

写真: ザクロ(東京都大田区)

- 目次 -

果樹農業の動向

- ・世界の柑橘類事情と市場動向 1
- ・エジプト 東南アジアへのオレンジ輸出が減少するも依然主要供給国 3
- ・収穫に加え摘果等も行う多機能果樹園ロボットの開発 3

現地報告

- フランス 4
- タイ 6

トピックス

- ・ヨーロッパ オレンジ果汁価格が最高値を更新 7
- ・スペイン 若年者は生鮮果実の消費が少なく高齢者は多い 7
- ・米国カリフォルニア州 猛暑がブドウの収穫量に影響 8



果樹農業の動向



世界の柑橘類事情と市場動向

米国農務省海外農業局 2024年7月25日 (一部省略)

トルコのマンダリン生産と輸出量は回復へ

トルコの2023/24年度のマンダリン/タンジェリンの生産量は、栽培面積の増加と開花期の好天により、55%増で過去最高の290万トンと推定される。生産量の増加に伴い、輸出量は17%増の100万トンと見込まれる。トルコの輸出は通常10月から5月にかけて行われ、12月に最盛期を迎える。最大の輸出市場はロシアで、輸出量の約50%を占める。

マンダリンはトルコで最も多く生産される柑橘類であり、80%以上が地中海地方から出荷される。その中で、ウンシュウミカンが最も広く生産・消費されており、80%以上が輸出されている。トルコの消費量は過去4年間増加傾向にあり、180万トンと推定される。一方、伝統的に農地であった土地への建設投資や観光投資の増加、及び人件費高騰の可能性により、この地域での生産の将来は不確実である。

<タンジェリン/マンダリン>

世界の2023/24年度のタンジェリン/マンダリンの生産量は、中国、トルコ両国での好天による収量の増加とトルコでの収穫面積の拡大により、120万トン増の3,820万トンと推定される。供給量の増加に伴い、消費量は増加すると予想される。輸出量も生産の伸びに伴って増加すると予想される。

米国の生産量は、カリフォルニア州の好天と収量増により、2%増の89万トンと推定される。供給量の増加に伴って消費量は増加すると推定される。消費や加工の需要の増加に対応するために輸入量も増加する。

中国の生産量は、湖南省、湖北省、広西チワン族自治区及び江西省の好天と増収により、40万トン増の2,690万トンと予測される。生産量の増加に伴い、消費量と輸出量は増加する。インドネシア、フィリピン、タイ、ベトナムが引き続き最大の輸出市場であると予想される。

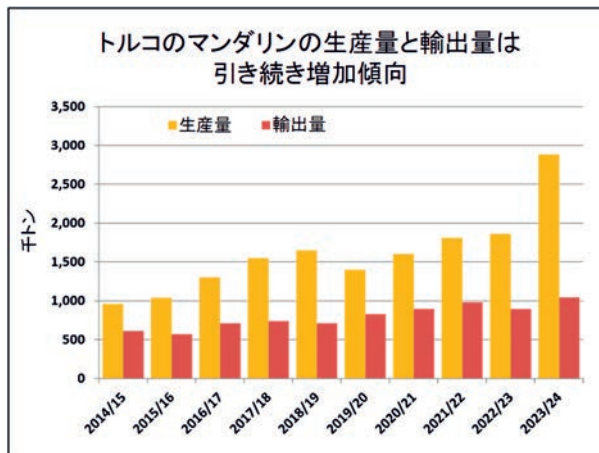


図 トルコのマンダリンの生産量と輸出量

欧州連合(EU)の生産量は、悪天候により品質が低下し、果実が小玉化するため、29万7千トン減の270万トンと推定される。生産量の減少に伴い、消費量は減少すると予想される。輸入量は需要の減少に伴い減少すると予測され、輸出量は横ばいと見込まれる。モ

ロッコと南アフリカが引き続きEUへの主要な供給国であると予想される。

チリの生産量は、長引く干ばつと灌漑用水の不足により、10%減の24万2千トンと推定される。供給量の減少により、消費量と輸出量はどちらも減少する。

モロッコの生産量は、主に灌漑の増加により熱波の影響が軽減されるため、2%増の95万トンと予測される。生産量の増加に伴い消費量が増加する一方、輸出量は減少すると予測される。

南アフリカの生産量は、栽培面積の拡大と、新植された園地の成園化により、8%増加して5年前の2倍以上となる78万トンに達すると推定される。増産に伴い、消費量と輸出量は増加すると見込まれる。

ペルーの生産量は、最近の涼しい天候と潜在的に良好な乾燥した気象条件により、1万トン増の56万トンと推定される。供給量の増加に伴い、消費量と輸出量は増加する。輸出量の半分は米国に出荷され、EUとカナダがこれに次ぐものと見込まれる。

<オレンジ>

世界の2023/24年度のオレンジ生産量は、ブラジルとEUでの生産量の減少を、エジプト、米国、トルコでの増加が上回るため、1%増の4,740万トンと推定される。生産量の増加に伴い生食用及び加工用の果実の消費量はどちらも増加し、輸出量は横ばいと見込まれる。

