

昨今、ニュース、新聞などでよく話題になる TPP、アジア向けに開発されたニュージーランド産の Envy 輸入が昨年からはまるなど、われわれ農業者は嫌でも海外の農作物に興味を持たなければいけない状況になりつつある。そういう状況の中での今回の視察は、非常に有意義なものであった。

まず、話題の Envy を輸出している ENZA Fruits を訪れたのだが、移動の遅れで園地のみ 1 時間しか視察できなかったのが非常に残念だった。最初に紹介された Jazz は新商品で 2009 年から植えられている。やはりこちらはすべてわい化栽培で、列間が 3.5m、樹間が 1.5m と、どちらかという密植栽培なのだが、さらに収量を上げるために間にもう 1 本植えて樹間 75cm というのを 2～3 年前から行っていた。見た時は木が若かったため、それほど狭く感じなかったが、5 年後にどのようになっているか非常に興味がある。

次に Envy を紹介され、昨年日本に輸出した際に内部褐変が見られたことと、その対策を尋ねたところ、原因としては、燻蒸処理の際に温度を上げる必要があること、昨年の降水量が多かったこと、若い木ほど発生しやすいことなどがあり、対策としては、冷蔵・燻蒸の際にゆっくり冷やすなどを考えていた。

そのほかに KIKU という、ふじの優良系統を紹介されたが、前述の 2 品種同様、輸出向けである。日本への輸出は 2 年前から本格的に行われ、販売の方も好調でかなりの手応えを感じていた。そのため、これからも日本へは前向きに輸出を増やしていくらしい。

わたしがこの園地を見て一番強い印象を受けたのは、着果量の多さである。2 つ成りなども多数見られ、意図的に行われているように感じた。樹間、着果量の 2 点から見ても、一番重視しているのは収量なのだろう。

次に訪れた Plant & Food Research は、マーケットリサーチや新品種開発・改良などを行う研究所である。Jazz と Envy もここで開発された。この研究所は、国から補助を受けている第 3 セクターのような存在である。最近、主に研究しているのは温暖化に伴う品種改良で、それに適応した品種や害虫の研究を行っている。開発した品種の権利を業者に売ることによって利益を出すそうだが、10,000 株を開発して、商品化にたどり着けるのはわずか 5、6 品種とのことであった。

ここではまず、ニュージーランドで一番多く作られているロイヤルガラを見させてもらった。大きさは 150～160g と小さめであるが、ニュージーランド国内では小ぶりのリンゴが人気らしい。ニュージーランドに来る前に韓国を経由したのだが、そこで韓国のガイドが、ナイフを使わず丸かじりで 1 個食べきれの大きさがちょうどいいと言っていた。ニュージーランドも同じ理由なのかもしれない。

次に新品種の試食をさせていただいた。1 つめは 1～2 月に収穫できるガラから派生した品種で、ガラより甘みが弱い香り強い。何より驚かされたのが、無袋栽培で 8～9 か月貯蔵できることである。2 つめは果肉が柔らかいが皮が強く、収穫の際に痛みにくい。ただし、遅く収穫すると皮に障害が出やすいらしい。これもガラからの派生品種である。

この研究所は 1970 年代から研究を開始したが、当時は輸出の 70 %がヨーロッパ向けであった。しかし、現在は輸出先がだんだん環太平洋圏の国々に移行してきて、北米や中国が主なマーケットになってきている。ヨーロッパへの輸出はここ 5、6 年で 35 %にとどまり、これは中国、インドの台頭が影響している。また最近では中東にもマーケットを展開しており、それに合わせた品種改良をしている。

今回の研修で一番関心させられたのは、輸出先に合わせた品種開発・改良・育成をしている点である。既存の品種をただ輸出するだけでなく、その国の趣味、趣向をリサーチして品種を開発する点などは素晴らしいと思う。視察したスーパーではリンゴが1kg約300円で販売されていた。決して良品物とは言えない小玉果である。ここで日本の良品物を仮に1個100円で販売して売れるのだろうか。人気が出るのだろうか。かなり難しいように思われる。日本の栽培方法は、どちらかという品質重視だと思う。現状を考えると、海外のように1人で何十haも所有するのはかなり難しい。しかし、TPPに参加することになれば輸入も増えるが、われわれの農作物の輸出も増えるだろう。そうなった時、輸出先に合わせた品種、栽培方法が求められるだろう。もしかしたら、品質よりも収量を重視する時代が来るのかもしれない。