

海外検疫の現場から(9)

リ レ 一 隨 筆

オーストラリア連邦産
カンキツ

(名古屋植物防疫所本船貨物・種苗担当 田中健治)

Australian Citrus. By Kenji TANAKA

(キーワード：海外検疫、オーストラリア、カンキツ)

はじめに

筆者は2004（平成16）年7月中旬から10月中旬までオーストラリア連邦クイーンズランド州に派遣され、同州マンダベラ・ガインダー地区において日本向けカンキツ生果実の検疫業務に従事した。今回のリレー随筆では、その際の業務の概要や滞在期間中の日常生活などを紹介することとした。

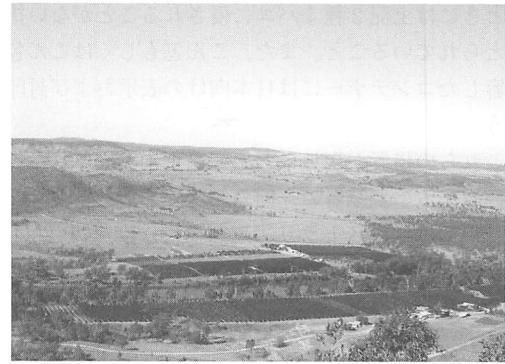
I オーストラリア連邦産カンキツの海外検疫業務

1 輸入が解禁されているカンキツについて

オーストラリアには、我が国が侵入を警戒しているクイーンズランドミバエとチチュウカイミバエが発生しているため、その寄主となる生果実類は我が国への輸入が禁止されている。しかしながら、カンキツの一部に関しては、これらミバエ類の完全殺虫技術が確立され、1982（昭和57）年に、条件付きで輸入が解禁された。解禁当初は解禁の条件としてEDB処理が実施され、解禁品目もスウィートオレンジ2種のみであったが、現在では処理が低温処理に改められ、品目も追加されている。

現在解禁の対象となっているカンキツはバレンシア種およびワシントンネーブル種のスウィートオレンジ、レモン、インペリアル、エレンデール、マーコット並びにミネオラの7種類である。

オーストラリアでのこれら日本向けカンキツの主要な産地はクイーンズランドとビクトリアの2州にあり、輸出シーズンになると、日本から両州に、カンキツ生果実の海外検疫業務のため、植物防疫官が派遣されて



バーネット川の両岸に広がるカンキツ栽培園場

いる。

近年における同国産カンキツの輸入数量は、表-1のとおりである。

2 輸入解禁条件

カンキツ生果実の輸入に関し、我が国がオーストラリアに現在要求している主な植物検疫条件は、次のとおりである。

(1) 濃密防除地域

オーストラリア連邦植物検疫機関が、濃密な病害虫防除が行われる地域として指定した地域で生産されたものであること。

(2) 消毒

クイーンズランドミバエおよびチチュウカイミバエを殺虫するため、低温処理施設または低温処理コンテナーにおいて、果実中心温度を1.0°Cとし、その温度以下で16日間（レモンに限っては14日間）消毒すること。

(3) 植物検疫証明書

上記（2）の消毒が行われたこと、および禁止対象の2種ミバエに侵されていないものであることを追記した植物検疫証明書が添付されていること。

表-1 オーストラリア産カンキツの年次別輸入数量（最近10年）

年次	数量(t)	年次	数量(t)
1994	4,783	1999	16,957
1995	9,914	2000	9,074
1996	15,268	2001	10,904
1997	10,871	2002	12,134
1998	9,463	2003	11,707

(4) 積み込み時の措置

低温処理施設から、船舶等に処理後の果実を積み込むときには上記2種ミバエに侵されることがない措置がとられていること。また、こん包もしくはこん包を収容したコンテナーには日本向けの表示および封印を行うこと。

これらの措置が現地において適正に実施されたことを確認するのが筆者の今回の任務であった。

現地ではオーストラリア連邦植物検疫機関(AQIS)の検査官と協力し、以下の業務に当たった。

3 業務の概要

(1) 低温処理施設の調査

筆者が今回赴いたガインダーとマンダベラでは、八つの処理施設にある17の処理庫で低温処理が行われた。処理庫は冷気を庫内で循環させて果実温を下げるタイプのもので、いずれも果実温を所定の温度に保持できる十分な能力を有していた。また、果実温度などを適正にモニターできるシステムとなっていた。

