

ペルー 新しいソフト柑橘類品種が輸出を促進

[FreshPlaza](#) 2024年5月7日

ペルー産マンダリンの海外市場向け出荷量は2005年の2万トンから2013年には4万トンに倍増したが、その後の8年間で本格的に増加し、2020年までに20万トンに達した。ペルー柑橘類生産者協会(Procitrus)の会員であり、果実生産者共同事業体(CPF: Fruit Producers Consortium S.A.)の副会長であるアルフォンソ・リゾパトロン氏は、「この目覚ましい成長の理由は、新しいソフト柑橘類品種、特にナドルコットとタンゴの導入であった」と述べている。(以下「」は同氏の発言)

同氏が思い起こすように、ペルーの柑橘類の輸出の始まりは90年代にさかのぼる。「ワシントン品種のネーブルオレンジを中心に限られた数量のテーブルオレンジの輸出を始めた。品質は素晴らしかったが、カンキツトリステザウイルス(CTV: Citrus Tristeza Virus)が侵入し、ほとんどすべてが一掃された。その後、ヨーロッパ市場がペルー産の柑橘類に開放されると、ペルーはウンシュウミカンを中心に輸出を始めた。」

「政府は当時、国際市場のためだけでなく、ペルーの国内市場への果実や野菜の供給を促進するために果実・野菜セクターを振興しており、これにより柑橘類セクターも含めて多くの投資家が引き付けられた。実際、2000年代初頭には、柑橘類の栽培面積が非常に大きく増加した。私がこの業界に加わった2009年当時、非常に高品質のウンシュウミカンが英国やオランダに輸出されていたことを覚えているが、生産者らがダブルマーコット品種の栽培を始めてからすべてが変わった。わずか10年余りで、約6千ヘクタールにダブルマーコットとタンゴが植えられた。一方、ウンシュウミカンの多くの園地は、ナドルコットとタンゴに取って代わられた。現在残っているウンシュウミカンは、主に国内市場、英国、カナダ向けに生産されている。」

同氏によると、ペルーでは現在、約8万ヘクタールで柑橘類が栽培されており、内訳はマンダリン(約1万7千ヘクタール)、オレンジ(主に果汁用。約3万ヘクタール)、ライムとレモン(約2万5千ヘクタール)、グレープフルーツ等である。同協会には148の会員がおり、ペルーの総栽培面積の約60%にあたる約9千ヘクタールのマンダリンを栽培している。また、これらの生産者は、同国のマンダリン輸出の85%を占めている。

「会員は主にペルーの中部と南部にいますが、国内市場向け主体のジャングル地帯での栽培もある。同協会は、輸出の拡大や新市場の開拓だけでなく、会員への資材の供給や助言の提供を通じて技術と生産性の向上を促進し、それによって技術や知識の導入を支援することにも注力している。」

同協会は、EU、中国、米国から肥料や農薬を有利な価格で輸入している。「協会は、モロッコ、スペイン、南アフリカ、米国等のマンダリン生産国への視察旅行も開催する。また、関連する輸出業者が特定の外国市場へのアクセスに関心を示す場合は、それらの市場との交渉を開始するため、協会は管轄する政府部門及び農業検疫局(SENASA: National Agricultural Health Service)と連絡を取る。実際、米国、中国、そして最近では日本の市場をペルーの柑橘類に開放することを主張したのは協会であった。」

「そして、意外に思えるかも知れないが、日本は同国発祥であるウンシュウミカンに市場を開いた。交渉は必ずしも作物(柑橘類等)ごとに行われる必要はなく、関税品目ごとに行われる。柑橘類にはいくつかの関税品目がある。我々は近い将来、ナドルコットとタンゴを日本市場に出荷できるよう交渉を始めたいと考えている。」

同協会は、マーケティングの観点以外にも、会員にサービスを提供している。例えば、出荷先の各市場の需要に基づいて、サイズ、果皮の色、または糖度が適切な果実を供給するように研修を行う。

