

南半球ニュージーランドの地にて

鶴田町みどりの会 海外視察研修報告

2013.2.20~3.3

【参加者】

浅利純一 瀬戸倫也
佐藤貴郁 岡 丈乃
長峰良孝 田澤貴裕
蒔苗直樹 釜 范和也
出町文人 松山 聡
三浦 憲 櫻田文人
乗田 和 (以上13人)

・写真/果樹栽培が盛んな北島ネーピアの眺望

視察の目的

わたしたち鶴田町みどりの会会員13人は、平成25年2月24日から3月3日までの7泊8日の日程で、ニュージーランドに農業視察研修に行ってきました。

この研修の目的は、これから迫り来る農業のグローバル化に備えて輸出国の農業事情を探ることであり、その中でも果樹農業も盛んな農産物輸出国ニュージーランドを視察することでした。

ニュージーランドはオーストラリアの東南約1600kmに位置し、全土が西岸海洋性気候で、湿度が低く涼しい夏と比較的温暖な冬は、羊、牛の飼育に適しており、「英国の海外農業」として羊毛と乳製品の輸出を基盤として発展してきました。特に乳製品については生産量の約9割以上が輸出に振り分けられ、世界最大の輸出国となっています。また、果実ではキウイフルーツ、リンゴ、ワイン用ブドウ、野菜では馬鈴薯、タマネギ、カボチャが主要な生産物であります。

特にリンゴは南半球という地理的条件を生かし、北半球の品薄期に輸出をしています。昨春も日本にリンゴが輸入されるなど、その存在は脅威になっています。一方、日本は農産物自給率も先進国の中では極めて低く、農産物はほとんどが国内向けに生産されています。日本とニュージーランドの農

業事情はこの点で大きく異っており、真逆といっても良いでしょう。このような現状の中、ニュージーランドの農業者はどこに視点を置き、どこを目指して経営しているのか？真逆の環境ながら学べる点はあるのか？生産農家の視点からそれを探ることが最大の目的でありました。

現地のリンゴ事情

昨年、国内のリンゴが不足したことから、ニュージーランドからJazz（ジャズ）とEnvy（エンヴィ）の2品種のリンゴが日本に輸入され、世間で注目されました。

今回のように、2月下旬に視察した場合、南半球のニュージーランドでは、ちょうどリンゴの収穫時期、あるいは収穫前のなっている状態を視察できます。

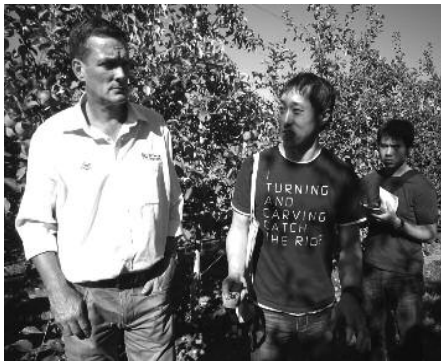
ニュージーランドは農産物の輸出国であり、今回、ニュージーランドのリンゴ事情を探るため、リンゴ栽培が盛んな北島で、品種開発を行っているPlant&Food Research（プラント&フード・リサーチ）という研究所のリンゴ園地と、日本にJazzとEnvyを輸出したENZA（エンザ）という会社のリンゴ園地を視察研修して来ました。

ニュージーランドのリンゴ事情を研修して一番驚かされたのは、輸出に対する戦略の立て方です。

日本でも主に台湾を中心に生食用を輸出していますが、基本的には国内販売向けに栽培したリンゴの一部が輸出されている感じで、最初から輸出向けに栽培しているわけではありません。ニュージーランドでは、輸出したい国・地域の気候や消費者の趣向を調査し、そこをターゲットにして品種開発・改良・育成を行い、栽培・梱包・輸送まで輸出用にプログラムを設定して販売しています。

ニュージーランドのように、品種開発から販売までリンゴの輸出に対する戦略がなければ、日本のリンゴ品質がどんなに素晴らしくても、他国に負けず輸出を増やすのは難しいのではないかと感じました。また、リンゴなどの農産物の輸出入が活発になれば、海外から外来の病害虫が入って来るリスクも考えなければなりません。日本から台湾に輸出される際に、モシシキイガが注意されているように、他国から日本にリンゴが輸入される際は、火傷病などの侵入に特に注意する必要があると思います。

