

1. 報 告

りんごの国際化について

野 口 茂 和

はじめまして。長野県の茅野でりんごを作っている野口と申します。

ただいま長年りんご栽培に携わって、というようにご紹介いただきましたが、私は大学を出てからまだ 13 年ぐらしかたっていません。うちのりんごの木の中には 50 年以上たっているような木がございますので、それに比べればまだまだ勉強不足で未熟なところが多く、このような高いところでの発表もめったにしたことがございませんので、いろいろとご迷惑をおかけすることがあると思いますけれども、よろしくお願いいたします。

(1) 茅野市農業の概要

まず、茅野市の位置は日本の真ん中に当たります。今日、スーパーあずさ 2 号というのに初めて乗りまして、新宿まで 2 時間 16 分で着きました。車でも大体 2 時間半程度で都心から行けるところにあります。

気候条件は、年間を通じて晴天の日が多く、雨が少なく、湿度が低く、日中に比べ夜間が冷える大陸的気候に似ています。諏訪の名産に寒天がございまして、雨が少なくて晴れの日が多いという気候を活用した特産物になっております。

八ヶ岳、蓼科高原、白樺湖等年間リゾート地として有名なところがたくさんございます。

茅野市の農業は、八ヶ岳山ろくから西南に広がる大丘陵地帯に展開し、冷涼な気候条件

を生かして、野菜、花きを基幹として産地形成が進んでいます。

経営耕地は、62 アールと全国平均を下回るものの、稲作プラス野菜や花き等の複合経営型の農業の誘導を図り、狭い耕地ではございますが、付加価値の高い農産物の栽培により高収入農家も着実に増えております。

農家の担い手については、2 次、3 次産業への流出等で、新規就農者は毎年 1 から 2 名にとどまり、基幹労働者の高齢化、婦女子化が進む中、農業と農村の活力の低下が危惧されております。

(2) 長野県及び茅野市のりんごの現況

長野県の果樹農業は、自然条件を生かし、高標高地及び県北部の深雪地帯等を除く県下全域で産地形成がなされております。量、質及び種類の豊富さにおいて、全国屈指の果実総合供給地として発展をみております。平成 5 年の果樹生産額は約 589 億円、県全体の農業生産額の 15 % となっており、本県農業の基幹部門として重要な位置を占めています。

しかし、果樹を取り巻く情勢は、農産物の全般的な過剰基調の中で、消費者ニーズの多様化、高度化に加え、平成 3 年 4 月、オレンジの輸入自由化をもってすべての生鮮果実が自由化され、輸入果実が増加していることと本年度のニュージーランド、アメリカ産のりんご輸入解禁等により、国内外の産地間競争が激化するなど大きく変化しております。

また、県内においては、水田耕作地における新産地の台頭が目立つ反面、古い産地の中には都市化が進行して低位生産園が発生しているところもあるほか、生産農家の高齢化等により生産力が低下している産地も出てきております。生産環境の変化に対応した産地体制の確立が急務となっているということでございます。

長野県りんご生産の現況ですが、長野県のリんごの総栽培面積は1万6百ヘクタール、生産量は22.6万トンで、青森県に次ぐ全国第2位の生産量となっております。生食用が90%程度であり、平均単価は159円、これは手取りということですが、10アール当たりの目標収量は4トンくらいというのが目標になっております。しかしながら、現在10アール当たりの県平均は2.2トンと目標にはほど遠いものがあります。

県では、現在35%程度のわい化栽培面積を平成12年までに50%から60%にし、省力化を図り、生産効率を上げようということを目指しております。

次に、茅野市におけるりんご生産の状況についてお話いたします。

茅野市のりんご作付面積は、52ヘクタール、専業農家戸数は10戸足らずと、長野県といえども産地とはいいがたいところであります。従事者も高齢化の一途をたどり、後継者もこの5年間でわずかに1人というのが現状であります。しかし、近年の地球の温暖化の中で、特に去年あたりは大干ばつで非常に高温でしたが、そういう中で、高標高地帯でのりんごが見直され、新品種の中にも、ここでしか作れない品種が生まれて、大きな期待が膨らんでまいりました。

