたがる)などAOPを取得する地域が増えた。こうした呼称を得るには、様々な技術的規則を守らなければならないことと、地域間の競争心が高まって、各地域の生産者は品質向上技術に努力を払うようになった。また、オージュの里からほど近いところある農業高校が、新しいタイプのシードルの出現に貢献しているらしい。この学校に1990年代にフラ

ンスで唯一のシードル科が設立された。当初は近隣の畜産や穀物栽培をしている農家の多様化支援を念頭に設立されたが、2000年代後半から、シードルの生産に特化したいという人たちが出てきた。最近では、薬剤師、エールフランスの男性客室乗務員といったすでに職業を持っている人がシードル作りに転職をしたいと入学してきている。現在、生徒数は当初の3倍の30~40人であるが、3分の2はノルマンディー、ブルターニュの出身で、3分の1は他の地方の人たちである。設立以来、シードル科に携わっている教師も、パリや遠い地方の人がわざわざ来るとは思っていなかったようだ。学校においても、すでに生産を始めた一部の人たちも、これまでの伝統的なシードルの品質向上だけでなく、肉や魚などの料理に合うシードルなど、新しいタイプのシードルの開発に取り組んでいて、いろいろな品種をブレンドしたり、醸造方法にも工夫を加えている。

また、全国シードル醸造業際組織連合(UNICID)は生産者、小売店、レストランの関係者を集めて、シードルに

についての知識を高めるための説明会や、リンゴ栽培者には農業補助金の利用の仕方、醸造業者には販売経路ごとの可能性や、輸出などについても会合を開いて、シードル産業の発展に努めている。

今のところ、EUレベルのシードルの定義はない。2023年に共通の定義作りが提案されたが、フランスやスペインのように、成分を果汁だけに限定している国もあれば、デンマークのように、水、ブドウ糖シロップ、香料などを混ぜることを許可して、発酵果汁は5%しか含まれていないものもシードルと呼んでいる国もあるため、統一はなかなか難しそうである。果汁50%が妥当という噂が立って、フランスのシードル関係者は危機感を感じたようだ。ブルターニュでシードルの醸造をしている人は、「<リンゴ風味のアルコール入りソーダ>をシードルとは呼ばせない」として、「果実の発酵に限定する規則に統一するよう積極的に働きかけるべきだ」と語っていた。

## タイ : 日本からタイへの果実輸出の現状と可能性

タイ現地情報調査員 宮谷内 泰志郎

### タイの主要青果物の輸入状況

タイの青果物の輸入は2001年以降増加傾向にある(表1)。イチゴ、ブドウ、ナシ、カキ、モモはいずれも2001年以降増加を続けていたが、2021年以降は新型コロナウイルスの感染拡大等の影響により、ナシ以外の品目は減少傾向にある。

ナシは比較的保存が可能な品目であるため輸入が増加した一方、保存可能期間が短い品目は輸入数量が減少する傾向があった。

### 日本からタイへの果物輸出の現状

アフターコロナの訪日タイ人の増加に伴い、日本での旅行者の活動の1つに食を楽しむという傾向が多く見られ、またSNSなどで日本の食文化の情報拡散の影響もあり、近年、日本産果実の人気の高まっており、日本からタイへの果実輸出は年々増加し、特に高品質な果実がタイ市場で高い評価を得ている。

首都バンコクのスーパーなどでは日本産果実が売られている様子も、頻繁に見かけるようになった(写真)。

日本産果実の人気の高まっている理由として、タイの消費者は品質と安全性に敏感であり、日本産果実はその期待に答えていること、更にはタイの経済発展に伴う購買力の拡大や、日本からタイへの流通網の発達により、手頃な