米国の生産量は、好天による収量増のため8%増の250万トンと見込まれる。供給量の増加に伴って加工仕向量が増加し、消費量、輸入量及び輸出量は横ばいである。

ブラジルの生産量は微減の1,530万トンと見込まれる。干ばつの一因となった天候不良を主要因として、カンキツグリーンング病による一定程度的影響もあり、収量の減少が予想される。供給量の減少により、生鮮消費量と加工仕向量は減少するものと推定される。

中国の生産量は、江西省での好天と結果樹の増加により、微増で新記録の760万トンと予測される。輸出量と加工仕向量の増加により、生鮮消費量は減少すると予測される。生産量の増加に伴い、輸入量が減少する一方、輸出量は3倍近くに増加するものと推定される。主な輸出市場はベトナム、マレーシア等である。

EUの生産量は、収量の低下により2%減の550万トンと予想される。着果期の過度の降雨とそれに続く干ばつや気温の上昇等の不安定な天候に加えて灌漑の制約等により、収量と果実のサイズに悪影響を受けた。供給量の減少により、消費量と輸出量はともに減少すると予測され、生産量の減少を一部補うため、輸入量が増加すると予想される。主要輸入先国は、引き続きエジプトと南アフリカであると予想される。

メキシコの生産量は、北東部のタマウリパス州とヌエボレオン州の遅い降雨により増収が予想されるため、微増の490万トンと予測される。需要の高まりにより国内の生鮮消費量は増加し、加工仕向量が減少する一方で、輸出量は横ばいである。

エジプトの生産量は、最適な気象条件により着果量が増加したため、10万トン増で史上最高の370万トン

と推定される。供給量の増加と世界的な需要により、輸出量は記録的に増加すると予測され、消費量は減少すると推定される。上位の輸出市場は、EU、ロシア、サウジアラビア等と予想される。

南アフリカの生産量は、好天と収穫面積の微増により、3%増で史上最高の170万トンと推定される。旺盛な加工需要のため、消費量と輸出量は減少すると推定される。引き続きEUが最大の輸出市場と予想される。

トルコの生産量は、収穫面積の拡大と良好な開花をもたらした好天により、寒波に襲われた前年から30%以上の回復となる170万トンと推定される。出荷量の増加に伴い、消費量は急増すると予測され、輸出量も記録的な水準に増加するものと推定される。

モロッコの生産量は、生育期の好天と点滴灌漑技術の採用の増加により、3万7千トン増の82万トンと予測される。生産量は、干ばつの影響を受けた前年よりは良好であるが、それでも平年より約4分の1少ない。生産量の増加に伴い、消費量と加工仕向量はそれぞれ増加すると予測され、一方、輸出量は横ばいと見込まれる。EUは、引き続き最大の輸出市場であると予想される。

チリの生産量は、収穫面積の減少により2%減の17万7千トンと推定される。人口の増加により消費量が増加する一方、輸出量は収穫量の減少に伴って減少すると予測される。米国は引き続き最大の市場で、輸出量の約90%を占めると予想される。

<オレンジ果汁>

世界の2023/24年度のオレンジ果汁製造量は、3%減の150万トン(ブリックス値65換算)と推定される。世界の製造量の70%以上を占めるブラジルで原料果実の加工仕向可能量が減るため、製造量は減少する。供給量の減少に伴い、消費量と輸出量は減少すると推定される。

ブラジルの製造量は、干ばつ、極端な高温、及び一部でのカンキツグリーンング病の発生により、原料果実の加工仕向可能量が減少したため、9%減の110万トンと推定される。製造量の減少により、消費量は減少すると見込まれる。供給量の減少に伴い、輸出量は減少し、在庫は半減する。ブラジルは群を抜いて最大の製造国であり、世界のオレンジ果汁輸出量の約75%を占めると予測される。

メキシコの製造量は、原料果実のサイズの増大と果汁含有量の増加により、11%増の15万5千トンと予測される。需要の増加により、消費量は増加する。輸出量は、輸出可能な供給量の増加と、最大の輸出市場である米国からの継続的な需要により増加する。

米国の製造量は、特にフロリダ州での原料果実の加工仕向量の増加により、9万3千トンと9%の回復が予測される。最大の供給国であるブラジルの製造量減少により輸入の減少が予想されるため、消費量は減少する。

EUの製造量は、生鮮消費のサイズ基準を満たさないオレンジが入手可能であるため、4%増の5万トンと推定される。輸出量の増加は輸入量の増加を上回

ると推定される。

南アフリカの製造量は、旺盛な需要のためにより多くのオレンジが加工用に仕向けられるため、50%以上の増加となる5万8,800トンと推定される。製造量の増加に伴い輸出量は増加し、消費量は横ばいである。

