

Taiwan News Web

台湾通信

日 文

至福の時を分かち合いたい 高雄県産ライチ「玉荷包」

—高雄県が最高級のライチで 日本市場開拓を目指す—

高雄県知事 楊秋興《インタビュー》

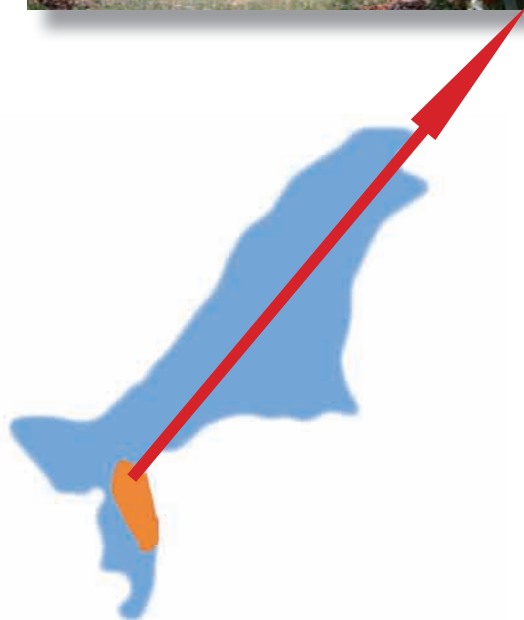
最高級のライチ「玉荷包」の物語

ライチ栽培の達人—林榮芳





高雄縣、大樹鄉





至福の時を分かち合いたい 高雄県産ライチ「玉荷包」

高雄県が最高級のライチで 日本市場開拓を目指す

南国の台湾は、「フルーツ王国」と呼ばれるほど果物が豊かな所だ。その中でもライチは特別な存在感がある。かの名高い唐の時代の美女、楊貴妃がこよなく愛し、広東から早馬を走らせて都の長安まで運ばせたという伝説を持つ果物だ。

高貴なイメージのあるライチの中でも、台湾のライチは逸品である。その台湾のライチの中でも、主に高雄県で栽培されている「玉荷包」（ユーホーパオ、ぎょくかほう）という品種の早生ライチは、世界一のライチだといえるほどの品質を誇る。唐の宮廷で楊貴妃が食べていたライチも、実はこの玉荷包なのだそう。現代において楊貴妃と同じぜいたくな楽しみを享受できるのだ。

「玉荷包」、この名前はぜひ覚えておきたい。ピンポン玉より一回り小さい実が、ごつごつした赤い殻に包まれている。殻をむくと中から弾力性のある白い果肉が現れる。果汁が滴る半透明のその姿は、まるで宝石のよう。やや酸味を帯びた甘さ、独特の高貴な香りが口の中に広がる。

5月末に楊秋興・県知事（県長）が、県産ライチ「玉荷包」を日本人たちに広く知ってもらおうと、ミッションを率いて日本を訪問する。本紙では玉荷包の生産現場を高雄県大樹郷に訪れた。

（取材：早田健文）





《インタビュー》

高雄県知事

楊秋興

本当においしいライチを
日本人に知ってほしい

「玉荷包」の品評会の表彰式がライチ畑の中で
行われた。会場に姿を現した楊秋興・高雄県知事
は、剪定ばさみを手にしてライチの収穫を体験。
ところが農家の人のはさみの入れ方を指導しよう
とすると、「いいよ、いいよ。慣れているから」
と断った。自分も高雄県の農家出身。ライチの栽
培は子供のころから慣れ親しんでいたそうだ。

ライチのイメージを変えてほしい

Q：知事に就任してから「玉荷包」の栽培を大々的に推進されたが、その目的は。

楊秋興：

私が子供のころから、家ではライチを栽培していた。ライチのことはよく知っています。

ライチには2つの主要な品種があります。1つは「玉荷包」、もう1つは「黒葉」です。このほかに「糯米」という品種がありますが、これは生産量が少ない。

この3つの品種は、味が大きく違います。そのうち最もおいしいのは「玉荷包」。そこで、「玉荷包」の普及をマーケティングの角度から進めることで、農家の人たちのお手伝いをしたいと考えました。

以前、農家の人たちは大きなかごに入れて売っていました。これでは高級感がない。しかし紙の化粧箱に入れて売れば、質感が大きく向上します。そのため、化粧箱もデザインしました。農家の人たちにより多くの収入をもたらすことを期待したのです。