「ナドルコットマンダリンの輸出を始めた頃は、ペルーの気温が全般的に高かったこともあって、ブリックス値は9~9.5の範囲であった。今日では、他の生産国で得られた知識が我が国の生産者に伝わったおかげで、ブリックス値10.5~12の果実を供給することができる。これは、国際市場で成功したいのであれば、不可欠な要件である。ペルーでは、果皮の着色が適切なマンダリンを入手することは難しいかも知れないが、協会を通じて得られた助言と技術のおかげで、外観に関して非常に高い基準を達成することができた。」

出荷期間は、北半球でのマンダリンの出荷が終了した後の6月~9月で、これにより、同協会はナドルコット

とタンゴについてアメリカ市場とヨーロッパ市場での地位を固めることができた。

「8年前、EUにおける柑橘類の売上のうち、我々の出荷期間内に発生したのはわずか10%であった。現在、その割合は30～35%に上昇している。また、かつて米国での柑橘類の売上は、冬は夏の5倍であったが、現在は1.5倍に低下している。この消費行動の変化が新しいソフト柑橘類品種の販売を促進していることは間違いないが、これらの品種の並外れた品質がすでにこの状況の変化を大きく動機付けていることも疑いの余地が無い。」

「現在、北半球のスーパーマーケットでは、12月から6月までは国内産のナドルコットとタンゴ品種のマンダリンで棚を埋め、6月から11月までは南半球産のマンダリンで棚を埋めることができる。ペルーは6月からナドルコットを市場に投入する。その次に到着するのは最大の競争相手である南アフリカとチリで、それぞれ7月と8月に果実の出荷を開始する。」

高品質なソフト柑橘類の販売の見通しは良好であるが、ペルーでは現在、マンダリンの栽培面積を拡大するための主だったプロジェクトがない。

「最も大規模な投資は、北部のアボカドとブルーベリーのプランテーションの開発に向けられている。しかし、ペルー南部のアレキパ地域では現在、山を貫通するトンネルの建設計画があり、雨の多い東斜面にある貯水池から、反対側よりもはるかに乾燥しているものの気候が果実の生産に最適である西側に水を運ぶことができるようになる。海拔1,500メートルの約4万ヘクタールの土地を果樹栽培に充てる計画があり、大部分がアボカドとブルーベリーの生産を目的としているが、気象条件はマンダリンの栽培にも非常に適している。」

同氏によると、ペルーで栽培されている他の柑橘類の果実については、オレンジのほとんどは搾汁用であり、グレープフルーツの生産量はそれほど多くなく主に国内市場向けである。「またライムもあり、ペルー料理で広く使われている。」

ライムの栽培は主に国の北部で行われており、最大1千ヘクタールまたは1,500ヘクタールの農場を持つ生産者もいる。他の柑橘類で最も重要な輸出品はタヒチライムで、その栽培面積は近年大幅に増加している。

ヨーロッパは、海上輸送時間が15～22日で特に物流を管理しやすく、引き続きペルーにとって非常に魅力的な市場である。一方、チャンカイ港から上海の新しい港への航路が稼働すると、海上輸送の所要時間が35～40日から23～25日に短縮されるため、中国市場は大きな可能性のある新たな輸出先であると考えられている。

「これまで、極東は輸送時間が長いため、我々にとってあまり魅力的な選択肢とは思えなかった。アジアの一部の国への出荷のように、低温処理が必要な場合は特にそうである。果実は、0℃で35日間貯蔵すると深刻な影響を受ける可能性がある。しかし、ウンシュウミカンの日本への輸出については、日本の当局と協議の上、温度をわずかに高く設定することができるようにしたため、低温処理から生じるかも知れない問題はいくらか少なくなった。このやり方では低温処理を7日間長くする必要があるが、日本への輸送時間(23日間)と完全に一致する。また、そう遠くない将来、我が国の政府がナドルコットとタンゴの輸出について日本との合意に達することを望んでいる。」