また、販売面では、蓼科、諏訪湖等全国的にも有名な観光地も控えておりますので、各農家とも贈答に、直売にと恵まれた環境で有利に販売をしていくことができております。

(3) りんご輸入解禁の影響と解禁国の現状

① りんご輸入の解禁と販売上の動き

りんごは昭和46年、自由化品目に決定されましたけれども、植物防疫法によって指定病害虫の発生国からの輸入が禁止されておりました。しかし、植物防疫上の障壁となっている国からは、防除対策が確立したことにより、昨年4月にニュージーランド、今年1月にアメリカと相次いで解禁となり、輸入りんごが上陸をいたしました。

市場でのりんごの販売、これはふじに関してですけれども、一昨年までの傾向としまして、年内は長野県産のふじが中心に販売されており、年が明けてから青森産ふじの販売ということで、長野県と青森県のリレー販売が大きな流れでした。

しかし、去年は長野県では記録的な猛暑と干ばつ、加えて高温によるダニの発生等で、平年を大きく下回ると見込まれる生産量にもかかわらず、価格は平年並みか、それ以下で推移いたしました。これは青森県が豊作ということもございすけれども、輸入解禁に対応した青森産ふじの年内前進販売ということが大きく影響しているのであろうと思われます。

② ニュージーランドのりんご栽培と輸入の影響

ニュージーランドのりんご栽培の現状ですが、栽培面積は1万2千ヘクタール、生産量は45万トン、日本は100万トンぐらいの生産量ですので、その約半分の生産量ということです。

主な品種としましては、早生種ではガラ、ロイヤルガラ、中生でレッドデリシャス、晩生ではプレーバーン、グラニースミス、日本から入ったふじです。

生産量はグラニースミスが最も多くて、次いでレッドデリシャス、近年では日本産のふじとニュージーランド産品種のプレーバーン

を意欲的に新植しているということです。

収量は 10 アール当たり 8 トンから 10 トンと実に多くとれます。そして土壌が肥沃なためか、隔年結果が少ないというのが大きな特徴だと思います。果実は 150 から 200 グラム程度と非常に小ぶりのもので、日本産の場合であれば、加工用に回る程度の大きさというように感じました。

台木ということで、日本のわい化栽培で使われているのは、M 9、M 26 が主力、最近では M 9 マイナスのウイルスフリーというのが主力ですけれども、これよりもやや大きな強めの MM 106 がほとんどということです。

経営規模は家族経営で行っており、1 戸平均にすると 8 ヘクタールで、そんなにびっくりするほど広いというわけでもないようです。

病害虫防除は、年間の降雨量も 600 から 800 ミリ程度ということで、防除は 2 から 3 週間に 1 回、年間では 10 から 12 回。私のところでも、なるべく省きたいということで大体同じような防除体系だと思います。

販売ということで、ニュージーランドは南半球という最大の利点を生かして、世界 40 数カ国に輸出しているりんご輸出大国であると思います。自国消費については、はっきり記憶しておりませんが、20 % 程度というようなことを聞いた覚えがあります。

ニュージーランド産りんごの初年度輸入実績ですが、日本に輸入されたニュージーランド産りんごは、当初の予定では 600 トンから 1,000 トンというふうに聞いておりましたけれども、結局、4 月から 7 月にかけて入ってきた量は 235 トンと見込み数量を大分下回ったわけです。

4 月第 1 便で上陸したのが早生のロイヤルガラです。このロイヤルガラは、日本の生産者、関係団体が物すごい興味本位も手伝ってというか、とにかく食べてみたいということ

で、関係団体がたくさん買ったようで、港価格では 1 ケース当たり 6,500 円というかなり高値をつけたこともございました。しかしながら、これには先ほども言いましたように、小玉で色むらがあり、日本なら加工用というようなイメージで、食べてみましても意外と水分が少なく、新鮮なイメージはちょっとわいてきませんでした。

その後、5 月後半にはふじが入ってきましたけれども、ふじに関しては、昨年の青森の貯蔵したふじが貯蔵焼けを起こしまして、果肉がもう大分黄色くなったり、中がみんな粉々してしまったりで、非常に品質が悪かったわけですが、そのふじに比べると、新鮮な感じというか、まあ、今年とれたりんごだなという気がして、これはかなりいいのかなというような気もいたしました。