Q：「玉荷包」の日本でのプロモーションの目的は。

楊秋興：

日本に輸出すれば高く売れます。日本には大きな市場があり、消費力が高い。中国に行くのはあまり好みません。まず中国にもライチはあるし、中国では私たちの技術や品種がまねをされる可能性がある。このため私はプロモーションのためしばしば日本を訪れています。

日本でもライチを食べてはいますが、私たちの「玉荷包」はほとんどありません。日本で食べられているライチはほとんどが冷凍物で、殻は黒色。味は全く違います。

ですから、日本の人たちに私たちの「玉荷包」を食べてもらって、本当においしいライチとはどのようなものなのかを知ってほしい。新鮮なライチを食べて本物の味を知ってもらい、皮は黒ではなく赤いということを知ってほしい。日本の人たちに、ライチに対するイメージを変えてほしいと思っています。

台湾では冷凍ライチを食べる人はいません。皮が黒いライチを見掛けることはない。このことは、産地である私たちが最もよく知っています。私たちの「玉荷包」の食べ方を日本の人たちの間に普及させたい。

私は、「玉荷包」を食べるということは「この世の至福」だと思っています。極めてハイクオリティな果物です。かの楊貴妃が、馬を走らせて届けさせたと伝えられているが、このことから分かるようにライチは鮮度が命だ。現在の私たちも同じ。飛行機で一番新鮮なものを送ります。そうすれば日本の消費者に、最もおいしいところを食べてもらうことができます。

日本への輸出は年々増加

Q：日本への輸出には検疫の問題がある。殺虫のため台湾であらかじめ「蒸熱処理」をする必要があり、これが黒くなる原因の1つになっている。この問題は克服できるのか。

楊秋興：

蒸熱処理によってやや黒くなるのは間違いない。しかし玉荷包の場合、成熟度がやや低いものを選んで輸出すれば、それほど大きな問題はない。成熟度が高ければ殻は赤だが、やや低いと緑が残ります。こうしたものであれば、色の面は問題がありません。

ただし、もちろん台湾に来て食べてもらうのが一番です。一番新鮮ですから。高雄県に観光に来て、ついでに玉荷包を食べてもらうというのが最高です。

Q：残留農薬問題はどうか。

楊秋興：

この問題の解決にはこれまでも努力してきた。私たちも農産物の安全を非常に重視しています。

現在、高雄県では有機栽培の普及を推進しています。すでに、完全に化学農薬を散布しない有機栽培の「玉荷包」も生産されている。生産履歴も実施している。

Q：ここ数年の対日輸出の成果についてどう評価するか。

楊秋興：

今年は4年目。年々増加しているし、将来的に大きな発展の可能性があると考えています。

「玉荷包」というのは、実は台湾の内需市場でも人気があります。しかしまだ十分な量があるので、これからも対日輸出の増加を期待しています。

最高のものを分かち合いたい

Q：高雄県は農業が盛んだが、ライチのほかにどのような作物があるのか。

楊秋興：

パイナップル。これは世界一だ。今回の日本訪問にはパイナップルも持って行く。そしてパパイヤ。いずれもすでに日本に輸出されています。

マンゴーも生産している。私は高雄県のマンゴーをフィリピンに持って行ったことがあります。大変に好評でした。フィリピンはマンゴーの生産国なのですよ。それから蓮霧（レンブ）、ナツメ、グアバも最高。高雄県はまさにフルーツの故郷です。

Q：高雄県の魅力は。

楊秋興：

美しい山と川があります。自然ではたくさんの森林遊楽区があります。

そして世界的な規模の仏教寺院がある。また、近くオープンが予定されている義大世界は、レジャー、ショッピング、エンターテインメントを含む、台湾最大、アジアでも最大級の施設になる。

高雄県の民俗文化に内門郷の有名な「宋江陣」があります。今年はチャーター便で日本からツアーが見物に来てくれた。今後もチャーター便を飛ばす計画がある。このほか、客家や先住民の文化を見ることができる。高雄県は多彩なところです。

Q：日本の人たちに伝えたいことは。

楊秋興：

私たちが持っている最高のものを、世界各国の人たちと分かち合いたいと願っています。

特に日本は最も近い国です。消費能力が高く、私たちにとって最も重要な市場です。私たちの新鮮な「玉荷包」で日本市場を切り開き、日本の皆さんにも「この世の至福」を味わってほしいと思っています。※

