

今回、約 1 週間の日程でニュージーランドの北島にリンゴ、ブドウ、トマト、パプリカなどを主に勉強してきた。ニュージーランドは南半球で季節が真逆なので、農作物が収穫時期、または収穫直前の状態で視察できたので、非常に有意義な研修になった。いずれの園地でも農作物の輸出が行われていて、また輸出に合わせて栽培管理が工夫されていた。

まず野菜について。今回トマト農園とパプリカ農園を視察してきたが、両園地とも大型のハウスで水耕栽培が行われ、気温・湿度・日照量や、養液中のpH、ECなどがコンピューター管理されていて、自動で調節されるシステムとなっていた。さらに水耕栽培によって出た排水は外には流さず、フィルターでろ過して循環し、再利用するシステムとなっていて、周りの環境に負荷を掛けない工夫がされていた。また肥料や農薬についても、化学肥料や農薬はできるだけ使わず、パプリカ園では有機肥料や堆肥、益虫を使った生物的防除を積極的に導入していた。大型ハウス、コンピューターシステム、水耕栽培システムと循環システムの導入にはコストは非常に掛かるが、これらを利用することで、周りの環境に影響されず安定した収量が得られ、病気や害虫の管理も楽になるため農薬代が節約でき、排水を再利用することで水道代も節約できるので、管理コストを大幅に節約できることから、長い目で見れば得になると考えられる。また農作物の輸出の点でも、減農薬や有機栽培はプラス材料になるので、販売にも有利な点が多い。

次にブドウについて。今回はワイン用のブドウ園と生食用のブドウ園を視察してきた。ニュージーランドは土壌も気候もブドウ栽培に適しているらしく、ワイン用のブドウ園ではほぼ無農薬で栽培しているらしい。今年は干ばつ傾向なので、特に防除が楽だったらしい。ニュージーランドのワインは複数の品種を組み合わせて作るワインで、視察したホークスベいのワインは辛口でドライなのが特徴で、テイスティングしたが、かなり重厚な感じがした。またニュージーランドのほとんどのワインはコルク栓ではなくスクリュューキャップになっていて、これはコルク資源に配慮したのと、キャップの方が保存しやすいからだ。消費者の視点からでも、栓抜きのいらぬスクリュューキャップ式の方が楽でいいと思った。ブドウの仕立て方についてはあまり詳しくはないが、鶴田のスチューベンとあまり違いがないが、ニュージーランドは雹が頻繁に降るらしく、防雹と鳥の防除も含めて天井に網を張っていた。

最後にリンゴについて。近年、ニュージーランドから **Envy** と **Jazz** が日本に輸入されたらしく、それを出荷した **ENZA** という会社の園地と、両品種を開発した **Plant&Food Reserch** という研究所の園地を視察してきた。両園地ともわい化で列間 3.5m、樹間 1.5m で日本よりは密植で、台木は **M9** がほとんどで **CG202** が多少あった。仕立て方は流し剪定に近い感じで側枝の数は多くなく、同じ方角の側枝は 50 ~ 60cm 間隔を空けて満遍なくなく光が入るようにし、立枝や太い横枝は外して垂れ下がるようにしている。通路にでた枝は邪魔にならない所で切り落としていく。品種にばらつきはあるが、だいたい 8 ~ 10t / 10a 収穫するらしい。視察した地域は雪が降らず、青森より温暖で、さらに日本より日照時間が長いので、多少成らせ過ぎても隔年結果は起こりにくいのではないかと思う。

リンゴの輸出について。昔はヨーロッパをメインに輸出していて、ガラやグラニースミスなどの小ぶりの品種を主に輸出していたが、ここ数年でアジア向けの輸出が急増し、それに伴い、アジアに好まれる大ぶりで甘い品種の輸出が増えた。**Jazz**、**Envy** はそのアジア向けとして開発された品種で、これらを軸にシェアを増やしたいそうだ。

ニュージーランドでは農作物の輸出が積極的に行われている。その販売計画は、収穫したものをどう輸出するかではなく、輸出先の消費者が求めるニーズに合わせて作物や品種、栽培方法を選択しているように感じた。

自分の家ではリンゴとコメを栽培している。野菜、果樹に関係なく、今回のニュージーランド研修で勉強した、日本ではあまり見られない技術やシステムは、これからの農業経営に役立つし、「自分が作った物をどう売るか」ではなく「消費者や世の中が求めるもの」に視点を置いて、これから何を、どのように、どこを目指して生産していくか考えていきたい。