



近頃は、東南アジアから輸入される熱帯果物を目にする機会が増えています。かつては、冷凍でしか輸入できなかったマンゴスチンのような珍しいものもスーパーの売り場に並べられるようになってきました。

筆者は2月に、タイからの生鮮果物輸出の実態について調査する機会をいただきました。タイはASEANの中でも伝統的に農産物の輸出が多い国ですが、ベトナムなど新たに農産物の輸出を増やそうとする国が出てくる中で、より付加価値の高い品目の輸出を増やそうとしています。生鮮果物もこうした高付加価値化の路線に乗って輸出が拡大してきているようです。

タイから生鮮のマンゴやマンゴスチンを日本に輸出するためには、輸入検疫の検査に合格しなければなりません。そのためには病害虫の防除が濃密に行われた地区で生産されたものであることや、蒸熱処理施設で殺虫・殺菌処理が行われていることといった厳しい条件が課せられています。

日本にマンゴやマンゴスチンを輸出している Siam Export Mart (SEM) 社のバンコクにある蒸熱処理施設では、日本向けと書かれたダンボール箱に蒸熱処理を受けたマンゴが積み込まれ、出荷されていました。この施設に出荷しているプラチンブリ県の契約農家では、約80ヘクタールの灌漑農地にマンゴを栽培しています。この農家は、ヨーロッパ向けのキャッサバの輸出が減少したため、10年ほど前にキャッサバ畑をマンゴの果樹園に作り変えたとのことでした。袋がけもして丁寧に育てられたマンゴは、その3割がバンコクのSEM

社に送られ、蒸熱処理をほどこされたのち、日本に輸出されています。選果にはSEM社から派遣された作業員があたるのだそうです。また中級品はマレーシアへ、裾物は地場の市場へと販路が分けられていました。

この契約農家では広大な果樹園にマンゴだけが植えられている状態ですので、病害虫の被害や残留農薬のことが懸念されましたが、この農家はタイの政府によるGAP(適正農業規範)の認定も受けていました。

タイ国農業省の農業普及局での聞き取りによれば、現在のタクシン政権になって以来、食品の安全性は農業政策の最優先事項となっており、果物の栽培も含めて、政府によってGAPの普及が推進されています。ただし生鮮果物の国際マーケット自体はあまり拡大しておらず、タイ産のマンゴも先発のフィリピン産のシェアを侵す形になっているようです。

一方、同じプラチンブリ県にある在来的なスタイルの果樹園では、輸出向けマンゴの契約農家とは対照的に、様々な種類の果樹が植えられているのが特徴でした。我々が訪問した農家は、ほぼ3ヘクタールほどの園地にドリアン、ジャックフルーツ、マンゴスチン、ドック、ポメロなど、あわせて8種類ほどの果物を複雑に植えて、年間を通じて収入を得られるように工夫していました。また、この農家も安全性に対する意識は高く、4年前から、IPM(総合的病害虫管理)を導入し、生物農薬の利用などを行っているとのことでした。

最後に、今回の出張では、パトゥンタニ県にある食品照射施設を訪問することもできました。日本では発芽抑制のための照射ジャガイモが知られていますが、ここではコバルト60から出るガンマ線を利用して、スパイスや果物、ソーセージの殺虫・殺菌処理を行っています。我々が訪問した際には生鮮ロンガンに照射が行われていました。ただし、タイにおける食品照射はまだ実験的な規模にとどまっており、ビジネスベースで行われているものとはいえません。今後、植物防疫の問題を抱える熱帯からの照射食品の輸入を日本社会が受け入れるようになるかどうか、注目したいところです。