でも、昨年は、ご承知のように異常な猛暑も影響したのか、思うように消費が伸びず、しりつばみに、結局予定数量まで上がらなかったんじゃないかという感じがしました。

ニュージーランド産りんごの輸入による影響は極めて少ないと思います。なぜなら、輸送、検疫にかかるコストを考えれば、ある程度高値でなければならぬということ、3 月、4 月に入荷するガラは、先にも述べましたように、青森産ふじには劣りますし、主に入ってくるふじにおきましても、青森産ふじの販売も終盤を迎え、さほど競合はしてこないだろうということ、さらに日本の消費では季節感が重要で、夏場の果実の消費は、桃とかスイカ、梨と水分の多いものを好むこと等から、ニュージーランド産のふじの販売は相当苦戦するだろうと思います。むしろ年間を通して市場にりんごが出回るということで、わが国にとってかえって望ましいことじゃないかというような感じさいたします。

また、ニュージーランドでは 40 数カ国ある輸出国の中に日本という小さい国が 1 つ増えた程度で、日本には非常に好意的な彼らが

むやみに輸出量をふやすということはちょっと考えにくいと思います。

③ アメリカのりんご栽培と輸入の影響

アメリカといっても、今年1月早々に入ってきたところ、そして今後も中心地的に入ってくる場所は、西海岸のワシントン州であると思いますので、ここの地帯についてお話ししたいと思います。

アメリカのりんご生産量は増加傾向にあり、昨年の予想収量は490万トン、とりわけワシントン州では250万トンと全米の50%を占めるまでになりました。これは、東海岸の方はもう全く生産量が増えていないわけで、むしろどんどん減少していく中で、ワシントン州だけは、大きくりんごの生産量が増えているということです。しかし、生産量は急増したけれども、需要が思うように伸びず、価格の低落が大きいので、海外市場の開拓が急務となっているということです。

気象条件は、冷涼な気候で日照時間が長く、年間200ミリと雨が少なく、りんご栽培には最高の適地であると思われます。砂漠地帯に水の豊富なコロンビア川を利用したかんがい施設が発達しており、生食用を主とした収益性の高いりんご栽培を行っています。

品種は、レッドデリシャスが70%を占めて、次いでゴールドデンデリシャス、グラニースミスと続いております。しかし、これらの品種は、生産過剰で収益性が低下しているため、最近、消費者に人気の高いふじ、ガラ、プレーバーンの品種更新に対する意欲が高く、ちょうどその品種更新をしている状況を見ますと、昭和40年代に日本でも国光、紅玉の時代から、ふじ、つがるに品種更新をしていた——そのとき、私はりんご栽培をしておりませんでしたけれども、どうも見た感じはそういうような雰囲気非常に似ているのかなと思われます。

そこで、急速に今この地帯でふじの増植が行われているわけですが、そのふじに

ついて、6年前、私がウェナッチの中田さん、オービルさんのところを視察したときは、まだ、ふじというのは畑の中に多少ある程度で本当に試作という段階で、それを見せられてもらったことは見せてもらったんですけども、当然、販売というところまではまだとていないということでした。しかし、今では、中田さんのところが40ヘクタール、オービルさんのところが320ヘクタールある畑の中で、2、3割が着色系ふじに変わってきたということで、今後さらにふじを新植していく予定だということです。

しかしながら、ふじに関しては、着色、日焼け、隔年結果、傷つきやすさなど栽培上の問題が非常に多くて、栽培技術の検討が進められているわけですが、アメリカ的な大規模経営に適應できるかどうかということが、アメリカにおけるりんごの品種の将来を決めるだろうと思われます。

ワシントン州のりんご農家数は4,596戸、その栽培面積は6万9,600ヘクタール、平均栽培面積は15ヘクタールですが、全面積の50%以上は70ヘクタール以上の大規模な経営を行っています。規模別統計では、6ヘクタール以下の生産者は65%となっているそうですが、果樹専業は16ヘクタールくらいないと経営は非常に難しいということで、大規模層への集約が進み、今では10ヘクタール以上の層の戸数が非常に増え、規模拡大が進行しているということになります。