価格で日本産果実を購入できるようになったことが挙げられる(図)。最も輸出が多いのはリンゴ、ブドウ、ナシ、イチゴなどである。

日本産果物は安全性やそのおいしさから、特に日本旅行の経験があるタイ人の間で以前から人気があったが、一方で高額商品であることが現地での普及のネックになっていた。

鮮度確保のための空輸は、そのコストが現地販売価格に影響を与えることから、日本産果実が富裕層にしか普及しなかった理由の一つであった。

近年、温度や、酸素、二酸化炭素濃度を調整し、青果物の貯蔵期間を延長させることができる「CAコンテナ」を使った果実の海上輸送を行うことで時間がかかっても果実の鮮度を保持することができるようになり、コストも空輸の10分の1程度に抑えることが出来るようになった。

### 日本からタイへの総輸出額

2022年の農林水産物・食品の総輸出額は506億円で、前年比14.9%増加した。

タイは、日本の農林水産物・食品の輸出先として世界で第8位となっている。

果実においては、リンゴ、イチゴ、モモを中心に、日本からタイへの輸出は近年大幅

表1 タイの主要青果物の世界からの輸入量(2017~2021年) 単位:トン

品目	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
ブドウ	151,310	118,316	139,850	138,464	102,104
ナシ	46,086	47,610	45,895	58,283	66,692
カキ	15,032	10,532	19,788	27,845	10,778
イチゴ	1,850	1,913	2,249	1,984	1,843
モモ	547	276	1,211	1,596	1,092

出所:タイ国関税局



写真:バンコク・スーパーの果物コーナー(イメージ)

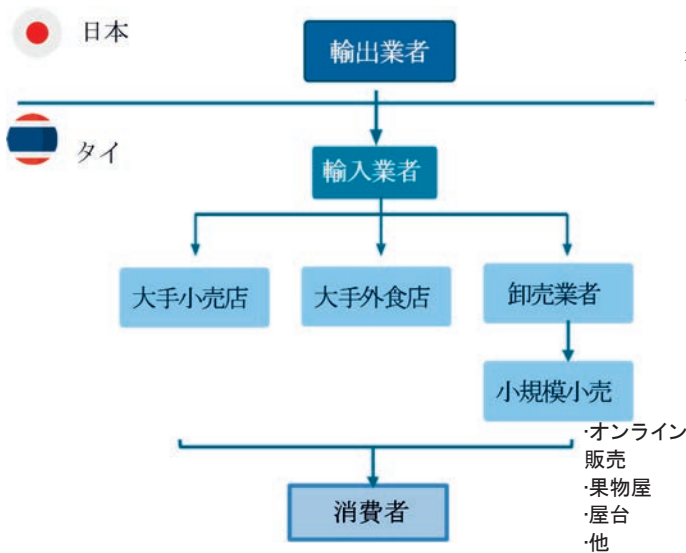


図 タイにおける輸入果物の流通経路

に増加しており、特にイチゴの伸び率が顕著で、タイ市場での日本産果実の人気の高まりがうかがえる(表2)。

日本貿易振興機構(JETRO)が2022年7月に発表した報告書の中で、日本産果物の販促に向けて、「タイの消費者はブランド志向が強いので、消費者にブランドを認知してもらうことが非常に重要である」、「日本の食品・飲料はタイで既に人気があるため、そのチャネルを活用して果物の売上を増やす」ことが有効だと指摘している。

販路拡大と並行して、消費者への直接的な認知獲得戦略が今後の課題となっている。

タイの主要な果実輸入先国の中国、オーストラリアや韓国などが、日本ブランドの輸入果物の競合国であり、ブランド認知を始めとして、USP\*\*を明確にすることで、競合との差別化を図ることが出来る。

ターゲット層を考慮した消費者へのアプローチが今後の市場シェアの獲得に重要なキーとなっている(表3)。

\* \*: Unique Selling Proposition の略。マーケティング戦略の一つで、市場にあふれる類似商品・サービスの中からその商品・サービスを選んでもらうためのポイントを分かりやすく文章化したもの。