なお、いずれの施設とも、輸出検査や輸送コンテナーへの積み込み作業などを実施する際には、作業場所全体を防虫ネット等で覆うなど、ミバエの侵入を許さない措置をとることが可能な構造であった。

(2) 低温処理の確認

低温処理の前にAQIS検査官らが行うセンサーの温度較正およびセンサー設置作業に立ち会い、これらが適正になされているかどうかを確認した。

低温処理については、予備冷蔵で果実温が1.0°C以下になったこと、またそれ以後1.0°C以下で所定の期間温度が保たれたことを、自記温度記録計の記録紙を基に、AQIS検査官とともに確認した。

(3) 輸出検査の確認

処理済みの果実を対象にAQIS検査官、日本側植物防疫官合同で輸出検査を実施したが、クインスランドミバエ、チチュウカイミバエなど検疫病害虫の付着はなかった。

(4) 積み込み時の措置

処理庫で処理された果実は、密閉型コンテナーに収容されて船舶まで運ばれ、そのまま日本に輸出される。いったんコンテナーに積み込まれてしまえば再汚染の心配はないが、処理庫からコンテナーへ果実を搬入する際、ミバエなどに再汚染されるということがあってはならない。コンテナーへの積み込みは施設内または施設に隣接した網室内で、AQIS検査官の立合確認のもと実施された。また、積み込み後はAQIS検査官により当該コンテナーの扉に封印がなされた。

(5) 輸出検査証明書への署名・捺印

AQIS検査官により作成された植物検疫証明書の内容を点検し、問題がないことを確認したうえで、同証明書の裏面に署名・捺印した。

(6) 低温処理コンテナーによる輸出

上記は、陸上の低温処理施設で果実を処理して輸出する場合の確認業務を記したものである。一方、低温処理コンテナーで処理する場合には、殺虫処理は日本に着くまでの期間に洋上(船上)で完了する。この場合、現地での確認業務は、低温処理コンテナーの調査、輸出検査の確認、低温処理が開始されたことの確認および輸出検査証明書への署名・捺印の4点が主なものとなる。

低温処理コンテナーの調査に関しては、果実温を所定の温度に保持する能力があることなどをAQIS検査官とともに確認した。輸出検査、処理開始確認、証明書への署名・捺印については、前に述べた陸上施設の場合には準じる形で実施した。

II 日常生活その他

筆者が滞在したマンダベラは、原野の中にボツンとある人口2,500人あまりの小さな街である。都市が集中した東海岸からは200kmの距離にあり、しかも同地域までの公共の交通機関はない。主な産業は果樹栽培と牧畜である。街の北側をバーネット川が流れ、この川を挟んでカンキツなどの果樹園があり、その外側に広大な牛の放牧地が広がっている。着任当初は、当地独特のがらんとした雰囲気にとまどったが、馴染むに従いこの静けさが好ましいものに思えてきた。

滞在期間中、宿はモーテルに取った。広大な国土をもつオーストラリアでは、移動の手段としての自動車は必需品で、車を戸前口に止めて宿泊できるモーテル

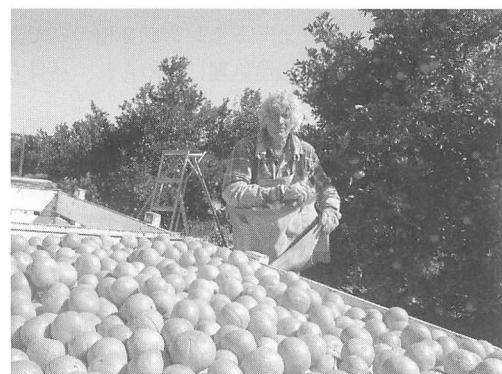


図-1 マーコット種マンダリンの収穫風景

は極めて一般的な宿泊施設である。部屋は清潔で、快適に過ごせた。ただ一点、シャワーだけで湯船に浸かれないのが日本人としては物足りなかったが、そこは3か月の辛抱と割り切った。

