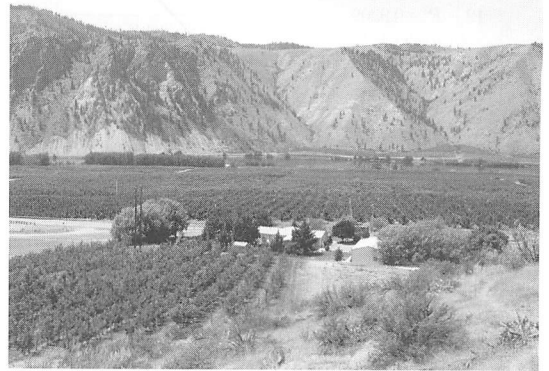


## 海外検疫の現場から(1)

リレー随筆

## 米国産のサクランボ

—コロンビア川沿いに広がるサクランボ畑—

(農林水産省那覇植物防疫事務所那覇空港出張所  
小橋川嘉一)

サクランボの園地 (ワシントン州ウエナッチ レーニア種)

Preshipment Quarantine at the Origins, (1) U.S.Cherry.  
By Yoshikazu KOBASHIKAWA

(キーワード: 海外検疫, 米国, サクランボ)

## はじめに

農産物の輸入が増大し、品目も多様化するなかで、植物防疫所の職員が海外で日本向け農産品の検疫措置の実施確認を行う「海外検疫」も対象の国や農産品が増えている。この「海外検疫」に対する関心の高まりに応え、今回リレー随筆として、約1年間「海外検疫」の現場を本誌で紹介する機会に恵まれた。私が経験した米国産サクランボを第1回目として「海外検疫の現場から」の連載がスタートするが、その前に、海外検疫の概要について述べたい。

我が国に輸入される農産物の中には、二国間で合意した病害虫の日本への侵入を防止するための特定のプログラムに従って輸入されるものがある。

一つは、植物防疫法上輸入が禁止されているが、二国間で取り決めた病害虫の殺虫処理、無発生地域、施設の設定などの一連の植物検疫措置を確認するものであり、条件付き輸入解禁措置と呼ばれる。この場合でも日本への到着時には検疫を行い、さらに安全性を確保している。現在、17か国(地域)から、63品目が輸入解禁されている(表-1参照)。一方、花き球根類隔離検疫代替措置および輸出前検疫措置は、我が国の隔離圃場検査(隔離栽培)や輸入港における検査(輸入検査)と同等の措置を輸出国の栽培圃場や輸出港などで講ずることにより、我が国への病害虫の侵入防止を図る措置である。

さて、植物防疫官は最長で約4か月輸出国に滞在し、業務に従事するのであるが、日本語の通訳がつくことはない、仕事でも日常生活でも少なくとも英語で意思の疎通を図らなければならない。このため、派遣前の英会話を含めた専門研修も実施されているが、

日々の鍛錬により不自由なく英語でコミュニケーションできる人もいれば、実戦経験に恵まれず、外国人との会話は苦手という人も多い。そういう人たちが、気候も違えば食べ物やお国柄の違う国に、多くの場合たった一人で出かけていくのである。飛行機を乗り継いだ途端に日本人の姿が見えなくなり、目的地に着くまでヒヤヒヤしどおしだったという話をよく聞く。滞在場所は、隣町まで数10kmという田舎町もあり、日本食レストランがあるところに滞在できれば幸運といえそうである。

今この時に世界のどこかで、植物防疫官が時には身振り手振りを交え、脂汗を流しながら相手国の担当者と協議しているかもしれない。

リレー随筆「海外検疫の現場から」では、約1年間にわたり、主な輸出国、品目をピックアップし、実際に海外検疫に従事した植物防疫官がその詳細を紹介するとともに、農業事情などの情報を提供するが、折に触れて披露されるであろう「植物防疫官奮闘記」を読んだ読者が「海外検疫」を身近に感じていただけたら幸いである。

## I 米国産サクランボの海外検疫業務

米国のサクランボやリンゴなどは、大害虫であるコドリリングが発生しているため輸入が禁止されているが、米国産サクランボは、1978年に条件付き解禁措置により輸入が解禁された。当初は、ワシントン州およびオレゴン州から輸入されていたが、その10年後にはカリフォルニア州からも輸入されるようになった。