<グレープフルーツ>

世界の2023/24年度のグレープフルーツ生産量は、中国とトルコでの好天と増産により、微増の690万

トンと推定される。出荷量の増加に伴い輸出量は増加するが、消費量と加工仕向量は横ばいである。

<レモン/ライム>

世界の2023/24年度のレモン/ライムの生産量は、EUとトルコでの増加が、アルゼンチンとメキシコでの減少を上回り、2%増の1,010万トンと推定される。出荷量の増加に伴い、世界の消費量と輸出量は増加する。

エジプト 東南アジアへのオレンジ輸出が減少するも依然主要供給国

EastFruit (2024年7月17日) (一部省略)

EastFruit (情報サイト)によると、エジプトは2023/24年度シーズンの東南アジア諸国向けオレンジ輸出量が近年で最も少ない水準になると見られるが、この地域の市場では引き続き重要なプレーヤーである。

2023年11月から2024年5月にかけてのエジプトから東南アジア主要国(香港とベトナムを除く)へのオレンジ輸出量は4万2千トンに留まり、ここ数シーズンで最も低い数字の1つとなった。この地域におけるエジプトの存在感が最も顕著に低下したのは、オレンジ輸出シーズンが始まった1月から2月にかけてであった。

EastFruitの果実・野菜市場アナリストであるイェヴヘン・グジン氏は、「残念なことに、イエメンのフーシ派による紅海の封鎖は、出荷シーズンの初めにエジプトからアジアへのオレンジ供給に深刻な打撃を与えた。エジプトの輸出は3月から4月にかけてやや回復し、5月には(同月として)史上最高を記録したが、時間がかかり過ぎた。その結果、2019/20年度シーズン以降初めて、エジプトは東南アジア諸国へのオレンジ供給の大幅な減少に直面するリスクがある」とコメントしている。

今シーズンは、エジプトがこの地域での地位を強化するチャンスであった。米国農務省海外農業局(FAS USDA)のアナリストは、今シーズンのエジプトのオレンジの収穫量が記録的となり、それに応じて、同国からのオレンジ輸出も記録的になると予想していた。一方、東南アジア諸国のオレンジ需要は、この地域の急速な経済成長、発展する消費市場、及び繁栄する観光セクターによって促進されるはずであった。

実際には、紅海封鎖により、エジプトの輸出業者に対してアジア市場は一時的に閉鎖され、エジプトポンドの切り下げにより既に比較的低くなっていた価格はさらに下落した。例えば、4月には、アフリカを迂回するルートでアジアへの供給が回復したにもかかわらず、エジプトの国内市場では、オレンジ1kg当たり約15米セントとい

う信じられないほどの低価格が提示された。

グジン氏は、「香港を除く東南アジア諸国は今シーズンの最初の7カ月間でオレンジの輸入量が過去最高を記録したが、エジプトはこれらの出来事にほとんど影響を与えなかった。代わりに、この供給量の増加は中国からの輸出の増加によるものであった。中国は、以前はオレンジ供給国の中で5位にとどまっていたが、既にエジプトよりも多くのオレンジを東南アジアに輸出している」と続ける。

2つの最大の供給国(南アフリカとオーストラリア)が東南アジア市場に供給するのは6月から11月までであるため、(季節的に)中国と米国がこの地域におけるエジプトの主要な競争相手である。オーストラリアからの輸入は年間2万9千~3万6千トンの間で変動する一方、南アフリカはこの地域(ベトナムと香港を除く)に4万5千~7万4千トンのオレンジを供給しており、エジプトとトップの座を争っている。前回の2022/23年度シーズン終了時点で、エジプトが首位(6万2千トン)、南アフリカが5万8千トンで2位であった。

同氏は、「中国は、今シーズンの最初の7カ月間で、前シーズン全体の3倍のオレンジをこの地域に輸出し、エジプト産が残した隙間を埋めた。同時に、米国の輸出量は2万トンと過去5シーズンでほぼ半減しており、これはエジプトの輸出業者が注目すべき事実である。エジプトの輸出業者が製品の価格を際限なく引き下げることはいずれできなくなり、安価なセグメントで中国のオレンジと競争することはますます困難になる。一方、米国が東南アジア市場から徐々に撤退していることは、プレミアムオレンジの輸出業者にとって絶好の機会であり、このセグメントでは、物流コストの増加という要因はもはや重要ではない」と結論付けた。

収穫に加え摘果等も行ふ多機能果樹園ロボットの開発

Good Fruit Grower (2024年7月29日)

リンゴの摘果はアウトウの収穫時期と重なり、毎年、労働者のやりくりが大変である。ワシントン州立大学、オレゴン州立大学は、そのためのロボットの製作を進めている。両大学の研究グループが製作中の摘果ロボットは、

コンピューター画像で幼果を認識し、ロボットアームを伸ばして爪状のエンドエフェクター(ロボットアーム本体の手先に装着する装置)で幼果を引っ張って地面に落とす。

実際には、製作チームは、リンゴのせん定、花そう(花叢)ごとの授粉、摘花、摘果を行う多機能ロボットに取り組んでいる。これら作業はすべて、コンピューター画像と機械学習で支援された6個の関節を持つロボットアームで行う。