楊秋興

1956年生まれ、高雄県燕巢郷の農家出身。台湾大学土木学科、同大学院修士。

高雄県政府技士、新工処副工程司を経て台湾省議員（1994～1999）、立法委員（1999～2001）。現在は高雄県知事（第1期2001～2005、第2期2005～2010）。

『遠見』雑誌による地方首長の施政満足度調査で、5つ星を3回獲得（2005年、2007年、2009年）。2009年の満足度は81.3%に達した。



最高級のライチ「玉荷包」の物語

1996年に初めて栽培デモを実施



梅雨空の台北を後にして台湾高速鉄道（台湾新幹線）で1時間半、終点である台湾南部の高雄は豊かな陽光に満ちていた。そこから30分足らずで高雄県大樹郷に到着する。

高雄県が最も自慢する果物がライチの品種「玉荷包」（ぎょくかほう）である。その主要産地がここ大樹郷である。

ライチは台湾で、南は屏東から北は新竹まで広く栽培されている。ところがライチといっても、実は1つの種類ではない。最も生産量が多いのは「黒葉」（くろば）。「玉荷包」は高雄県が主要産地。「糯米」（もちごめ）は中部で生産されている。収穫時期の順に見ると、高雄の玉荷包、黒葉、中部の糯米となる。糯米は栽培面積100ヘクタールほどで生産量が少ない。

行政院農業委員会農業試験所に所属する鳳山熱帯園芸試験分所の鄧永興・博士によると、そのうち収穫時期が最も早い玉荷包、最も遅い糯米の2つの品種の品質が最も高い。この2つの品種はいずれも種が退化して非常に小さく、そのため果肉が厚い。しかし、そのために種子は自身でホルモンを出すことができず、自然栽培の条件下では生産量が少なく、栽培が難しいのである。

鄧博士は試験所に入って38年、そのうち35年間をライチの研究に費やしてきた。その大部分の時間を玉荷包の研究に投じた。こうして鄧博士の手によって、玉荷包の栽培技術、安定生産技術が確立されたのである。

1996年に初めて玉荷包栽培のデモを実施。玉荷包の栽培が経済作物となってから、まだ15年しか経っていないのだ。現在、玉荷包の栽培面積は3000ヘクタールに増えている。

鳳山熱帯園芸試験分所-鄧永興・博士



台湾に伝わって300年の歴史

「この研究がなければ、今、『玉荷包』というものはなかったはずですよ。品種が淘汰（とうた）されてしまって、名前だけしか残っていなかったでしょう」。鄧博士はこう語る。

ライチの原生地は中国大陸の広東省、広西チワン族自治区、福建省、海南省。ライチが台湾に伝わってから約300年の歴史がある。しかし、経済作物つまり3000ヘクタール以上の栽培面積を持つ作物となったのは1970年ごろのこと。まだ35～40年ほどにしかならない。

1988年には台湾でのライチ栽培面積がピークの1万5000ヘクタールに達した。しかし当時、品種は黒葉の1種類だけだった。このため収穫時期が極度に集中し、値崩れを起こしてしまう。そこで鄧博士は、早生品種の玉荷包に目を付けたのである。収穫時期がほかより早ければ高い値段で売れる。しかも玉荷包は、生産量が最も多い黒葉より品質が高い。ただし、栽培が難しいという欠点がある。

中国から入って来たライチの品種は20種以上あったが、その後、黒葉だけが残った。それは、黒葉は開花すれば着果するという、栽培が容易な品種だったからだ。他の品種は栽培がうまくいかず、消えていったのだ。以前のライチ栽培はそれほど工夫が行われず、どうすれば生産量を増やせるか誰も知らなかった。

鄧博士が玉荷包の研究を始めた時、学術機関、農政機関は悲観的だった。栽培がうまくいかなかった品種を研究しても何にもならないというのだ。玉荷包の栽培は、地区ごとの気候条件に基づいてノウハウを打ち立てなければならず、なかなか難しい。しかし大樹郷は鄧博士の推奨を受け入れ、品種を変更した。品種変更は接ぎ木によって行った。この技術はなかなか難しいが、しかし技術が高ければ1年、通常2年で生産が再開できるようになる。

無農薬栽培を目指して

「台湾の農民はとても頑張っています」。こう語る鄧博士も屏東県の農家出身だ。現在、鄧博士が取り組んでいるのは安全、無農薬のライチ生産だ。「消費者は農薬が残ったライチを食べても数個食べるだけ。農薬の直接の被害者は生産者自身なのです」と、生産者を説得している。

