

日本産リンゴと米国産リンゴの輸出入解禁

はじめに

植物を海外に輸出する場合、輸出される植物が相手国の検疫条件に適合しているものでなければならぬ。特に、相手国が輸入を禁止している植物を輸出できるようにするためには、相手国が特に侵入を警戒している病害虫について、その殺菌

殺虫技術を確認しなければならぬ場合が多い。米国においては、わが国からの生果実をすべて輸入禁止としているため、植物防疫所では昭和62年から輸出生果実の消毒技術の開発に取り組んできた。この結果、米国向けリンゴについては平成2年に主要なリンゴ害虫の殺虫技術を確認した。一方、米国側もわが国からの要求事項を満足させるための技術開発を進めていたが、このたび良好な結果が得られたとして、日米

間で、これまで集積された試験データの解析や現地確認調査などを行った結果、それぞれの検疫上の問題をクリアーすることが可能となった。

平成6年8月、日本産リンゴと米国産リンゴの輸出入解禁が一定の検疫条件の下に相次いで実現の運びとなったので、その概要を紹介する。

日本産リンゴの輸出解禁

米国は、同国に未発生のももシンクワイガ、灰星

病などの検疫病害虫がわが国に発生しているために日本産リンゴ生果実の輸入を禁止していた。このため、わが国は対象害虫の完全殺虫技術の開発並びに対象病害の危険性を回避するための措置の確立などに取り組み、米国と技術的な協議を重ねてきた。その結果、米国は日本産リンゴの輸入を

平成6年8月17日に解禁した。日米両国間で取り決めた主な検疫条件は、次のとおりである。

①「ふじ」種のリンゴであること、②果実を対象とした収穫期の日米合同園地検査の実施、③低温施設・梱包施設及びくん蒸施設等の指定、④低温処理の実施（果実温度 1.1°C 以下で40日以上）、⑤臭化メチルくん蒸（ $38\text{g}/\text{m}^3$ 、2時間、果実温度 15°C 以上：輸出用カートン詰の場合）、⑥輸出用容器への封印、米国向け



日米合同のリンゴ園地検査（青森県）

表示などの実施、⑦日米合同の輸出検査の実施などである。

初年度は、青森県が対米輸出を希望し、弘前市にある18園9.8haの指定園地に対し、平成6年10月下旬日米合同の園地検査が行われた結果、全園が合格となった。合格園地から収穫されたリンゴ生果実は、指定低温施設において11月中旬から低温処理が開始され、平成7年1月上旬処理が終了

した。指定輸出カートンに箱詰めされた果実は再汚染防止措置を実施した後、1月中旬横浜港に輸送され、指定倉庫において臭化メチルくん蒸が実施された。輸出検査は、1月20日に日米合同で実施され、検査の結果全量合格となり、1月28日米国ロスアンゼルス港に向けて輸出された。

輸出の初年度のため、短期間で種々の検疫条件をクリアしなければならない状況にあったが、関係者の緊密な連携の下に輸出が実現した。関係者の努力に敬意を表すると共に、今後益々の健闘を期待したい。

米国産リンゴの輸入解禁

米国には、わが国未発生のコドリリングなどの病虫害が発生しており、コドリリングの寄主であるリンゴは、これまで植物防疫法により輸入が禁止されていた。このため、米国はコドリリングをはじめ、わが国が侵入を警戒している火傷病などの完全殺虫・殺菌技術を開発し、輸入解禁を求めてきた。わが国は米国の提案する検疫措置について、技術的観点から検討を加えた結果、これら病虫害の侵入を完全に防止できる方法であると判断し、公聴会、省令改正などの諸手続きを経て、平成6年8月22日輸入禁止措置を解除した。輸入解禁されたリンゴは、ワシントン州及びオレゴン州産のレッドリシャスとゴールデンデリシャスの2品種で

ある。

米国において、コドリリング、火傷病などの重要病虫害に対して行われる主な検疫措置は、①火傷病の発生のないリンゴ園の指定、②収穫後の果実に対するコドリリングなど害虫を対象とした低温処理(果実温度 2.2°C 、55日以上)と臭化メチルくん蒸($56\text{g}/\text{m}^3$ 、2時間、果実温度 10°C 以上)の実施、③火傷病を対象とした表面殺菌(次亜塩素酸ナトリウムに1分以上浸漬)、④以上の検疫措置を終了したリンゴに対する米国植物防疫機関の輸出検査の実施、⑤梱包への米国植物防疫機関による封印と日本向けの表示、などである。これらを日本の植物防疫官が現地で確認することになっている。

米国産リンゴは昨年12月12日、成田空港にサンプルとして4カートン、77kgが初輸入され、本年1月5日以降東京・横浜・名古屋・大阪・神戸・門司・那覇の各海港で本格的に輸入されている。1月末までに全国で約6,160トンが輸入されたが、検査の結果すべて合格となっている。輸入検査に際しては、米国植物防疫機関が発行した植物検疫証明書により、米国内で一連の消毒措置が行われた荷口であるかどうかの確認、梱包の封印状態の確認後、リンゴ生果実を綿密に検査している。



米国ワシントン州のリンゴ生産地



東京港での輸入検査