ワシントン州立大学の精密自動化農業システムセンター(CPASS)のマノジ・カーキー所長によれば、これら作業の自動化は、それぞれ別予算のプロジェクトとして始まったが、ここ数年の間に、多機能果樹園ロボットに統合されたという。

さらに、これら作業ツールは、エンドエフェクターを交換することで収穫ロボットに組み込むことができる。多機能ロボットとすることで、生産者にとって高額なロボットでもコスト的に受け入れやすくなるだろうとカーキー所長は語った。

授粉ロボットのエンドエフェクターは花そうを認識して花粉を散布し、摘花ロボットは小さなブラシで花そうの花を落とし、せん定ロボットは樹の枝を感知しせん定する。

研究はまだ初期段階にあるが、研究グループは、最終的には民間企業と連携して商用機に技術を組み込みたいと考えている。カーキー所長のグループは、商品化に向けて開発中の収穫機械に彼らのエンドエフェクターを搭載する実験を行っている。

カーキー所長は、彼の研究室では過去10年間にワシントン州果樹研究委員会と米国農務省国立食品・農業研究所からの研究資金約3百万ドルを支出したと見積もっている。

摘果機械

ロボット摘果機には、旋回、屈曲する関節アームがあり、そのアームは認識した果そう(小さな果実が複数あるところ)に向かい、3Dプリンターで作成した2本の爪で果実をひっかけて落とす。ビデオカメラセンサーは、機械学習によりある確率でリンゴを認識し、ロボットアームを向かわせる。この機械が商用化されるには、まだ何年もかかる。

本誌向けに行われた6月上旬の実演試験では、大学院生が摘果試験ごとに、細心の注意で機械を設置してソフ

トウェアの修正を行った。摘果用の爪は、時にはターゲットとなるリンゴをはずれ、一度は果そうごと取ってしまったこともあった。

カーキー所長によれば、ロボット利用の各技術の成熟度合いを1から10で評価すると、摘果機の達成段階は約3であり、授粉機、摘花機、せん定機は、それよりは少し進んで3と4の間であるという。しかし、完璧に行うことが真のゴールではなく、最終的な機械は、投資額に対して十分に妥当な利益が出ればよい。生産者は、ロボットにより、90%の仕事ができれば成功と見なすかもしれない。その限界値は、多くの機能が付加されるごとに低下する。

オハイオ州立大学

オハイオ州立大学では、研究者が専門知識を生かして、ロボットを通年で訓練するためのデジタルおよび物理的モデル環境の開発を行っている。実環境での実験だけでは、データ収集やロボットの訓練ができるのは、年に数週間から1か月に過ぎないと、オハイオ州都コーバリスにあるインテリジェント機械・材料研究室長でありロボット工学を専門とするジョー・ダビッドソン助教授は語った。

ダビッドソン助教授とロボット工学のシンディー・グリム教授は、バネと磁石で人工の樹を組み立て、ロボットのエンドエフェクターに実際のリンゴを収穫する人の手の動きを学ばせている。

研究チームは、仮想果樹園をつくり、知覚パイプライン、すなわちロボットが樹の形をセンサー画像からいかにして認識理解するかについて、コンピューターアルゴリズムの訓練も行っている。ダビッドソン助教授は、今年後半にそれらアルゴリズムについて圃場試験を行う予定であり、さらに、これ以外にもワシントン州果樹研究委員会と米国農務省国立食品・農業研究所から過去6年間で約150万ドルの提供を受けて関連研究を進めていると語った。

ロス・コートニー

現地報告

フランス : サクランボを取り巻く状況

フランス現地情報調査員 ジャンルイ・ラリュ

食品業者が単価を変えずに、同じようなパッケージで、商品を減量して販売する例が最近フランスで頻繁に見られるようになった。消費者はいつもの商品を買ったつもりが、実は量が少なくなっていることに後で気付く。気付かない人もいる。業者が値上げによる顧客離れを恐れていることで、フランスの消費者団体や政府の消費関連機関は消費者に注意を促している。こうした現象を、縮むという意味の英語シュリンク(shrink)とインフレーションを組み合わせて、シュリンクフレーションと呼ぶそうだ。最近のサクランボの小売現場では、業者ではなく、消費者が自主的にシュリンクフレーションを実践している。フランスでは生鮮果実をチョコレートやフルーツゼリーのように贈答品にする習慣はないので、ほとんどが量り売りで売られて

いて、サクランボについては、消費者の一回の購入量がこれまでよりも少なくなり、キロ単位で買う人が稀になった。500g あるいはもっと少ない量で買う人が増えている。サクランボは高い、と感ずるためである。

フランス農業省統計局(agreste)の7月1日現在の速報では、サクランボの生産量も価格も、ほぼ昨年並みとしている。しかし昨年のテレビでは、信じられないという面持ちのレポーターが「普通のサクランボが1キロ20ユーロ*で売られている」と報じるなど、昨年からのサクランボは高いというイメージが定着してきた。今年は、非有機のもので1kg当たり10~12ユーロ**、有機のものは22ユーロ程度であった。今