単収は、ゴールドデンデリシャスが8トン、レッドデリシャスが5トン、ふじが4トン、大体日本の目標でもこのくらいの量は欲しいなというところで似たような数値だと思います。

果物の大きさは、ニュージーランドよりも、りんご自体は大きく、200グラム程度です。薬剤摘花にデナボン、ナック剤を使用し、あわせて人手による摘花を行います。なお、ニ

ユージーランドは人手で摘花するというのはほとんど少ないということです。

一番魅力的なのが労働力ということです。これはもういくらでも入ってくる安いメキシコ人の労働力に支えられているという、これが日本にない1番いい条件ではないかなと思います。しかし、収穫作業は季節労働者によるピースワーク方式——能率給ですね。大きいバケットみたいなのに、能率給で行うということですから、日本のように果物に傷をつけないで、丁寧に収穫、出荷作業を行えるかというのは非常に問題であると思われます。

病害虫防除ということで、雨がほとんどない砂漠地帯でございますので、年間防除が2から3回と極めて少なく、本当に一番嫌な仕事の病害虫防除の消毒をしなくていいというのは非常にうらやましい限りです。この件に関しては本当にうらやましいと思います。

台木に関しても、M2、M4、MM106等栄養台木を利用しておりましたが、最近ではスパータイプ品種の発達等を経て、M26等のわい化台木が使われておるということです。

私が6年前に行ってアメリカを視察したときのことで、最近、視察に行ってみてきた人の話を比べてみますと、私の行ったときは、日本とは10年以上の開きがあるな、遅れているなという感じで見えてまいりましたが、視察した人たちの情報を聞きますと、その差がもう急速に詰まってきているように感じます。特にふじに関しての新植とか、台木系統もスパータイプがほとんどだったですけれども、それが仕立て方法でも新しい仕立てで、今、日本でも使われているようなM26等の台木を使っているということで、その辺も大分変わってきているなと思います。

そして何よりも変わってきたというのが、以前中田さんとオービルさんのところに行って、私たちが聞いた際には、日本を市場としてターゲットとしない、できないというのが

本音だったと思うんです。日本のりんごには到底かないっこないんだから、日本に出荷しても意味がないというような話をされていたわけですが、10月の視察団に同行したテレビ局のインタビューに対しオービルさんは、「売ればどこへでも出すんだよ」と、答える等私たちにおっしゃったことと大分ニュアンスが違ってきたなという感じがしております。

アメリカりんごの輸出は51万トンで、これはほとんどがワシントン州から出ているものです。輸出先は台湾が1位でありましたけれども、北米自由協定により、メキシコ、台湾、カナダ、香港の順に変わっております。近い将来、この中に日本が入るという可能性もないことはないのではないかと思います。

今年度の日本への輸出は、ワシントン州の16の指定園地480ヘクタール、八つの選果場が輸出許可となり、輸出量は約1万トン前後であろうということです。品種はレッドデリシャスが90%、ゴールデンデリシャスが10%ということで、日本への輸出条件としては、ポストハーベスト処理で、臭化メチル剤の燻蒸、火傷病対策として次亜塩素ソーダ液の浸透処理、0℃近い低温条件での冷蔵処理等が義務づけられているということです。

資料の「ワシントン州産レッドデリシャス」というところですが、ついにアメリカ産りんごが1月7日に上陸を果たし、10日には店頭に並びました。私もこれを買ってみました、はっきり言って食べてみてうまくないですね。うまくないというより、想像以上にまずいと私は感じました。

レッドデリシャスという品種は、過去、日本でも栽培されたことがありますけれども、スターキングに比べて味が劣るということから、レッドデリシャスの栽培はその時点で全くされなくなりました。また、スターキングというのも日もちが悪く、消費離れが激しいことから、日本での生産も、今長野県では

もう本当にごく一部ということで、青森県の方ではまだかなりあるということですが、大きく減少しております。

高緯度地帯に位置するワシントン州での生食用りんごを、CA貯蔵で長期貯蔵して出荷するために、かなり未熟なものを収穫し、その上燻蒸処理で味を落としたレッドデリシャスが日本でうまいわけがないと感じるところであります。