現在、日本へのライチの輸出は、病虫害の防疫のため台湾で蒸熱処理しなければならない。果実の中心温度を摂氏60度まで上げて、病虫を殺すのである。蒸熱処理場は高雄、台中などにある。日本から検疫官が台湾にやって来る。検疫問題はこのようにして解決してはいる。しかし蒸熱処理を施せば、いくら優れた品種でも色が悪くなるし、鮮度が落ちる。



現在、台湾では農薬の使用について、政府が推奨するもの以外は使うことができない。すでに日本への輸出については、日本の農薬基準を満たしている。しかし鄧博士は、無農薬でしかも検疫問題をクリアできる栽培方法を推奨する。その方法は、開花後の袋かけである。こうすれば害虫の問題は簡単に解決できるという。

「台湾が取るべき道は2つです。1つは安全な生産方法による果物を輸出すること。もう1つは観光客に来てもらって現地でも食べてもらうことです」

ライチのイメージをくつがえす

「玉荷包」の生産は、高雄県が台湾全体の80%を占めている。高雄県全体で栽培面積は2500~3000ヘクタール。そのうち大樹郷は2000ヘクタールある。

大樹郷農会総幹事の張清栄さんは、玉荷包の特色を「肉が厚くて種が小さい。果汁が多い。糖度が高い」と表現する。このため、価格も高くなる。台北の卸売市場での最高記録は1キログラム600台湾元だそうです。等級はA、B、Cの3級あり、大きさと成熟度で分ける。Aは小玉を除いたもの。Bは中級。Cは収穫したままで、大小が混在している。

玉荷包の場合、殻が全体に真っ赤になるまで成熟させる必要はなく、やや緑を帯びた状態で糖度は十分となる。殻の3分の1ほどが赤くなれば、糖度は20度以上ある。黒葉であれば全体が赤くならないとおいしくない。

日本への輸出は検疫の関係で蒸熱処理と摂氏1度の冷蔵が必要となる。殻が赤くなったものを蒸熱処理すると、どうしても黒くなる。しかし玉荷包の場合、蒸熱処理と冷蔵を経ても色はあまり変わらない。緑の部分があるから黒くならないのだ。

玉荷包の日本への輸出は今年4年目になるが、日本の消費者から「ライチというのはもともとこんな色だったのですか」と驚かれるそうです。玉荷包は、ライチは黒という日本でのイメージを覆すことができる品種だ。



大樹郷農会総幹事-張清栄



今年生産量がやや減少

今年の高雄県でのライチの栽培面積は4036ヘクタール。生産量は2万2592トンの見込み。そのうち玉荷包は2855ヘクタール、1万5000トンの見込み。開花状況は良好だったが、その後、気温の変化が激しく、また南風の影響で落果が多かったため、生産量は23%減少となる見込みだ。生産量が少ないので、今年日本への輸出も価格が高くなる。

張清榮・総幹事によると、天候の関係で台湾の他のライチ産地でも生産量が減っているが、優れた栽培技術を持つ大樹郷では減少幅は他の産地ほどではないという。大樹郷のライチはほとんどが玉荷包で、黒葉もあるがわずかだ。

通常、優秀な生産者であれば、1ヘクタール当たりの生産量は2万キログラムに上る。平均で1万5000キログラム程度だそうだ。

大樹郷の玉荷包の生産時期は、正常であれば5月15日から6月10日ぐらいまでの約3週間。今年、開始時期は例年並みだが、収穫期は例年よりやや長く6月15日ごろが最終となる見込み。

今後の指導の重点は、やはり生産時期の調整である。早く収穫すれば、それだけ価格は高くなるからだ。

玉荷包をパンの素材に

さて、台湾に呉宝春さんという人気のパン職人がいて、今年、パリで開催された世界一のパン職人を決める国際コンテスト「マスター・ド・ラ・ブーランジュリー」で金メダルを獲得した。呉さんが考案したパンは、コメとライチを材料としたもの。小麦の代わりに米で生地を作るが、その米は高雄県産。そしてライチも高雄県の「玉荷包」である。近く日本でこのパンを普及させることが計画されている。玉荷包を宣伝する絶好のチャンスだ。