私は2003年5月から8月にかけて、ワシントン州とオレゴン州にまたがる通称ノースウエスト地域に派

表-1 条件付き輸入解禁植物  
2003年11月18日現在

国(地域)名	対象植物(品目)
アメリカ合衆国(本土)	サクランボ、穀付クルミ、'ネクタリン'、セイヨウスモモ、リンゴ、乾草、トマト
ハワイ諸島	パパイヤ、マンゴー
カナダ	サクランボ、トマト、乾草
ニュージーランド	サクランボ、ネクタリン、リンゴ
台湾	ボンカン、ボメロ、マンゴウ、レイシ、ブドウ
中国	レイシ、メロン、イネワラ畳床、イネワラ
フィリピン	マンゴウ、パパイヤ
タイ	マンゴウ、マンゴスチン
イスラエル	オレンジ、グレープフルーツ、スウィーティ、ボメロ、カキ
南アフリカ共和国	オレンジ、グレープフルーツ、レモン
スワジランド王国	オレンジ、グレープフルーツ
スペイン	レモン、オレンジ
コロンビア	イエローピタヤ
オランダ	トマト、ピーマン、オランダイチゴ、キュウリ、トウガラシ(含ピーマン)、ナス、ブドウ、ペポカボチャ、メロン
オーストラリア	オレンジ、レモン、インベリアル、エレンデール、マーコット、ミネオラ、マンゴウ
タスマニア	リンゴ
フランス	リンゴ
チリ	サクランボ
アルゼンチン	グレープフルーツ、オレンジ、レモン



図-1 輸出検査を行う USDA 検査官

遣され、日本向けサクランボの海外検疫業務に従事した。

**1 輸入解禁条件**

サクランボを輸入するために日本が米国に要求している植物検疫条件は次のとおりである。

**(1) 濃密防除区域**

米国農務省動植物検疫局 (APHIS) が指定する病害虫の濃密防除が実施されている区域で生産されたサクランボであること。

**(2) 消毒**

コドリंगाを殺虫するため、所定の臭化メチルくん蒸を行うこと。

**(3) 証明書**

上記の消毒が行われたことおよび輸出検査に合格していることを追記した植物検疫証明書を添付すること。

**(4) 梱包・表示**

コドリंगाが侵入するおそれのない容器に梱包し、日本向けの表示および封印を行うこと。

これらの条件が実際の現地において適正に実施されているかを確認するため、APHIS 検査官等関係者と協力し以下の業務に当たった。

**2 消毒施設の確認**

消毒を実施するくん蒸倉庫は、臭化メチルガスが漏れ出すことのないよう一定以上の気密性が必要である。この気密性は、空の倉庫に臭化メチルガスを入れ48時間後の濃度を測定するか、または施設を密閉後に加圧し、内部圧力の低下速度を測定することにより判定する。さらに投薬器、庫内かくはん装置の能力も審査したうえで、APHIS が日本向けサクランボの消毒施設として指定する。私の場合は現地到着の翌日から7日間審査に立ち会い、17施設が指定されるのを確認した。

**3 再汚染防止措置の確認**

早朝から手摘みで収穫されたサクランボは、当日の夕方から夜に消毒される。翌日消毒施設から出されたサクランボは選果場で選別された後に、日本向け専用箱に梱包、密閉、封印される。消毒後から梱包までの工程は、コドリंगाによる再汚染を防止するため、外界と遮断された検疫エリア内で行われる。検疫エリアの再汚染防止措置は、窓などの網張りや出入口の2重網戸、部外者の立ち入り制限などにより確保される。そこで、網の破れなどがいないことを確認するとともに、立ち入り制限の遵守や衛生管理などについて、選果場に入出入りする従業員に徹底することも大切である。

#### 4 消毒、検査の確認

臭化メチルクン蒸は荷口ごとに APHIS 検査官が臭化メチルの投薬を確認する。くん蒸中は投薬、かくはん扇の運転状況、開放時の吸気・排気口の開閉等一連の作業を経時的に記録するイベントレコーダーにより監視される。派遣された植物防疫官は、APHIS 検査官とともに施設を巡り、投薬、開放時の立ち会いやイベントレコーダーの記録審査により消毒が適切に行われているか確認する。