これに対して、マスコミ等の報道をみますと、テレビに映し出される映像というのは意外といい評価なんですよ。「あっ、意外とおいしいじゃない」とか、そういう感じで報道されているものばかりで、あまり否定的な発言がないのがちょっと変じゃないかな。実際、私が食べて、これはうまいとはどうしても評価できないと思っておりまして、何かどこから大きな圧力がかかっていそうだなという気がしてしょうがないです。

例えば、私の地元の長野県の農協でもこのりんごを販売したわけですが、その販売した農協の担当者に聞いてみますと、経済連からどうしても売ってくれと。経済連とも話をする機会がございまして、「経済連、ということだ、生産者を守る立場の経済連がこういうことをやっていいのか」と言ったら「いや、それはバナナだとか、レモンだとか、グレープフルーツ、そういうものを、このりんごを買わなきゃ入れてやらないよ、というふうに言われる」と。どこから圧力がかかっているんじゃないかなと考えざるを得ないような気持ちで今おります。

当面、アメリカからの輸入は、レッドデリシャスとゴールデンデリシャスで、その影響はかなり少ないだろうと考えられます。逆に世界最高の品質である日本のりんごを海外に売り込む最大のチャンスではないかと思っていたところ、今年中にカナダに輸出されるということが決定されました。

アメリカのりんごの販売戦略は、スナック

感覚で味わうポケットサイズのカジュアルフルーツということでございますが、小玉でワックス光りしたりんごが、日本の消費者に果たして受け入れられるのだろうかということがあると思います。

日本にも下物というか、すそ物ですね、流通に乗らないで加工に回るものがあるんですが、色むらだとか、さびだとか、傷といったようなものがあるものはほとんど流通に乗らなくて、そういうものがたくさんあります。

その販売に関して、生産者に対して安くしろという声が多いわけですが、もしこういう輸入物のりんごが販売できるということになりましたら、流通業界でも意識改革をしていただきたい、流通に乗らない下物でも売る努力をしていただきたいということを非常に思うわけです。

しかし、現在アメリカの需要に追いつかずということで、アメリカ産のふじは、レッドデリシャスと比較しますと、大体単価的に4倍くらいの高値がついております。高緯度地域で完熟しにくいとか、日焼け等の着色管理、収穫時に傷がつきやすいというような大きな問題を抱えているアメリカ産ふじですが、技術の進歩により、近い将来、日本にも輸入されるであろうことが予想されます。そうなったとき、日本のりんご産業にも、大きな影響があるんじゃないかと思います。

それで、今最も心配していることは、私のところでは贈答用の販売をしているわけですが、このアメリカ産りんごが輸入されることによって日本国内での価格破壊が進み、贈答用のりんごの価値観といったものが薄れはしないかということでもあります。

(4) アメリカ産・ニュージーランド産りんご輸入の問題点

日本の生産者が今最もおそれていること

は、輸入りんごよりも、それに付随して火傷病が入ってくるのではないかということなんです。これは入ってくるということを前提に考えていかなくてはいけなくなったなと思います。

この火傷病は、りんごだけではなくて、バラ科の植物に壊滅的な被害を与えます。特に、ワシントン州ではほとんど雨がないうけですが、東海岸の方へ行きますと雨が多いですし、日本の気象条件とかなり似通った地帯で、梨はもうほとんど栽培できなくなっている状態だということを聞いております。もし雨の多い日本にこれが入ってきたら、一体りんごも梨もどうなってしまうのかな、というのは非常に不安なところでございます。そういう火傷病が入ってきたときに、一体どこに責任をぶつけたらいいのか、ということが本当に心配なところでございます。

それとまた、輸入りんごの安全性に関しても大きな問題があると思います。消費者は輸入りんごであることがわかっておりまして、その残存農薬の問題とか、輸出前にも行われるポストハーベストの問題とか、何も知らないことが多いわけです。