年は昨年比で値上がりしていないようだが、それ以前と比べるとかなり値上がりしている。

* 20ユーロ: 2023年6月の為替相場は1ユーロ約153円で約3,000円

** 10~12ユーロ: 2024年6月の為替相場は1ユーロ約168円で1,680円~2,016円 (参考: 七十七銀行の仲値相場より)

毎年6月7日から22日まで、フランス全国(全100県)のうち42県118ヶ所の小売店(量販店も含む)で、9つの果実と10の野菜について、慣行栽培のものと同有機栽培のものとの価格調査を行っている消費者団体のファミリー・ルーラル(Familles Rurales)によると、2024年は2023年に比べると、果実全体は5%、野菜全体は9%下がった。しかし、2021年から2023年の間に果実・野菜全体は25%値上がりした。また10年前と比べると、果実は50%、野菜は67%値上がりしている。その間、平均賃金は22%しか上昇していない。この調査では、今年の慣行栽培のサクランボは2023年同時期比で6%下がっていて、有機栽培のものは22%値上がりしている。

国際連合食糧農業機関(FAO)によると、2023年のフランスのサクランボの生産量は3万1,380トンで、トルコ(1位、63万9,564トン)や米国(31万2,430トン)の足元に及ばない。また、果実・野菜業際技術センター(CTIFL)のサクランボに関する2020-2022年の調査(平均値)によると、生産量は2万6,500トンで、フランスの生産量の80%が生食用に、20%が砂糖漬けやシロップ漬けの加工に利用される。全国の栽培面積は6,800haで、10年前より15%減った。フランスで栽培される品種はBurlatが約30%を占めるが減少傾向にあり、その他Summitが20%、Stark Hardy Giantが10%と続く。また、同調査によると、2020年-2022年のフランスのサクランボの年平均輸入量は9,800トンで、うち、スペイン(5,200トン)が半分以上を占め、ベルギー(1,600トン)が続く。輸出量は2,600トンで、うち、ベルギーには1,100トン、スイスに600トン、ドイツに400トンを輸出している。ただし、不作であった2021年には1万5千トンを輸入し、3千トンを輸出した。フランスの生鮮サクランボの国内消費量は、一人当たり年400gであり、年齢層によって格差が大きく、65歳以上の人は、一人当たり平均消費量の約2倍を消費し、35歳以下の成人は平均の30%程度しか食べていない。販売期間は5月から8月までで、年間を通して2万6千トンが売られる。そのうち13%が5月(うち、国内産は64%)に、56%が6月(うち、国内産は77%)に、28%が7月(うち、国内産は48%)に売られる。8月は年間販売量の3%が売られるが、すべて輸入品である。(ただし、CTIFLのこれらの数値は、霜害がひどく、生産量1万5千トン未満という例外的な数値の2021年が含まれているため、歪みがある。)

ここ15年ほど前から、フランスの果樹園ではオウトウショウジョウバエ(*Drosophila suzukii*)の被害が広がり、大問題になっている。フランスでは、この害虫は一般的には「アジアのハエ」と呼ばれているが、果実生産者は学名をとって、もっぱら「スズキ」と呼んでいるようで、テレビのインタビューで果樹栽培者が「スズキにやられた」と言っているのを何回か耳にした。その対策として使われていた殺虫剤のいくつかについては、EUやフランス政府が作

業員や消費者の安全を危惧して使用禁止にした。例えば、ジメトエートは、EUレベルでは禁止になっていないものの、イタリア、スペインに続いて、フランスでも2016年に使用禁止になった。またホスメットは2022年からEUで使用禁止になった。今年は、自然のメカニズムを利用した植物保護の方法をできるだけ優先することを前提に、特例として以下の薬剤が7月30日まで120日間、サクランボの樹に使用することが許可された。カオリンはオウトウショウジョウバエとヨーロッパオウトウミバエ(*Rhagoletis cerasi*)の対策として、1ヘクタール当たり50kgまで、最大散布回数4回、散布間隔は4~5日以上。スピノサドはヨーロッパオウトウミバエに対して、1ヘクタール当たり最大0.2リットル、最大散布回数2回。シアントラニプロールはオウトウショウジョウバエとヨーロッパオウトウミバエに対して、1ヘクタール当たり最大1.125リットル、最大散布回数3回、散布間隔は10日以上、エマメクチンもオウトウショウジョウバエとヨーロッパオウトウミバエに対して、1ヘクタール当たり2kgまで、最大散布回数3回、散布間隔は7日以上という条件で使用が許可された。カオリンとスピノサドは有機栽培にも使用できる。特例ではあるが、昨年も同様のものの許可が発表されているので、特別に例外的な措置とは言えないようだ。

