

タイ産マンゴスチンPRイベント

生果実の輸入解禁

「タイ産マンゴスチン&バナナ」のイベントがこのほど、東京・目黒のタイ大使館で開かれた。

これは8月に農水省が「タイ産マンゴスチンの生果実の輸入を解禁(傷がないものとして選果されたもの)したことに伴い、改めて日本で販売強化していくため、流通関係者などを招き開催したもの。

あいさつしたシントン・ラーピセートバン全権大使は、自身の日本での体験を交えながら、「学生時



タイ産マンゴスチン

も、タイ旅行で出合ったマンゴスチンの味を楽しんでもらえるようになりま。輸出量が増えると値段も安くなるので、消費を増やすためPRをお願いします」などと語った。



シントン・ラーピセートバン全権大使

代に日本で冷凍のマンゴスチンを食べた経験がありですが、私が知っている「タイのマンゴスチン」とはほど遠いものでした。やはりマンゴスチンは生果実だからこそのおいしさがありま。今後は日本の皆さまに

も、タイ旅行で出合ったマンゴスチンの味を楽しんでもらえるようになりま。輸出量が増えると値段も安くなるので、消費を増やすためPRをお願いします」などと語った。

タイ産マンゴスチンは、2003年4月に蒸熱処理を条件に、日本向け輸入が解禁。蒸熱処理は、ミカン科ミバエ種群の検疫処理法で、相対湿度50〜80%、中心温度が46℃を58分間行うもの。

との違いは歴然で、さらにコスト負担も伴うため、日本での販売価格にも転嫁されるため、高値となってしまうていた。

その後、19年7月にタイ農業・協同組合省が、日本の農林水産省に「蒸熱処理をしない輸入措置」を提案。以降、両国による技術協議が行われ、今年3月に農水省が現地確認。6月にブリックコメント、8月に官報掲載、現地査察、「蒸熱処理しない輸入措置」での輸入開始に至ったもの。ポイントには「ミカン科ミバエ種群は、傷のあるマンゴスチン生果実にしか寄生しない」で、施行後一時的に輸出がストップしたが、9月下旬には再開されている。



ヤム・マンクット

ナナの消費国である日本だが、流通しているフィリピン産、エクアドル産、台湾産などのバナナは「キヤベ



ホムトンバナナ

種」と呼ばれる種類。これに対して「ホムトンバナナ」はグロス・ミシエル種で、20世紀半ばにバナナの病害「パナマ病」により、世界で絶滅したと思われていた品種。

シントン大使も、「近い将来に1000トン規模での日本向け輸出となることを期待したい」ともコメント。今後の日本に出合う機会も増えそうだ。

PRイベントで同時に紹介されたのが、世界中でタイ王国だけで生き残った希少な「ホムトンバナナ」。世界的なバナナの消費国である日本だが、流通しているフィリピン産、エクアドル産、台湾産などのバナナは「キヤベ

(M)



当初は不漁が予想されていたサンマの水揚げが好調という。東京・豊洲市場への入荷量は昨年の3倍ほどで、サイズもひとまわり大きくなっているらしい。また、店頭価格も3割下がっているというから嬉しい▼サンマといえば、真っ先に頭に浮かぶのが塩焼き。多いくらい塩をまぶし、皮がカリッと焼けたサンマの美味しさは格別だ。せっかくなら魚料理屋で内臓ごと焼いたものを食したい。もちろんお伴は日本酒だ▼また、刺身、なめろう、たたきなど、生でいくのも良いし、さんが焼き、生姜煮、蒲焼も乙だ。燗酒を舐め舐め干物を楽しむのもこたえられない。いずれにしても、今年はサンマが家の食卓に上る日も多そうだ▼さかなへんに祭と書いてサンマと読むらしい。本来はコノシロを指す漢字だが、江戸時代、河岸にサンマが揚がるお祭り騒ぎになったからという。この秋は、サンマと酒で、お祭り騒ぎといきたいものだ。叱られない範囲で:。