実際、私の園ではふじの収穫が11月10日ころですけれども、殺虫剤に関しても、もう8月のうちに最後の消毒を終わって、以後丸々2ヵ月以上、消毒はしていないわけです。果たしてポストハーベスト処理をしなくてもりんごの安全性は確かなのかという問題があると思います。私たち関係団体もそうですけれども、反対運動を政府とか農水省に向けて起こして、反対反対ということばかりしてきましたが、一番大事なのは、消費者にマスコミ等を利用してこの問題を理解していただいて、我々が作るりんごの安全性を強調していくことではないかと思います。

この問題は、りんごばかりではなく、すべての農作物においてもいえることで、既に昨年の米騒動のときでも、消費者は輸入米はノ

ーと答えたわけですから、日本の食文化、食生活を守り、また国土保全ということからも、日本の農業を守るために、私たち生産者を含めて政府、関係団体等一層の努力が必要であると思います。

(5) りんご国際化時代を迎えて

ニュージーランド、アメリカ産りんごが輸入解禁となり、多くの生産者は危機感を募らせています。しかし、私はこれが刺激となり、りんご農家にとっては、これからが本当におもしろい時代になるのではないかと思います。なぜなら、現在世界各地で最も評価され、最も増殖されているりんごは、紛れもなく日本で生まれたふじだからだと思います。

りんごの価格低迷に苦しんだ昭和40年代前半、品種改良により新しい時代を築くことができました。そして迎えた国際化時代、私たちは何を切り札に闘っていけばよいのでしょうか。私は日本のりんごに誇りを持ち、りんご作りのプロとして迅速な情報収集力と高い技術を身につけて、より高品質な果実をより低コストで生産し、消費者の信頼を得ることだと思います。

今後のりんご栽培は、販売という観点から二つの方向に分かれていくのではないかなと思います。一つの方向は、先にも述べたように、高品質を追求して、贈答用とか高級量販店用で高値で販売していく方法と、もう一方は、外国産輸入りんごに対抗できる価格のものを作るということです。これは、アメリカ的に企業化とか法人化とか進めていくと、後継者不足の農業では、余る土地はいくらでも出てくると思います。ですから、規模拡大も容易に行えるのではないかと思います。

それで、一番ネックとなっている仕事、労働力ですけれども、春先の摘花作業、これは後にも述べますが、これでクリアできると思います。そして、今非常に話題になっている

ことですけれども、葉取らずりんごにすれば、相当面積を持っても何とかこなしていけるんじゃないかな、という可能性みたいなものが見えてまいりました。

(6) わが家の展望

りんご国際化競争の時代を迎え、小規模弱小農家である、わが家の経営をどう展開していくかということを考えると、茅野市の概況で説明したように、販売上では非常によい環境にあるので、売れるりんご、すなわち高品質のりんごを作ること、下物、下級品は作らないことがベストだと思います。

私のところの畑は標高が 900 メートル弱の高冷地にありまして、毎年といっていぐらい遅霜に悩まされてきました。その対策として、防霜ファンを 6 年前に設置しましたけれども、生態系の変化からか訪花昆虫であるミツバチの活動が悪く、不受精により思うようなりんごが作れませんでした。

そこで、時代の流れには逆らうような形でございましたが、人工受粉を試みたところ、なかなかいいものがとれました。そこで、人工受粉をすれば、石灰硫黄合剤による薬剤摘果がもっと効率よくできるんじゃないかと思ひまして、石灰硫黄合剤による摘花を行ったところ、予想以上にいいものがとれました。同時に、先ほども申しましたように、春の摘果作業というのは非常に労力がかかりますが、この労力もはっきりとしたデータはとれませんでしたけれども、実際やってみて、「30% くらいは削減できたな」という感覚でおります。

以上のように、石灰硫黄合剤による摘花作業によりまして、品質を落とすことなく労働コストを迎えるということで、今後規模拡大の展望も開けてきました。これが今現在、私が持っている切り札ではないかと思ひます。

資料に、ここ 2 年の私と普及員の方の行っ

た試験結果が載っております。最初の一昨年のは、先ほど申しました人工受粉と石灰硫黄合剤による摘花ということで、次の年には、1 日、石灰硫黄合剤が時期がずれますと、倍以上残してしまうような結果になりました。マイクロデナボンというものは、摘果剤として使われてきておりましたけれども、これよりもリンナックル——マイクロデナボンにナック剤が加わったものですが、これを使った方が効果が高いのではないかということで、そのリンナックルの摘果剤としての試験結果も載せてありますので、これはもう時間もなくなりましたので、参考までに見ていただきたいと思います。