ライチは乾燥させたものを使う。高雄県では呉宝春さんに協力するため、農会に対してライチの乾燥技術を指導している。高雄県にはもともと優れたパイナップルの乾燥技術があり、栄養素を損なわずに乾燥できる。これをライチについても応用しようというのだ。作り過ぎたものや見掛けが悪いものを乾燥させてパンの材料にすることができる。保存もできる。こうしたライチの新しい食べ方も考案されている。

高雄鳳(パイナップル・ライチ)文化観光季

時期:5月22、23、29、30日

会場:大樹郷姑山倉庫、旧鉄橋湿地公演



ライチ生産の達人を訪ねる 「玉荷包」品評会1位 林榮芳さん (大樹郷果樹産銷班第38班)

日焼けした温厚そうな顔。今年の品評会「早熟玉荷包評比」で1位となった生産者、林榮芳さんである。

この品評会は、最も早く出荷した玉荷包の中から、最も優れたものを選んだ。収穫時期を早めることを生産者に奨励するため、今年、選考のルールを改めたのである。

林さんは1950年生まれ。父親から受け継いだ土地でライチを栽培している。農園の入り口には、樹齢40年という「玉荷包」の大きな木がそびえている。

おいしいライチを育てる極意。林さんに聞くと、「人間と同じで、子供がおなかをすけばご飯を食べさせたり、牛乳を飲ませたりしますよね。のどが渴いていれば、水を補います。ライチも何が足りないのかしっかり観察することが大切です」

まず成長に必要な基本的成分を含んだ有機肥料を施す。そして成長過程を見ながら、不足している養分を補う。基本的な有機肥料があれば、後は不足分をその都度少しずつ補っていただけで十分だという。有機肥料の材料は油を絞ったあとの大豆かすなどを使う。

高雄は水不足になることが多いが、ここでは地下水を使っているから水がなくなることはない。この一帯の地下水は水質の良さで有名で、水を売ることもあるほどだという。

林さんのライチの木には、枝に横向きの傷が付けられている。「玉荷包」はもともとライチの早生品種だが、さらにできるだけ早い時期に成熟させることが奨励されている。早い時期に収穫したものほど、高い値段が付くからだ。この傷はライチを早く成熟させるための工夫である。こうすると、ライチの木は水が足りないと錯覚し、早く花を開くのだそうだ。ライチの生産者なら誰もが知っている手法だとのこと。

また、新芽を取り除くことも大切な作業だ。これが育ってしまうと、養分が取られて実が甘くならない。1本1本の木を見て回って、人手で摘み取っていかねばならない大変な作業である。このほかにもいろいろな工夫がある。こうして経験を積み重ねてはじめて、おいしいライチができる。



ライチの達人、林さんの農場スタッフ

新芽を取り除くことも大切な作業だ。

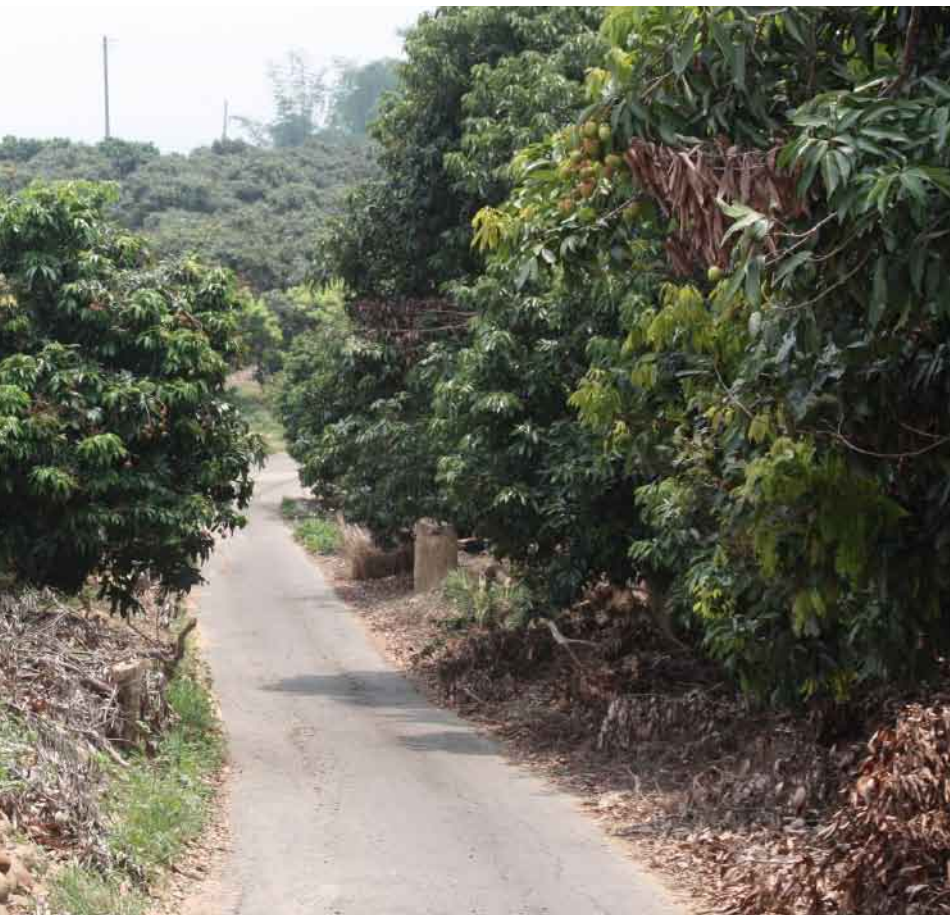
林さんは玉荷包を育てて5年になる。それ以前は、同じライチでも黒葉という品種を育てていた。それを一部は接ぎ木、一部は苗から植え、品種を玉荷包に変更したのである。他の生産者と合わせて栽培面積は18ヘクタール、そのうち林さんは2ヘクタールを手掛けている。

