

幸福の赤いサクランボ



10月に入り、私の農園では、雨除けハウス施設の点検整備作業や、苗木の移植など越冬に向けての準備を始めた。あわせて来年の新たな広告やサクランボを包むパッケージも考え始めた。

そのような中、「環太平洋経済連携協定（TPP）交渉大筋妥結」というニュースが流れてきた。この後、農林水産省は現在8・5%のサクランボの関税がTPP発効後6年目に撤廃されると発表した。これを受けて、数社のマスコミから「生産農家としてどの

国産の魅力 どう磨くか

ようにとらえていますか？」という問い合わせの電話が入った。



私は、TPPへの参加をめぐる議論が始まった頃から、サクランボを将来輸出しようと計画し始めていた。このため、基本的にTPPの枠を広げて貿易の自由化は推進すべきだと考えていた。

ただ、ニュースの中で気になった点があった。それは、現在国内での生食サクランボの消費量のうち、米国などからの輸入品が占める割合が、4割に上っていることだった。この比率は今後、さらに高くなると思われる。

以前からよく言われていたのは、果皮が黒紫で果肉が赤紫のいわゆるアメリカンチェリーと、佐藤錦に代表される果皮が紅色で果肉を移植する前に根元の雑草を除く作業が進められた山辺町の多田農園

多田耕太郎 1954年山辺町生まれ。金山町のスリッパ工場長を経て、41歳で就農。2009年に法人化し、2・1畝のサクランボ園を経営する。

肉が乳白色の国産サクランボは、国内市場や消費者の意識で「別種の果物」として区別されているので、輸入品が入ってきてても心配は要らないというものだった。

しかし、3年ほど前から、果皮が赤く、果肉が乳白色で大粒の米国産の品種が輸入されている。関税撤廃後は、米国や豪州産だけでなく、南米チリ産も国内市場で多くのシェアを占めるだろう。

将来、そのような状況になっても、品質はもちろん、保存性や、ギフトとしての信頼度が高いサクランボを作り続けていく。そのためにも、あらゆる対策を講じなければならぬと考えている。