以上、まとまらないような話になりまして、お聞き苦しい点がございましたと思ひますけれども、発表を終わりたいと思ひます。どうもありがとうございます。(拍手)

司会 どうもありがとうございます。

これから 5 分ほど質問を受け付けますけれども、この場合の質問は、用語等確認事項のみお願いしたいと思います。内容にかかわります質問につきましては、お手元の質問票に記入していただいて、後半の意見交換の際にお願いいたします。

それでは、ご質問のある方。

○ 一つは、これからの有望の品種ということで北斗という品種が資料に挙げられていますが、山形でもかなり導入しまして、私のところも植えましたが、今その導入した木がほとんど切り倒されているという状況があるんですね。

もう一つは肥料ですね。肥料はどういう肥料を使っているのかです。

それからもう一つは、わい性なのか、マルバ台なのか、その三つについてお聞きしたいと思います。

野口 まず最初の品種のことにしましては、今ご質問にありましたように、どこでも切り倒されているのが北斗でございますか

ら、逆にいいものがとれるのなら、価値は相当高くなるわけです。味自体は、ふじよりも絶対に北斗の方がうまいと、北斗を食べた方は思われているのではないのでしょうか。だから、よそでうまくできないからこそ、その品種に価値がある。そういうふうを考えて期待できる品種、自分のところでしか——高標高地帯ですので、そこでしかできない品種ということですよ。

肥料に関しては、私はその辺が一番弱い分野でございまして、最近、なかなかうまく作れなかったということで、何年か、ちょっと成りが遠いときがありまして、ここ数年は全く無肥料、5年くらいは鶏ふん程度でもう無肥料の状況で来ております。

わい性か、マルバ台かですが、それは両方やっております。おやじがやっていた木で50年くらいが一番古い木がございまして、大体喬木が半分、わい台が半分くらいで、今はM9のウィルスフリーがほとんど主力です。昨年ですか、普及に映された盛岡の台木ですね。これは接ぎ木によってどんどんふやすことができる台木ですので、これなんかが相当伸びてくるんじゃないかと思えますけれども。

○ 山形もひところはM台をかなり植栽したんですけれども、ジュースが足りないということで、贈答用はほとんど切り倒しました。マルバ台というのは昔のりんごで太くなる木ですけれどもね。それから最近のはM台といまして、密植して、3年、4年ぐらいから成らせて早く収量をあげるというのが近年の果樹栽培の大きな特徴なんですけれども、そのマルバ台では収量をあげるまでは10年ぐらいかかるということで、近年はM台がかなり栽植されているんです。

それで、小さな木にたくさんりんごがつくものですから、ジュースがすごく少ないんですね。ですから、いわゆる贈答用としている場合ですと、もうジュースが足りないから、おまえのところは買わないという不満がかな

り出てきまして、山形でもかなり切っている。

私もそんなことがありましたから、私もマルバ台を作っているんですけども、山形の場合はそういうふうになっているようです。

野口 そのジュースに関しては、長野県ではあまりそういう話は聞かないですね。むしろ、わい性台というのは強樹勢ですね。初めは、もう少し弱いまま進行していきだろうというのが、根が張ってきますと意外と強くなりまして、栽植樹間距離というのは、一番最初は4メートルの1.5メートルという感覚の栽植距離だったんですけども、今現在ではもう2メートルで植えたところも、それも1本抜いて光を当てることによって樹勢を落ちつかせよう。密植するんじゃないくて、光を当てることによっていいものをとって、品質で勝負しようというような指導に変わってきました。実際うちのところも、大体1本抜きにしているような状況でございます。

○ 台風なんか来て倒れてみるとわかるんですけども、M台の場合は、根っこがすごく少ないわけですよ。マルバ台ですとかなり根っこが伸びてくるものですから、水分の吸収力もあって、同じところにつくったM台とマルバ台を食べてみますと、ジュース分が全然違うわけですよ。その辺は長野県はわかりませんけれどもね。