

野菜の輸入動向と植物検疫

わが国の食生活は年々豊かになっており、最近の消費者のニーズは、「飽食」とか「グルメ」の時代と称され、質的向上と品目の多様化を求める傾向にある。

わが国に輸入される野菜の種類は多く、輸出国が南北両半球にまたがっているため、収穫時期の異なる各種野菜が四季を問わず輸入されている。これらの輸送形態は海上リーファーコンテナによる低温輸送が主流のほか、航空貨物による高級野菜の輸入も増えている。

輸入の動向 野菜類の輸入量の推移は別表のとおりで、穀類や果物などの農産物に比べると輸入量は多くはないが、年々順調に増加している。1980年には果菜、葉菜、根菜の合計で24万トンであったものが、10年後の1990年は47万トンと当時の2倍に増加しており、1991年は過去最高の55万トン

が輸入された。

主な輸入品目は、タマネギがアメリカ、台湾、ニュージーランドから、カボチャがニュージーランド、メキシコから、メロンがアメリカ、メキシコから、アスパラガスがアメリカ、メキシコ、ニュージーランドから、大量に輸入されている。

そのほか主力野菜ではないが台湾からキヌサヤエンドウ、エンドウ、エダマメ、ゴボウ、ショウガなど、中国からはタケノコ、ネギ、ニンニク、ハミウリなど、アメリカからレタス、ブロッコリー、セロリなど輸入されている。

また、少量ではあるが、西洋料理の原材料として、トレビツソ（クク科）やアーティーチョーク、シーアスパラガス（アカザ科）、セルリアック（セリ科）などがヨーロッパから航空貨物として毎日輸入されている。



コンテナヤードでの検査風景



タイ産野菜の検査風景

野菜の緊急輸入 昨年秋の相次ぐ台風の襲来と秋雨前線による長雨により、秋冬野菜の産地は壊滅的な被害を受け、生鮮野菜が全国的に品不足となり、価格が高騰した。このため、韓国からハクサイ、ネギ、キュウリなど、台湾からキャベツ、アメリカからレタスなどが10月下旬から12月まで大量に緊急輸入された。

ちなみに一昨年の年間輸入量はレタスが497トン、ハクサイが14トン、キャベツが1,799トンであったが、昨年末2か月間の輸入量は、それぞれ5,628トン、3,060トン、6,451トンであった。

植物検疫 わが国は、世界的に重要な病害虫であるチチュウカイミバエ、ウリミバエ、ミカンコミバエ、コロラドハムシ、タバコベ

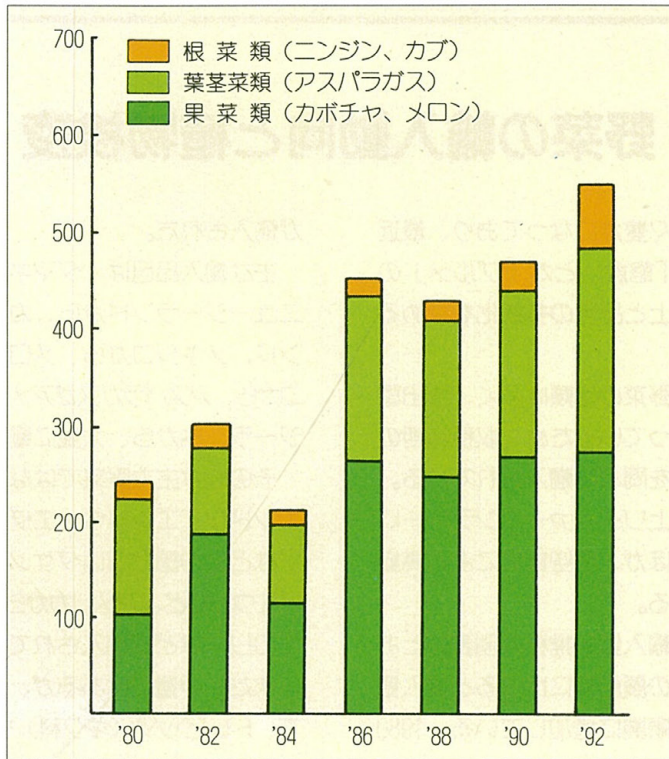
と病などは輸入禁止対象病害虫に指定しており、これらの発生している国からは、これらの病害虫の寄生する野菜類はすべて輸入禁止している。このため、わが国に輸入される野菜類の輸出国、種類ともに限られているのが現状である。

一般的に野菜類の輸入検査においてよく発見される主な病害虫は、タマネギからネギアザミウマやハイジマハナアブ、カボチャからハダニ類や鱗翅目昆虫、アスパラガスからはミカンキイロアザミウマなどのアザミウマ類や鱗翅目昆虫の卵塊などである。このようにアブラムシ類、アザミウマ類、ハダニ類の微小害虫が圧倒的に多く、鱗翅目昆虫が卵や若齢で発見されることが普通である。病害では *Pseudomonas* 属、*Erwinia* 属、*Fusarium* 属、*Aspergillus* 属、*Botrytis* 属などの病原菌

による貯蔵及び輸送中に腐敗したものがほとんどで、低温輸送技術の発達で、不合格になる事例は少なくなってきた。害虫が発見された場合は、臭化メチルなどによるくん蒸が実施されており、

病害の場合は選別などが行われている。

最近の事例として、タイ料理用の野菜の輸入量が増えており、時々輸入禁止品であるトウガラシやナス科の果実、エンサイなどが混入していることがあり、これらからミカンコミバエなどが発見されたことがある。また、アメリカ産レタス、セロリー、タマネギから特定重要病害虫であるジユウイチホシウリハムシや、インドネシア産ショウガからバナナネモグリ



野菜類の輸入量の推移

センチュウが発見されることもある。

ちなみに平成2年には、総輸入量47万トンのうち、30%のものがくん蒸処理され672トンが廃棄されている。

今後の動向と課題 近年の生鮮野菜の輸送方法及び鮮度保持技術の向上により、外国からの生鮮野菜類の輸入は今後ますます増加することが予想されている。世界各地で生産された野菜が短時間のうちに日本に到着し、それに付着してくる活力を持った病害虫の侵入が懸念されている。

このような状況のなかで植物防疫所では、生鮮野菜類の検疫については特にアブラムシ類、アザミウマ類、ハダニ類など微小害虫に注目しており、海外からの情報収集、標本の整備、同定マニュアルの作成などを行い、的確な植物検疫が遂行できるよう取り組んでいる。