

豪州ビクトリア州農業視察レポート⑤

ビクトリア州の野菜&果物

効率性と品質向上 の両立に挑戦する

後編



1 ワイルド・ドック・ワイナリーのレストランから見える自社ブドウ畑。料理も地元の物を活用し、風景もワイン、料理を引き立ててくれる。



オーストラリア第二の都市メルボルンを有するビクトリア州。この地では、どのような野菜・果物が栽培され、流通し、消費されているのだろうか。弊誌が去る3月に企画した「Made by Japanese視察ツアー in ビクトリア州」に参加した、らでいっしゅぼーや(株)事業本部 MD部 農産課長の森崎秀峰氏の寄稿の後編をお届けする。日本にアスパラガスを輸出しているモマック社、大規模トマト生産業者フレーパーライト・トマト社、イチゴの消費拡大に尽力するサニーリッジ・ストロベリー農場の3農場より生産現場をレポートする。

取材・文・撮影 森崎 秀峰 (らでいっしゅぼーや(株))

モマック社 (クローウイーラップ地区)

ここでは、アスパラガスを主体に栽培からパッキング、輸出までを手がけており、生産量の約半分を日本へ輸出している。栽培面積は480ha、収穫量は4000tだが、調整後の出荷量は2500tになる。収穫期は8月下旬から12月下旬で、伺った時期はもうすでに収穫期を過ぎしており、アスパラガス自体は養生期で、畑はアスパラガスの葉が生い茂っている状態であった。

パッキング工場の場内に入ると、若干薄暗い。それは、稼動していないという理由だけでなく、目を凝らして見ると、外部の温度を遮断するために、屋根、壁の全ての面に、アルミ箔を利用した断熱材が貼られている。徹底的な断熱を行わない理由を尋ねたところ、「通年使う施設ではないため、これで十分だ」という。なるほど、これで品質が担保されていれば、必要十分で、過剰な投資をせず、効率的である。

人手で収穫されて工場に運び込まれたアスパラガスは、選別調整ラインに流される。さらに切断面をカットし、太さと、長さで選別したものが、束ねられていく。

日本へ輸出されるアスパラガス

モマック社



4



3



2

2 アスパラガスパッキング工場の全景。十分な広さだが、屋根・壁の断熱材のおかげで、内部は暗かった。3 アスパラガスの選果機。カット、選別、束ねる作業までを一連のラインで行なう。4 モマック社のトレードマークが描かれた出荷用のトラック。

は、1kgあたり約145円（1・7豪ドル）という安価な航空便を利用して、日本へ運ばれる。木箱梱包で輸送され、プライベートブランド商品にも積極的に応じているようだ。

フレーパーライト・トマト社 （ワラガル地区）

1994年創業の、水耕栽培トマト専業の大規模トマト生産業者だ。9月号で載せた、メルボルンマーケットの中にも、店舗を構えている。トマトの栽培面積は11ha、そのうち見学させていただいたオランダ式の最新のハウスは4haを占める。

農場は、道の両側には放牧地が永遠と広がる国道をひた走り、道脇に入った場所にある。訪れた他の地域と同様にこの辺りも水が少なく、その分、余計な病害虫も発生しなさそう。水管理については無駄を省きながら、リサイクルウォーターにも真剣に取り組んでいる。農場の入口付近には、灌水用の巨大なタンクが二つ設置され、さすが、水がない地域だけあって、有効利用を考えていることがうかがえる。

土耕栽培ではなくロックウールの水耕栽培に至ったのも、その結果だろう。オーストラリアではロックウールの処分方法についての取り決めがなく、「トマトの後、キュウリに

利用したいのだが、現在は処分している」とのことだった。処理コストなどを考えると、ヤシガラやくん炭などの天然素材が利用できれば良いが、自然界へ戻すことができる優位性の反面、生育のコントロールがしづらい特徴もあるのでどちらが効果的かの評価は難しい。

ハウスの見学に当たっては、頭の上から、つま先まで、帽子、白衣、ズボンに、靴カバーまで、余計なものを持ち込まないように、まるで加工工場へ入る調査員の格好をさせられ、衛生管理が行き届いている。