表2 日本からタイへの果実輸出の現状

品目	2015年輸出量	2022年輸出量	増加率
リンゴ	329トン	912トン	約2.8倍
イチゴ	6トン	98トン	約16倍
モモ	5トン	30トン	6倍

引用: 東南アジアにおける日本産青果物に関する市場調査 財務省貿易統計

表3 タイの1世帯当たり収入

所得層	所得/月(THB*)	全国(%)	首都圏(%)
低	1万以下	18.3	4.1
中間	10,001~30,000	53.2	47.0
中上流	30,001~50,000	17.1	27.3
上流	50,001~100,000	9.1	16.8
富裕	10万以上	2.3	4.9
合計		100	100

輸入果実のターゲット層

\* THB: タイバーツ(約4円/タイバーツ)

出展: タイ国情報通信技術省 2021年

## トピックス

### 1. 欧州オレンジ果汁価格が主産地の生産減少で大幅に上昇

FreshPlaza(2024年5月24日)

オレンジ果汁の価格は、主要産地での生産量の減少により77%と大幅に上昇している。影響を受けている主な地域は米国フロリダ州とブラジルのサンパウロ州等で、これらを合わせると世界市場の85%を占めている。ブラジルはオレンジ果汁製造量の99%を輸出しており、米国と並んでオレンジ果汁の国際価格を設定する上で極めて重要な役割を果たしている。

この状況は、ヨーロッパでの価格の高騰と入手のしにくさにつながり、消費者に影響を与えている。冷凍濃縮オレンジ果汁の先物契約は、より広範な生産、輸出、包装のコスト上昇の傾向を反映して、ロッテルダムに到着した時点でトン当たり6,500ドルに高騰している。しかし、これらは価格高騰の主な要因ではない。

ブラジルの柑橘類保護基金(Fundecitrus)と米国農務省(USDA)の最近のレポートは、業界が直面している課題を浮き彫りにしている。前者は、ブラジルの収穫量が

24%減少して36年ぶりの低水準を記録する見込みだと指摘し、後者は、米国の生産量はわずかに増加するが2年前よりも大幅に少ないと予測している。

干ばつとカンキツグリーンング病(黄龍病)は、フロリダ州とブラジルの両方の作柄に深刻な影響を与え、生産量の減少を悪化させている。さらに、メキシコやスペインなどの他の主要生産国は、干ばつ状態のために生産量が30%減少したと報告している。

出典: euronews.com

### 2. 米国 ワシントン州のサクランボの出荷最盛期は6月中旬から

FreshPlaza(2024年6月3日)

ワシントン州では、サクランボの収穫開始が当初の予想からわずかに遅れている。CMIオーチャーズ社のジョエル・ヒューイット氏は、「今年の春は本当に穏やかだったので、サクランボの生育はここ数年ほど速く進んでいない。それは良いことだ。なぜなら、カリフォルニア州産がまだいくらか出回っており、重複が少ないほど皆にとって都合が良いからだ」と言う。(以下「」は同氏の発言)

**(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**

〒100-0011

東京都千代田区内幸町 1-2-1

日土地内幸町ビル 2階

電話 (03)6910-2922

FAX (03)6910-2923

**編集・発行人**

今井 良伸

**印刷・製本**

(有)曙光印刷



毎日くだもの200グラム運動

当協会のwebサイト

[www.japanfruit.jp](http://www.japanfruit.jp)

本誌についてのご質問、ご意見、お気づきの点がある場合、転載を希望する場合は、上記にご一報願います。

より一層有益な情報発信に努めて参ります。

本誌の翻訳責任は、(公財)中央果実協会にあり、翻訳に関して、

**米国農務省****Good Fruit Grower****FreshPlaza**

は一切の責任を負いません。

同州の出荷は来週から始まり、6月10日の週に供給のピークに達し、そのピークは約4週間続くと予想されている。「このピークは通常、シーズン後半の収穫が好調ならば5~6週間続くものだ。今年は1月の気温が低かったため、標高の高い果樹園の一部が被害を受けた。それらの果樹園では通常は7月下旬まで、または8月中旬ないしは下旬まで出荷が続くが、今年は夏の後半に市場に出回るサクランボが少なくなると予想している。我々から小売業者に推奨できることは、力強いスタートを切り、サクランボを宣伝し、目立つように配置して注目を引き、衝動買いを可能な限り取り込めるように、シーズン中ずっと力強く取り組むことだ。」