これからのリンゴ産業にとって、輸出というのは一つのカギとなるかもしれません。日本でも輸出を伸ばすためには、まず始めに、品種開発や苗木育種する業者や機関、リンゴを栽培・生産する農家、販売する業者、そして国や自治体が一体になって、輸出に対しても



- ・写真左上／リンゴ園地についての説明に熱心にメモをとる会員（ENZAリンゴ園地にて）
- ・上中／同行したENZAのマネジャーに輸出リンゴについての取材を試みる
- ・上右／現地ブドウ園地でスチューベンを発見、薬剤を使用していないためか房が小さめ。鶴田のスチューベンの方が見た目は数段良い
- ・下右／現地のスーパーで売っている野菜。やはり全体的に小ぶりのものが多い。手前のトマトは日本では小玉サイズだ
- ・左下／現地のワイナリーを視察した時の様子。ワインを発酵させる樽には3万6000ℓもの果汁が中に入るとうだ



つと情報交換する、連携をとる、足並みをそろえる、ということが大事ではないかと思いました。

ブドウ栽培について

生食用ブドウを生産しているELMWOOD TABLE GRAPES（エルムウッドテーブルグレイプ園）を視察しました。

栽培方法は、鶴田町のスチューベンでも一般に行われている垣根仕立てでした。日本ではほかに棚仕立てというのがあり、園主もその方法は知っていますが、棚仕立ては樹体への負担が大きいのでやらないそうです。

栽培面積はおおよそ2エーカー（約8反歩）だそうで、ここに13種類の品種を作付けしていました。このうち、主力の栽培品種は5品種で、全部で約10トンの収穫量があるそうです。収穫したブドウは、園地の道路沿いに設けてある直売所で販売したり、地元のスーパーマーケットに卸したりしていて、一部は近所で週末に行われるフリーマーケットで販売しているとの事でありました。

ニュージーランド国内で流通している生食用のブドウは、現在ほとんどが価格の安い外国産（主にチリ、南アフリカ）が占めているそうです。国内産に関しては、価格が若干高くなるそうですが、地

元の安心できる果物を求める消費者は少なからずいるため、こういった方々にPRし続け、これからも消費拡大に努めたいとおっしゃっていました。

販売方法として日本のスチューベンと大きく異なる点は、冷蔵保存という事はまったくせず、収穫した直後に販売してしまうという所です。こちらの園地では、その日の注文分をすぐに出荷できる体制を整えているので、農家自らが取り置きするようなことはまったく無いそうです。そのためにも多くの品種を作付けし、収穫時期を少しずつずらしながら、順番に収穫と販売ができる品種構成を行っているのだと言っていました。この点に関しては、鶴田町のブドウ農家も参考に出来るのではないのでしょうか。

まとめ

各園地で視察して共通していることは、ニュージーランドでは（ホルモン剤も含めて）農薬をあまり使用しないこと、そのために生物的防除を積極的に導入していること、そして有機栽培にこだわっていること。つまり、できるだけ自然に近い状態で栽培することが主流となっていることです。そして、輸出に関してはそれを武器にしていることです。

今回、農産物の輸出国であるニュージーランドを研修することで、農産物の輸出のためには、どういう考え方や視野を持たねばならないか、ということを感じることができたのではないかと思います。知識や技術はもちろん大事ですが、それらは今の時代、インターネットや書籍で得ることが出来ます。しかし、その国の人たちの文化や仕事に対する考え方は、直接その国に行つて、見て、聞くのが一番だと思います。今回、それができたことが一番の収穫だと思います。そして、そのことを地元農家や仲間と情報を共有することが、まずやるべきことではないかと思いました。

最後に今回、海外視察研修を実施するにあたり、ご支援・ご協力くださいました関係各位の皆さまに心より深く感謝申し上げます。



・ヘイスティングズ地区のリンゴ研究所にて現地スタッフと