

鶴田町みどりの会で2月24日～3月3日の8日間で行われた海外研修。わたしは今回で2度目の海外です。1度目は19歳の時、岩手の農業者大学校の時に行ったアメリカ西海岸地方。ロサンゼルスからシアトルまでを1週間かけてバス移動をし、オレンジやリンゴなどを勉強するという研修でした。初めての海外で日本語がまったく通じないことの不便さと心細さをやたらと感じたことを覚えています。

今回の研修は現地ガイド兼ドライバーの岡田さんと、東奥日報社観光部の熊谷さんが大変良くしてくれたおかげで、園地視察や旅行日程のほとんどを不自由なく過ごせました。お2人には本当に感謝しています。

ニュージーランド研修は大きく分けると、リンゴとブドウ、ガラスハウス栽培のパプリカとトマトを視察しました。リンゴを取り扱った視察先はENZA FruitsとPlant & Food Research（試験場）、ブドウはワイナリー（ワイン用ブドウ園）と生食用ブドウ農園、パプリカは総合農園Southern Belle Orchard、トマトはオークランド近郊のトマト農園、途中で時間調整も兼ねた観光を挟みつつの4日間でした。わたしの家ではこの中だとリンゴを生産しているので、主にリンゴについての感想を書きたいと思います。

まずニュージーランドに着いて最初に感じたことは、太陽の日差しの強さと空気の匂いの違いです。真冬の日本では考えられない日差しと、普段気にもしない空気の匂いが国によってこんなに違うのかと驚かされ、外国に来たんだという実感がわきました。

外国を感じた後、バスに乗り込み5時間ほどかけて視察先のENZA Fruitsへ。ここは輸出用のリンゴを生産している業者で、日本に向けての輸出用リンゴも生産しています。ここではJazz、Envy、KIKUというリンゴを視察しました。わい化栽培でどの品種も日本でいうところの小玉並の大きさでしたが、収量はEnvyが1ha当たり85t。KIKUが1ha当たり91tもあります。特にこの2品種はアジアの国に人気で輸出も増加傾向らしく、ぜひ食べてみたかったです。収穫時期が合わずに見るだけだったのは非常に残念でした。

試験場ではニュージーランドで最もポピュラーな品種のロイヤルガラを視察。さらに新品種の試食もしました。2品種を試食しましたが、どちらもガラの派生品種。先に食べた品種は酸味があり、味がしっかりしていておいしい。皮の色はベタっとした赤色で大きさは小玉。後に食べた品種は、味は甘味と苦味を感じるが酸味はさほど感じられず、果肉は柔らかかった。こちらは皮が強く収穫の際に傷みにくい品種らしいですが、遅く収穫すると皮に障害が出やすいそうです。

試験場の視察で興味深かったところは、この試験場は新品種の開発や品種改良を主に行っているようで、先のENZA Fruitsで見たJazzとEnvyはこの試験場で輸出向けの品種開発プログラムで開発された最初の品種だそうです。このように開発された品種の権利を業者に売ることによって利益を上げるのがこの試験場の目的らしく、国からの補助も受けているのでリンゴ研究所としても機能しています。さらに現在23の国と協定を結んで、輸出向けの品種育成に力を入れているらしく、その中には原田種苗とも2010年に提携を結んでいて、日本向けの苗木の販売も展開しています。

ニュージーランドは以前までは西欧を中心にしたマーケティングでしたが、中国やインドの成長で近年はアジア向けのマーケティングに力を入れているらしく、その中には当然日本も含まれています。このままマーケティングを続けてアジア地域に合った品種が作られたら、アジアにニュージーランド産のリンゴや苗木が広がるのはそう遠くないのかも

しれません。近年、生産農家が増加している早生ふじやトキ、ぐんま名月、シナノスイートなどの比較的新しい品種が日本だけに留まらず、世界に出ていくことができれば、日本のリンゴ流通は面白くなるのではないかと思います。