ハウス内は、随所に効率化、コスト削減が考えられている。例えば、熱源のエネルギーには天然ガスを利用して、他のエネルギーと比較してCO₂排出量が少ないため、排出権を取引することで、収益を得ているという。また、ウェザーステーションでは、風速、雨量、日照、内気温、内外湿度が管理されている。乾燥地域ならではの、ここでの湿度管理は、ハウス内の温度を下げる際に気化熱を利用するため、非常に重要である。例えば、外気温42℃のときに、内部は28℃以下に抑えることができる。日本の湿潤環境では同じ温度管理方法を真似できない。受粉については、品種選びから工夫しているが、木を吊っているワイ

ヤーをたたくことで受粉をさせており、着果促進剤などの手間はかからないようにしている。さらに、天敵を積極的に活用しており、IPM（総合的病害虫管理）に取り組むことで、総合的に安全な生産現場を構築しつつある。

目標収穫量は1㎡あたり65kg、反当りに換算すると65tになる。9月に植え付け、35〜37段収穫を行なう。収穫したトマトは、全て敷地内にあるパッキングセンターで袋詰めされる。各ハウスから運ばれてきたトマトは、それぞれの種類により、手際よくパッキングされていく。ここで、理解しがたかったのが、枝つきトマトの熟度である。先端は赤いが、枝に近い部分はまだ緑色の状態なのだ。この状態で、購入者はどうのように食べるのだろうか？この疑問を尋ねたところ、「生と、調理と半々で食べるから問題ないよ。うちのトマトが出回るようになってから、おいしいトマトだって評判なんだ」との答えが返ってきた。日本人の私にとっては、全体的に硬く、味が薄いことに違いなかったが、確かに市内のマーケットで購入したものと比べると、いい味だった。

フレーパーライト・トマト社がすばらしいのは、中央市場に販売店を構え、中間販売まで、きちんと行なっ



5メルボルン・マーケットに構えた店舗。中間販売を行いつつ、市場の動向を直接入手している。64haのオランダ式ハウス、最新のハウスを見学させてもらった。7ハウスに入るためには、頭の上から、足の先までカバーで覆った完全防護が必要。二重の大きな扉を開けて中に入った。8ハウス内の管理作業を行なうバッテリー式高所作業車。通路には、作業を入力する端末が設置されていた。9天敵も積極的に利用している。黒く丸い部分に虫が入っている。14日以上吊るすよう書かれている。10トマトの選別機。パッキングセンターの中では、機械作業と手作業でそれぞれパッキングされる。11出荷前のパッキングされた枝つきトマト。出荷企画にはOKということだが、片端はまだ青いまだ。

栽培面においては、四季なりイチゴを植え付け後、2回収穫しておしまという方式だ。また、土壌消毒は必修条件であり、現在もクロロピクリンを用いている。

収穫風景は見られなかったが、収穫したイチゴは、そのままパッキングセンターの冷蔵庫に収められる。

オーストラリアのイチゴ市場は3億5000万豪ドル。1人あたりの年間消費量は、日本の1:3kgに対して、オーストラリアが0.6kgと半分以下である。これは、味の面で支持を得られていないからだ。改善することで、日本に追いつかないまでも、消費の1kg採りを目指し、現在は品種改良を行なっているそうだ。

組合長が経営する農場を訪ねた。組合は680名の生産者で構成しており、品種改良から、マーケティング、販売までを、組合全体で考えている。

オーストラリアイチゴ生産組合の組合長が経営する農場を訪ねた。組合は680名の生産者で構成しており、品種改良から、マーケティング、販売までを、組合全体で考えている。

オーストラリアのイチゴ市場は3億5000万豪ドル。1人あたりの年間消費量は、日本の1:3kgに対して、オーストラリアが0.6kgと半分以下である。これは、味の面で支持を得られていないからだ。改善することで、日本に追いつかないまでも、消費の1kg採りを目指し、現在は品種改良を行なっているそうだ。

栽培面においては、四季なりイチゴを植え付け後、2回収穫しておしまという方式だ。また、土壌消毒は必修条件であり、現在もクロロピクリンを用いている。

収穫風景は見られなかったが、収穫したイチゴは、そのままパッキングセンターの冷蔵庫に収められる。

サニリッジ・ストロベリー農場 (モーニンントン地区)

食味についてはあまり良く書いてこなかったが、訪問した農場で試食した青果物は、市場のものよりもおいしく感じた。注目すべきは、彼らは一緒に食味を上げるということについて、策を打っているという話をしていった点である。

