

パキスタンの“マイナークロップ”

パキスタンの農業はかつて、世界有数のインダス水系灌漑システムと積極的な農業投入財支援策によって、アジアにおける「緑の革命」をリードしました。その後も、コムギ、コメ、ワタ、サトウキビなどのいわゆるメジャークロップが、同国の農業、さらには経済全体の牽引役を果たしてきましたが、21世紀に入ると、灌漑設備の老朽化、湛水害・塩害の発生、利用可能水量の減少、自然災害などで農業の成長率は大幅に低下しました。同国政府はこうした状況下、農業の多角化と高付加価値化をめざして、マイナークロップ、すなわち野菜、果物、香辛料などの生産と輸出の振興を図ってきました。中でも果物セクターは近年、オレンジ（主にマンダリン系のkinnow）やマンゴーを中心に輸出産業としての成長が目されています。

パキスタン産のバスマティライスや綿花は世界的にもよく知られていますが、同国産のオレンジやマンゴーは、国際市場に浸透し始めたばかりです。主な輸出先は欧州や湾岸諸国で、日本市場へはようやく今年（2011年）1月にマンゴーの輸入が解禁されました。パキスタン産のマンゴーは種離れがよく、甘い香りがあったりとても美味しいですが、現時点ではサンプル品の輸入に留まっています。私は、去る6～8月にJICAが実施した「ギルギット・バルティスタン地域高付加価値果樹産品振興プロジェクト詳細計画策定調査」でパキスタンの果樹産品市場を調査する機会を得ましたが、北部山岳地帯から西部のパロチスタン高原、南部のインダス平原まで多様な地域農業特性を有する同国には、様々な果実を生産するポテンシャルがあることを知りました。

上述調査の対象地域であったギルギット・バルティスタン（旧北方地域）では、標高1,500m～3,000mの高地で、アンズ、リンゴ、ブドウ、チェリー、モモ、ナシ、ザクロなどの温帯果樹が栽培されています。中でもアンズの年間生産量は10万トン以上に達します。第2位のリンゴの生産量が2万トン程度ですから、同地域におけるアンズの重要性は断トツです。しかも、パロチスタン高原やハイバルパトゥンハ州スワート地域で産出するアンズに比べ格段の美味しさです。形状は完熟ウメで、味はモモといった感じですが、糖度が高いために腐りやすく、カラコルムハイウェイ経由の輸送事情が悪いこともあって、生鮮でイスラマバード以南の市場へ販売される量は極めて限られています。

アンズの大部分は乾物に加工され、主にパキスタンの伝統的な用途であるジュース（Chamus）、チャツネ、その他の料理の材料として国内市場に向けられます。また、この地域で30年間にわたって活動してきたAga Khan Rural Support Programme（AKRSP）の支援が功を奏して、高品質のものは欧州市場へも輸出されるようになっており、Fairtradeの認証を取得している企業もあります。一方、アンズの廃棄率は40%に上ると推定されており、より効率的な加工技術の導入・普及が必要とされています。



アンズの乾燥は主に女性の仕事

1980年代にFAO、UNDP、AKRSPなどの支援により導入されたチェリーも、ギルギット・バルティスタンに広く普及しています。ダークレッドやダークは日本に輸入されている米国産のチェリーよりもずっと美味しく、イスラマバード以南の市場ではギルギット・バルティスタンの特産品として高い評価を得ていますし、近年は湾岸諸国やマレーシアへも輸出されるようになってきました。日本のサクランボに似たレッドも美味（甘さは劣るものの）ですが、日持ち期間が短いため、市場にはほとんど出回っていません。



溪谷に広がる果樹園や畑

ギルギット・バルティスタンは、ヒマラヤ山脈、カラコルム山脈、ヒンズークシ山脈が出合う地域に位置します。その谷間に果樹園や畑が広がる風景は正に「桃源郷」の趣です。パキスタンの治安が回復し、あの桃源郷に、多くの観光客が世界一美味しいアンズやチェリーを味わいに訪れる日が一日も早く来ることを願ってやみません。

（文責：IDCJ主任研究員 江本 里子）