作柄に関しては、良いサイズの果実が果樹の間に非常に均等に実っている。均一な着果は、まだ樹上にあるサクランボにより多くのエネルギーと栄養素が供給されることで、高品質で大粒のサクランボができる可能性が高いことを意味する。「樹上のサクランボが多すぎると粒が小さくなってしまいますので、摘花等の技術によって果樹当たりのサクランボの着果量を適切に保ち、このバランスをうまく管理することが健全なサイズのサクランボを育てる上で重要である。」

また、供給が順調なため、今シーズンは小売業者が同社のスカイラーチェリーやストロベリーチェリーなど、様々な種類のサクランボを検討するチャンスになるかもしれないと同氏は考えている。「レーニア種の生産量は昨年と同程度で、国内外で大きな需要があるようだ。今年は高品質のレーニア種と赤系のサクランボが十分に供給されている。」

**祝日のタイミング**

一方、今年は、収穫のスタートが遅くても、タイミングはワシントン州に味方しそうである。「今年のカリフォルニア州産は、メモリアルデー(戦没将兵追悼記念日。毎年5月の最終月曜日)に向けた宣伝を実にうまく行えたようだ。北西部(ワシントン州等)では出荷の最盛期が7月4日(独立記念日)に向けた宣伝のタイミングに当たり、これは素晴らしいことだ。」同氏はまた、ワシントン州の出荷シーズンを通して、メモリアルデーの週末の勢いを強いまま維持するべきだと指摘する。

ブリティッシュコロンビア州(カナダ。通

常ワシントン州の次に出荷する)では、天候の問題により今シーズンのサクランボの収穫量が非常に少ないため、ワシントン州産の収穫期の終盤には需要圧力が高まるだろう。

小売価格は昨年よりも少し強気である。「カリフォルニア州からワシントン州に移行する米国産サクランボの全体的な供給トン数を見るとある程度安定しているため、小売価格も安定することを期待している。それによって、収穫期間を通じて価格を維持しながら、販売を進めるチャンスが得られる。」

アストリッド・ヴァン・デン・ブローク

### 3. ペルー 早生マンダリンの輸出は減少、晩生は平年並み Fresh Plaza(2024年6月4日)(一部省略)

ペルーの輸出生鮮果実の処理・梱包企業であるアグリユザック社幹部のバリサリオ A チアン・バスケス氏は、「季節ごとの取扱量の推計60%をマンダリンが、同じく35%をアボカドが占め、残りはマンゴー、ザクロ、ブルーベリー、ドラゴンフルーツである。弊社は、輸出業者から届いた果実を扱っている。出荷のピークは7月から8月である。現在、ウンシュウミカンなどの早生品種を扱っているが、エルニーニョ現象の影響で気温が高かったため開花と着果に問題があり、今年は収穫量が約40%減少した。一方、晩生のマンダリン品種は通常量がありそうだ。これほど顕著な出荷量の減少は数十年ぶりであり、今後はこのような熱波にもっと頻繁に対処しなければならないかも知れない」と述べた。

同氏はさらに、「しかし、過度の暑さがウンシュウミカンの色や大きさに影響していないことは強調しておきたい。タンゴマンダリンは、ソフト柑橘類の出荷業者の間で人気が高まっているようだが、シーズンの終わりにはマルヴァジーアマンダリンなどの種有り品種も扱い、これは一般的にロシア市場向けである。梱包施設に入ってくる果実の約40%は国際市場の品質要件を満たさないマンダリンで、国内市場で販売される」と語った。