

今回の海外研修では、ニュージーランドをメインに韓国にも行きました。2月24日から3月3日までの1週間の間で、研修は韓国のロッテマーケット視察、ニュージーランドのENZA Fruits、ワイナリー、キウイフルーツ園、総合農園とトマト農場視察が主でした。

初日は鶴田を出発して韓国まで行き、韓国内のスーパーを視察しました。リンゴやマンゴスチンなどの果物のほかにも、日本のスーパーにもあるようなものなどが売っていました。値段は日本よりも少し高いくらいで、品質は日本のほうが良いと思いました。

2日目は、韓国を後にしてオークランド行きの飛行機へと乗り、オークランドへ到着した後にエンザフルーツを視察しに行きました。ENZAでは主にリンゴを見て回り、規模の大きさに一番驚きました。まずENZAでは収穫量の50%は加工に回り、残りの50%は国外への輸出用に作っています。木はほとんどがわい化で、木と木の間隔はとても狭かったです。収量は1ha当たり85～90tで、日本とは違い大量生産の傾向があるように思えました。

ENZAの視察も終え、3日目はワイナリーと生食用ブドウ農園の視察です。最初にワインが作られている工場の視察があり、貯蔵タンクや製法を聞きました。ワインを作る過程で出た皮や種などは、乾燥させてからブドウ畑の肥料にするそうです。

4日目は、ホテルを出発してからバンジージャンプをしに行きました。45mからのダイブはきつかったです。その後、牧場に行き牛や羊などの生活の説明を受けた後、キウイフルーツを見ました。ニュージーランド産のキウイは輸出できない状況にあり、それはキウイの木が枯れてしまう病気が蔓延しているためです。しかし、国内で消費する分には問題ないので、キウイジュース、キウイワインを試飲させていただきましたが、とてもおいしかったのを覚えています。その後、羊のショーも見ました。

そして、ニュージーランド研修最終日にはブドウ農家、フィジョア農家、トマト農場を視察しました。ブドウ農家ではブドウの試食をさせていただきました。鶴田のブドウといえばスチューベンですが、ニュージーランドでもスチューベンが作られていて、味の方もおいしく、鶴田の脅威になるのではないかと思いました。フィジョアは今まで聞いたことのないフルーツで、イチジクに似た見た目と初めての味でした。トマト農場は大規模なハウス栽培で、個人ではなく会社経営でした。トマトの仕立て方は自分が見たことがなく、蔓の部分ぐるぐる巻きにし、果実が成る部分を収穫しやすい高さにしていました。そうすることで収量も多くなり、大規模生産することが可能なのだと思いました。

今回の海外研修では、日本と異なる果物・野菜を見ることができ、同時に生産の仕方・販売方法・労働力・規模の違いなど、国や地域でどれほど異なるのかを見ることができた研修だったと感じています。この貴重な経験を無駄にしないように、今後、農家として頑張っていきたいです。