2023年の年末から今年の3月ごろまで続いた農業者の反乱時に、サクランボの生産者は、EUやフランス独自の農薬規制で生産量が減ったり、生産コストが上がったと嘆き、このような規制が続くとフランスのサクランボ栽培は消滅するかもしれないとサクランボ生産者は発言していた。しかし、今年の7月6日のルモンド紙は、昨年の高価格につられてか、サクランボの生産が見直されているようだと報じている。農業省が7月1日の数値として発表したサクランボの栽培面積(暫定値)も7,300haとあり、CTIFLが発表した2020年-2022年の調査(平均値)の6,800haよりも増えている。同様に、生産量も、今年7月1日現在ですでに3万3,400トンに達し、2023年度の3万1,380トン(出展:FAO統計)より増えている。

こうした傾向に対して、気候変動問題の専門家は、今後、水不足や気温の上昇などが深刻になるので、今、サクランボを栽培している農家が、同じ場所で農業を続けるには、作物を変えるなどの対策をとるべきだと警告を発している。実際、スペインのカタルーニャ地方と国境を接するピレネズリアンタル県(県庁所在地ペルピニャン市)では、カタルーニャ地方と同様に、今年4月には30か月以上雨らしい雨が降っていなかった。果樹生産者は危機感を募らせていたが、5月に救いの雨が降って、危機的な状態は避けられた。多くの農家にとっては救いの雨であったものの、地域によっては浸水などの被害もあった。

余談になるが、フランスでは地中海側でサクランボの早生種、アルプスに近い地方で晩生種を生産する傾向がある。地中海側のピレネズリアンタル県のセラ市はサクランボの町と呼ばれていて、最初に収穫されたサクランボ1箱が1934年から毎年大統領に送

られている。またこの町では毎年5月中旬にサクランボ祭りが開催され、サクランボのシーズン開始が全国に報じられる。この祭りのイベントの一つに、食べたサクランボの種

を口から吹き飛ばして、距離を競い合う競技が行われる。10メートル以上飛ばす選手が結構いるそうだ。

タイ：果物の王様ドリアン

タイ現地情報調査員 宮谷内 泰志郎

ドリアンの概要

独特な匂いと見た目のドリアンは、その特有の香りと味から「果物の王様」とも称されている。

東南アジア原産のトロピカルフルーツであり、重量は2～7キログラムに達し、硬いトゲに覆われた殻が特徴である。

果肉はクリーミーで甘く、濃厚な風味と、同時にほのかな苦味も感じられる。特に強烈な匂いがあり、消費者の好みが分かれる果物でもある。

ドリアンは栄養価が高く、エネルギー、ビタミン、ミネラルが豊富に含まれており、東南アジアでは高級果物として広く愛されている。



写真1 バンコク、デパートのフルーツ売り場(イメージ)

タイで生産・販売されている主なドリアンの種類

モントーン種(ゴールデン・ピロー):モントーン種は、最も広く栽培されている。比較的臭いが抑えめで甘味が強い品種として知られている。近年では、クリーミーな食感と甘い味で人気を集めており、ドリアン特有の強い臭いが苦手な人でも食べやすいとされている。

チャーニー種:チャーニー種は、モントーン種と並んでタイの主要なドリアン品種の一つ。濃厚な味わいとほろ苦い後味が特徴。実が丸い形状でやや小ぶりである。

ガンヤオ種:高級品種で、高価で人気が高く、タイの主要なドリアン品種の一つとして挙げられている。

クラドゥム・トン:他種に比べ小ぶりで丸みがあり、マイルドな味わい。

生産地域

チャンタブリー県:最大のドリアン生産県であり、「ドリアンの都」とも呼ばれる。

ラヨーン県:ドリアン栽培に適した気候を持つ、もうひとつの重要な生産地。

トラート県:高品質のドリアンの産地として知られ、全体の生産量に大きく貢献している。

ノンタブリー県:ユニークなノンタブリードリアンの産地

として有名。

ドリアン生産高

タイは年間約70万トンのドリアンを生産しており、その大部分が輸出向けである。

生産高は年々増加しており、中国市場の需要拡大が背景にある。

ドリアンはタイの農業経済において重要な役割を果たしており、農家にとって重要な収入源となっている。輸出収益も高く、特に中国市場への輸出がタイ経済に大きく貢献している。