くん蒸を終えた果実は、検疫エリア内の巨大な選果・梱包ライン上で次々に梱包されていく。選果には、多くの人手を要し、メキシコからの季節労働者や地元学生等の非常勤スタッフが多い。ここでは箱が破損していないか、また、密閉・封印作業が適切に行われているかなどを確認する。

梱包が終了すると、APHIS 検査官が荷口ごとに定められた数の箱からサクランボを取り出して輸出検査を行い、この検査が適切に行われているかを確認する。私もたびたび手にとって病害虫がないかを調べたが、発見されなかった。

#### 5 証明書の発給

APHIS 検査官は消毒荷口単位に、消毒記録、梱包数量および輸出検査報告書を取りまとめ、輸出検査証明書を作成する。派遣植物防疫官は、解禁措置に係るすべての条件が整っているかを最終確認し、問題ないと判断したものは植物検疫証明書への裏書きを行う。私の業務の中で最も緊張するところであった。

### II 産地 (ノースウエスト地域)

ワシントン州とオレゴン州にまたがるノースウエスト地域は、水量豊かなコロンビア川沿いに拓けサクランボ以外にもリンゴ、ナシ、モモ、ネクタリンなどの果樹栽培が盛んなところである。米国でも特にワシントン州は有名なリンゴ産地で知られている。また、夏場には、ほとんど雨の降らない乾燥した気候を利用した乾燥牧草の産地でもあり、多くの牧草も日本に輸出されている。

### III その他

#### 1 日常生活

鮮度が優先されるサクランボは短期間で収穫され、早朝や深夜を問わず選果、梱包が行われる。

派遣植物防疫官も、早朝の施設始業前に実施される検疫エリアの再汚染防止措置の確認や、深夜に及ぶ消

毒立会、書類整理等で慢性的な睡眠不足になる。気候もシーズン当初は、気温の日較差が 20℃ 近くあり、8 月になると最高気温が 38℃ を超える日もある。湿度は 30% と乾燥しており、高温多湿の日本との環境の違いに驚く。

このため、体調の維持管理に気を配ったが、難問は、食事であった。宿泊地によっては、ホテル周辺にレストランがない。近くのハンバーガーショップを利用したが、すぐに飽き、スーパーの冷凍食品などに挑戦したものの食が細くなるのもやむを得なかった。私の場合、ホテルが変わってこの問題は解決したが、異国の地で家庭料理のありがたさが身にしみた。

#### 2 日本との連絡

海外派遣先にパソコンを携行するようになり、日本との連絡やインターネットを利用して滞在地の情報、ニュースなどの入手が便利になった。輸入港で条件違反事例があった場合、その情報は直ちに現地の派遣植物防疫官に伝えられ、迅速な対応が執られる。私の派遣中にも、再汚染防止措置が不備の梱包が混入したため不合格となった事例があった。日本での輸入検査状況は写真付きで、その日のうちに私に伝えられ、これに基づき原因調査や関係者の指導を行った。このような迅速な対応は、植物検疫上の安全性を高めるのみならず、物流の阻害を最小限に止めるために有効な手段である。

米国のサクランボは世界各地に輸出が行われている。それぞれの国では、病害虫の発生状況、農業生産事情が千差万別であり、それに応じた植物検疫上の要求事項も国により様々である。したがって、日本の要求事項を米国関係者によく理解し納得してもらうこともまた、派遣植物防疫官の重要な勤めである。

#### おわりに

2003 年に米国から日本に輸入されたサクランボの数量は、約 14.4 kt で、そのうち、私が派遣されたノースウエスト地域からは、約 4.7 kt であった。

輸入されたサクランボには、重要な害虫であるコドリガの寄生果実はなく、無事に業務を遂行できたことは派遣植物防疫官にとってこの上ない喜びである。

現地で共に働いた米国関係者や日本の海・空港で検疫を担っている植物防疫官並びに、米国滞在中のあらゆる場面で私を支えてくれた農林水産省消費・安全局植物防疫課、横浜植物防疫所の担当者に感謝申し上げる。