ここは、実は日本と縁が深い土地である。もともとは台鳳公司の土地で、パイナップルを栽培していた。日本時代からのことだ。台鳳公司が屏東に移った後、台鳳の主任を務めていた父親がこの土地の優先払い下げを受け、自分で農業を始めた。60年ほど前の話だという。その後、40~50年前からライチを育てている。林さんのライチ畑の隣には、弟さんのパイナップル畑が広がる。この大樹郷には、ライチ畑とパイナップル畑が交錯して広がっている。

広々とした丘陵地帯。気温は高いが、乾燥した風が吹き渡ってすがすがしい。ライチとパイナップル、どちらの方の収益が高いか。「どちらとも言えないね」というのが、林さんの答えだった。※



ライチの白い花。雪が降ったように見える



高雄県の農業



高雄県の農業は、耕地面積約5万ヘクタール、農業従事者は約20万人。野菜・果物だけで年間生産高100億台湾元、台湾の各地方自治体の中では5位以内。

高雄県の農産物輸出は、最も多いのがパパイヤ。さらにグアバ、マンゴー、ライチなど。輸出先は日本、シンガポール、カナダなど。最近は中国への輸出が増えている。

特に力を入れているのは有機栽培。大樹郷のパイナップルは、10ヘクタールで有機栽培を行っている。高雄県の学校では、台湾で初めて有機作物を給食に導入した。

果物の生産過剰問題を解消するため、農会（農協）や生産者に対して加工を指導している。例えばライチ、パイナップルを缶詰やパンの材料に加工している。

高雄県でも農業人口は減っているため、積極的に農業に従事する若い人を育成している。経営面積を大きくし、企業経営、マーケティングの理念を導入するよう指導。

県は銀行融資の利息に対して5年間の全額補助を提供する。

近年、就業率が低迷していることもあって、農業は若い人たちの職業選択の1つになっている。「農業というのは苦しい仕事だ、収入が低い仕事だ」というイメージはすでに薄れており、価値観が変わっている。大卒者が、農業をやりたいと相談に来る。必ずしも農家出身や農業専攻ではないのが特徴だ。



《高雄県産品の特売コーナー》 「彩虹市集-高雄物産館」

高雄県が開設した初めての物産館。2月6日にオープンし、今年末まで運営される予定。13坪ほどの売場に高雄県の農産物と加工品が一堂に集められている。

農会、生産者が物産を持ち込む方式で運営されている。県は場所代、一部店員の賃金を補助している。最も旬の物産が販売される。最近の売れ筋商品はウメエキスだそう。

同館の企画、運営を担当する潘永祥さんによると、台湾各地の物産を集めたこのフロアで、売上が最も高いコーナーとなっている。

平日は北部からの観光客が多い。高速鉄道に乗る前の待ち時間を利用して訪れるのだ。地元の客は土日に多い。高雄を訪れたら、ぜひ立ち寄ってみたい場所だ。



高速鉄道高雄左営駅隣の新光三越百貨3階

彩虹市集-高雄物産館 電話：0986111242