モーテルにはレストランもあり、夕食は大抵ここでとった。食事は牛、羊、鶏など肉類を中心であった。期間中、さすがに、米のご飯と野菜が恋しくなることがあったが、そのような場合には、街に1軒だけある中華レストランに出かけることもあった。朝食は自室でパンとコーヒー、昼食はハンバーガーショップで済ませるのが常であった。

衣類や洗面具、嗜好品、事務用品など生活や業務で必要なものは、商店街で購入することができた。街には、小さいながらもスーパーマーケットをはじめ、文具店、洋品店、薬局など一通りの店があり、えり好みさえしなければ、大抵のものは入手可能であった。

治安は極めて良く、滞在期間中、この面で不安を感じることはほとんどなかった。マンダベラの街中はどこでも自由に歩くことができたし、夜間の外出にもさほど気を使うことはなかった。同地では日常生活の移動手段として自転車を利用していたが、これにも鍵は不要であった。

治安の良さの裏返しといえるが、マンダベラでは大抵の人が互いに顔見知りで、知らぬ間に自分の行動が周りに知られているということがよくあった。筆者も、施設で勤務している人から、「昨日お前がハンバーガーショップで昼飯を食っているところをみたけど、味はどうだった」などと聞かれたものである。知らないうちに行状を見（守？）られているのである。田舎生活の良さともいえるが、都会の気楽さに慣れた向きには、あるいは窮屈さと感じられるかもしれない。

オーストラリアは移民の国であり、多様な人種から構成されている。世界各国のニュースをそのまま流すテレビ局があり、日本のニュースも前日のものが放映されていた。放送時間は午前5時25分からと早朝であったが、滞在期間中はほぼ欠かさず見続けた。おかげで日本の状況がよくわかり、とてもありがたかった。自国から遠く離れた地で、日本語のTV番組がみられるのは、情報入手という点を抜きにしても、嬉しいものである。

III その 他

マンダベラの風物は、日本から訪れた筆者にとっては、どれも印象深いものであったが、特に同地に棲む

生き物たちのことは記憶に鮮明に残っている。マコットの圃場では、「レインボーリキート」と呼ばれる緑、青、オレンジの極彩色の羽毛を持つオウムの一種が何十羽という集団で収穫間際の果実を食い荒らしている光景を目の当たりにした。また、果樹園の中を駆け抜けるカンガルー、川岸で見かけた1.5mはあるかと思われるオオトカゲ、道ばたを屈み込むようにして歩くハリモグラ、巣の近くを通り抜けようと頭上から襲ってくるカササギ、明け方近くに奇妙な声で鳴き交わすワライカワセミなど、施設から施設への移動の途中や、日々の生活の中で目にした動物たちは、自分が南半球のオーストラリアに来ていることを強く印象づけるものであった。

おわりに

マンダベラの通りを歩いていると、見知らぬひげ面の男が、顔をわずかに横に振る独特の仕草で、「How is it going mate!（調子はどうだい同僚）」と声をかけてくる。少々荒っぽいが、人を和ませる挨拶である。約3か月の滞在期間中、マンダベラの日本人はほとんど筆者一人といってよい状態であったが、現地の人々のこうしたフレンドリーさに助けられ、さして孤独感を感じることなく仕事ができたのは幸いであった。

今回の出張に際し、現地で共に働いたオーストラリア関係者、種々ご指導いただいた農林水産省消費・安全全局植物防疫課、横浜植物防疫所調査研究部企画調整担当にこの場を借りて厚くお礼申し上げる。

リレー隨筆「海外検疫の現場から」を 終るに当たって

1年間、9回にわたって、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から業務の詳細、また異国における長期生活の苦労談などを紹介させていただいた。

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、今後、対象の国や農産品は益々増加すると思われる。

今回のリレー隨筆を機会に読者諸兄が「海外検疫」を身近に感じていただいたとしたら幸いである。