今回のツアーに参加した全体としての感想

全体を通して、お会いした農業経営者は、オーストラリア国内マーケットだけを見ているのではなく、海外のマーケットにも目を向けていることが印象的だった。この点については、日本の農業経営者も、ぜひ見習ったら良いところだ。

出荷時にそこから出して、それぞれパック詰めする。その手さばが早い。本当に1つ1つ確認しているのか、と思えるほどである。が、自宅兼パッキングセンター入り口のゴミ箱に放棄されてある圧倒的なイチゴの量を見ると、きちんと見ているようだ。試食させていただいたイチゴの固さから考えると、日本と同じ気温でも、傷みにくいようだ。さらにこの農場のイチゴは、マーケットで購入したイチゴよりも大きく、少し固めではあるが、甘さもあり、これなら、イチゴの消費量を伸ばせるのではないだろうか。さらに、海外への輸出も期待できそうだ。

サニーリッジ・ストロベリー農場



14



13



12



17



16



15

12 パッキング時に不良となったイチゴ。あまりにも多すぎる量に圧倒された。13 イチゴのパッキングセンターの全景。イチゴパッキングの際のマニュアル、パッキングセンターの壁に貼られてあった。14 イチゴのパッキング作業の手元の様子。多くの中国人のスタッフが手際よく作業していた。15 2週間前に収穫を終えた四季なりイチゴ、年に2回収穫する。16 オーストラリアイチゴ生産組合長で、この農場を運営するイチゴ生産者。圃場からパッキングセンターまで案内してくれた。17 収穫を終え、次の作付けを待つ畑。マルチを剥いで、ロータリーで畝作り直す。

る。つまり、オーストラリアの消費者が青果物に味を求めたり、生に近い食べ方で野菜そのものを評価したりするようになってきたのではないだろうか。果物については、日本ほど高糖度ではなくとも、十分に戦える市場だが、糖度とともに酸味が必要であろう。フレイバライト・トマト社を見ると分かる通り、安定出荷と共に、食味を上げていくことで、消費者の支持を得られる市場ができてきたようだ。何も、日本と同じピカピカの、同じ大きさのものが必要というわけではない。

実際の栽培については、彼らの徹底的に合理性を追求するという考えを取り入れ、日本の職人的センスを合わせ持つことで、今後拡大していくマーケットを見極めた世界進出が可能だ。既に日本の農業技術はそのレベルに達している。

今回のツアーは、若手農業経営者の参加が多かったので、特に若手生産者に伝えたいのだが、作物、年代を超えた農業経営者のネットワークは、すばらしい刺激を与え合えることができる。さらに、食文化、商習慣も違う海外のマーケットを見ることで、多くの気づきを得られる。今後の農業経営をしていくために、まずは遊びでも良いので、外の世界を見て、自分の位置がどこであるかと

【10月号・11月号に掲載した農場】

<10月号>

- ・ブーマルー育種圃場 (Boomaroo Nursery)
<http://www.boomaronnurseries.com.au/>
- ・ラバール農場 (Rabarl Farm)
- ・ガゾーラ・ファーム (Gazzola Farms)
<http://www.gazzolafarms.com.au/>

<11月号>

- ・モマック社 (Momak Produce Pty Ltd)
www.momack.com.au/
- ・フレイバライト・トマト社 (Flavorite Tomatoes)
www.flavorite.com.au/
- ・サニーリッジ・ストロベリー農場 (Sunnyridge strawberries)
<http://www.sunnyridge.com.au/>

いうことを確かめてもらいたい。そのことが、今後のそれぞれの農業経営、そして日本の農業に大きな影響を与えていくに違いない。

今回のレポートでは書けなかったが、多くの政府関係者、農業教育関係者、そして日本からオーストラリアに進出して仕事をなさっている方々ともお会いすることができた。農業経営の面だけではなく、様々な面からの情報も多く得られた。私たちの訪問に際し、お忙しい中、時間を割いて、ご対応いただいた皆さんに、お礼を申し上げます。

最後に、このツアーを企画、運営いただいた、(株)農業技術通信社の皆さん、そして快く送り出してくれた、私の勤務する、らでいっしゅほーや(株)、そして、今回このツアーを通じて知り合うことができた皆さんにお礼を述べて、締めくくらせていただきます。ありがとうございました。