図:タイにおける主要なドリアン生産県

国内市場

ドリアンは高級果物で人気が高く、収穫期である夏季(4月～8月)に需要が集中する。

主な消費者層は中高所得層であり、特に都市部での消費が多い。

また、コロナ後のインバウンド需要も増え、ショッピングモールのフルーツエリアではドリアンコーナーが設置されている。

消費者動向

消費者の好みをみると、民族性の違いから、民族ごとに異なる熟度のものを選んで購入する傾向がある。

そのため、パックに熟度表示シール((Soft(やわらかい)/Hard(かたい)など)を貼り、消費者が自分の好みに合わせ購入できるように工夫がなされている。

現場ヒアリングを行った際には、ドリアンの購入者の80%が中国人であり、Softを選んで購入することであった。

一方、タイ人はHardを好む傾向にあり、全体販売数の10%ほどであった。

最近では、中東の観光客が新たな購入客として増えているとのことである。

公共施設ドリアン禁止

ドリアンの強烈な臭いが原因で、ホテルの客室や公共の場に不快な匂いが残ることを防ぐため、そのような施設にドリアンを持ち込むことを禁止している。

一度匂いがつくと、なかなか取れないため、ホテル側はこのような規制を設けており、違反すると罰金が課せられることもある。

観光の際にはドリアンを食べるチャレンジが訪タイ観光客の間ではトレンドとなっているが、場所をわきまえないとトラブルになりかねない。

また、都市伝説ではあるが、ドリアンとアルコールの食べ合わせは良くないとのことで注意が必要であることも追記しておく。

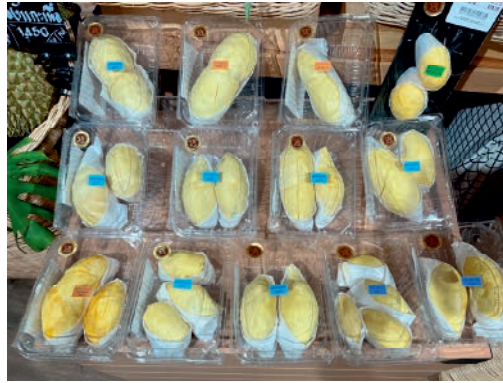


写真2 熟度が表示されたドリアン



写真3 公共施設のドリアン禁止の表示

トピックス

1. ヨーロッパ オレンジ果汁価格が最高値を更新

FreshPlaza(2024年7月5日)

ブラジルのオレンジ生産量が少なく、それに伴ってオレンジ果汁の入手が世界的に困難になるとの見通しにより、EUにおける濃縮オレンジ果汁のエクスパナ(Expana)社指標価格(EBP)は、6月28日に前年比112%増の6,550ドル/トンに達した。ブラジル・サンパウロ州の柑橘類生産者と果汁業界が支援する団体であるFundecitrusは2024年5月10日に、2024-25年度のサンパウロ州とミナスジェライス州西南西部の柑橘類ベルトの収穫予測を発表した。予測生産量は2億3,238万箱(40.8kg/箱)で、前年度の3億722万箱から24.36%の減少となる。この予測生産量は、この地域で1988-89年度以降 2番目に少ない収穫量となる。カンキツグリーンニング病と、2023年9月の厳しい熱波などの悪天候が水ストレス、落果の増加、果実の小玉化に繋がり、作柄に大きな影響を与えた。

世界のオレンジ果汁の75%以上を供給するブラジルでは、オレンジ果汁の在庫がほぼ皆無である。買い手は価格が不安定なため短期契約にしか応じないが、生産者らは自らの生産能力に不安を抱いている。

ヨーロッパのメーカーは、オレンジ果汁の入手が限られているため、ブレンド中の使用量を減らすことでオレンジ果汁の影響を最小限に抑えようとしており、中には販売を中止したメーカーもある。業界内では、オレンジ果汁をマンダリン果汁に置き換えようとしているメーカーがあるという話さえ聞かれる。今年の残りの期間、供給状況がますます悪化するように見え、価格の安い古い契約が終了するにつれて小売価格が上昇するため、オレンジ果汁の世界的な消費量は引き続き減少すると予想される。市場関係者によると、価格が安定するためには需要がさらに減少する必要があるが、正確にどの水準で均衡するかは、依然として不明確である。

出典: mintecglobal.com

2. スペイン 若年者は生鮮果実の消費が少なく高齢者は多い

FreshPlaza(2024年7月19日)

独立した若者と子どものいない若い夫婦の世帯は、その

人口に占める割合と比較して、2023年の新鮮果実の消費量が最も少なかった(それぞれ全体の2%及び3.8%)。対照的に、退職者と、同居の子のいない中高年夫婦が最も多くの果実を食べ、昨年スペインで消費された総量の33.5%及び16%を占めた。

農水産食品省の2023年食料消費レポートによると、同年の生鮮果実の消費量は、前年比2.7%減の78.5kg/人であった。人口の5.6%を占める独立した若者の世帯は、全世帯が購入した367万2千トンの果実の2.08%しか消費していない。果実を最も食べない2番目のグループは、子供のいない若い夫婦で、人口の7.4%を占めているが、2023年の総消費量の3.8%しか消費していない。

退職者、同居の子のいない中高年夫婦及び年長の子がいる夫婦の世帯は、同年に最も多くの生鮮果実を消費した。これら3類型のすべてで、消費シェアは人口統計学的な割合を超えている。退職者世帯は果実消費量の33.5%、同居の子のいない中高年夫婦世帯は16%、年長の子がいる夫婦世帯は12%を占めた。

世帯内の主たる購入者が50歳以上の世帯では生鮮果実の購入量が最も多く、全購入量の39.4%を占め、人口統計上の比率(29%)を上回った。主たる購入者が50歳以上の世帯、特に65歳以上の世帯では、一人当たりの生鮮果実消費量が最も多く、年間平均146.86kgであった。一方、主たる購入者が35歳未満の世帯では、1人当たり年間34.53kgの果実しか消費しておらず、全体平均の78.51kgを大きく下回った。

FEPEX(青果物生産輸出団体連合会)が分析したスペインの2023年食料消費レポートの複数のデータは、生鮮果実の家庭消費はまだ大人や高齢者のものなのかとの疑問を抱かせる人口統計学的消費行動を示した。

出典: www.fepex.es

(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

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、

米国農務省海外農業局

EastFruit

Good Fruit Grower

FreshPlaza

FRUITNET

は一切の責任を負いません。

3. 米国カリフォルニア州 猛暑がブドウの収穫量に影響 FRUITNET (2024年7月26日)(一部省略)

カリフォルニア州の生食用ブドウ業界は、近年大きく変化している。コーチェラ地域(南部)からフレズノ郡(中部)まで、生産者らはほぼ毎シーズン、生産コストの上昇、労働力の不足、輸出の減少、ますます不安定な気候等、自分達の手に負えない、ビジネスを脅かす可能性のある不安定な状況に直面している。変わらないのは、残念ながら米国の生食用ブドウの消費量で、何十年にもわたって基本的に横ばいである。

輸出市場は長い間、カリフォルニア州の毎年の生食用ブドウ生産量の一定割合を吸収し、国内の収益を支える上で有用だと頼りにされてきた。しかし、パンデミックの到来と世界のサプライチェーンへのその長引く影響により、出荷業者らが大幅に長期化した海上輸送を嫌って輸出に消極的になったため、過去数シーズンは海外市場への販路を確保できる果実が少なくなっている。米国農務省のデータによると2019年から2022年の間に米国の生鮮ブドウの輸出は24%減少し、環太平洋地域への出荷は49%減少した。

昨年の輸出量は1989年以来の最低水準であった。これは、珍しく8月下旬にサンホアキンバレーを襲った熱帯暴風雨により、収穫前の推定2,500万箱相当の果実が被害を受けたためである。2024年の夏は7月2日から同月半ばまで毎日38℃を超え、しばしば43℃を超えるという、すでに観測史上最も暑い夏の1つであるため、今シーズンも輸出に影響を与える可能性がある。このような長引く暑さは、ブドウの木の代謝を停止させ、糖の蓄積や赤色品種の着色に影響を与えており、今年のこの地域の収穫を遅らせる可能性がある。

ジャズミンブドウ園のブライアン・クレトル氏は7月の第2週に、「これまでのところ、信じられないほどの暑さで、果実の出荷が抑えられている。メキシコとコーチェラ地域の出荷はどちらも終了し、取引をサンホアキン産に切り替えたいが、そこからの供給はまだない」と述べている。サンホアキンの生産者は、毎年7月の大部分を通じて国内の流通経路に残っているメキシコ産果実と競うのが常であるが、今シーズンはそうではない。メキシコは自国の暑さの問題により出荷

シーズンを早期に終了し、出荷量は当初の見通しを下回った。

コーチェラバレーでは、昨シーズンよりは果実の出荷が多いが、栽培面積の縮小により過去数十年で生産量は大幅に減少している。その結果、ここ数週間、北米全体で生食用ブドウの供給がいつになく不足しており、出荷価格(FOB)が異常に高止まっている。クレトル氏は「フレームとスグラオーネシードレスはどちらも現在26~28ドルで売られている。あと1週間ほどで最初のプレミアム品種が登場するが、これらはさらに価格が高くなる。この暑さが収まる8月の一定の時期まで、販促が可能な量のブドウは期待できない」と話す。

一方、出荷業者にとって供給不足はサンホアキン産の取引を開始する上で問題ではなかったと伝えられている。アンソニーブドウ園の営業担当副社長であるジョン・ハーレー氏によると、この地域で最も早く収穫できる園地を所有するこの業者は、6月下旬からかなりの量の果実を出荷しているという。

しかし、ハーレー氏は、気温が穏やかにならない限り、サンホアキンの総出荷量はシーズン中に減少する可能性がある」と述べている。同氏は、「糖度がまだかなり低いため、晩生の品種の一部ですぐに日焼けが発生すると思うが、(供給過剰回避の観点から)それは悪いことではないかも知れない」と言い、シーズン後半のカリフォルニア州産のブドウは南米、特にペルーからの輸入によってますます影響を受けていることに言及した。

クレトル氏は、「以前は毎シーズン12月まで果実を売っていたが、今は違う」と述べた。カリフォルニア州が年間1億1千万箱以上の果実を毎年出荷していたのは何シーズンも前のことではない。しかし、サンホアキンの出荷シーズンの最初と最後に発生する外国産との競合は、国際需要の低迷と相まって、需給バランス改善のためにサンホアキンの栽培面積をもっと削減する必要があるかも知れないという憶測につながっている。

ジェフ・ロンゲ