

タイ産マンゴスチンの輸入

マンゴスチンは「熱帯果実の女王」といわれ、その果肉は多汁でやわらかく、口の中ではアイスクリームのようになめらかで溶けるような舌触りがあり、甘さと酸味が適度に調和した上品な味わいのある果実である。その昔、大英帝国が7つの海を支配した大航海時代、ピクトリア女王が「自分の領土にあるマンゴスチンをいつも味わえないのは遺憾である」と非常に残念だったという逸話がある。

マンゴスチンの栽培地域には、日本が輸入禁止対象害虫としているミカンコミバエ種群が分布していることから、植物検疫上の理由により当該地域からのマンゴスチン生果実の日本への輸入は禁止されていた。しかしなが



ら、タイ産マンゴスチン生果実については、当該ミバエを完全に殺虫できる技術・(蒸熱消毒)が確立されたことから、公聴会等の輸入解禁手続を経て平成15年4月から輸入できるようになった。

タイ産マンゴスチン生果実の輸入に際しては、現地における日本側検査官の消毒確認等が必要であり、消毒等に関する日本向け輸出条件を満たしたもののみが輸入を認められている。現地の免税売店・土産物店等で一般に売られているマンゴスチン生果実はその輸出条件を満たしていないことから、日本への持ち込みは従来どおり一切できない。タイ方面に旅行される方は注意をお願いしたい。

海外のニュース ブラジルに発生した citrus sudden death

世界有数のオレンジ生産国であるブラジルでオレンジの樹を突然枯らす病気が発生し、morte subita dos citrus (英名: Citrus sudden death) と名付けられた。

本病は2001年2月にブラジルのミナス・ジェライス州コメンダール・ゴメス郡で初発生し、その後、近隣12郡にわたって確認された。2002年9月までに34万本のカンキツ樹を枯死させ、未報告のものを含めると少なくとも100万本の樹が被害を受けていると見られている。また、ミナス・ジェライス州で2002年に検査された樹の93%に本病が観察されている。

本病の症状は、葉全体の光沢がなくなり、それにともない落葉が始まる。葉は小型化し、新芽の発芽も減少する。幼根は腐敗し、接ぎ木部に異常が見られ樹は急激に枯死にいたる。オレンジのNatal種やValencia種のような晩成品種は、通常の大きさの実をつけながら樹自体が枯死にいたることもあり、本病の進行の速さを物語っている。

また、本病はRangpur lime台に接がれたカンキツのみを犯すとされている。Rangpur lime台はカンキツトリステザウイルス(CTV)による

急性立枯れ病の耐性台木として普及したものであり、ブラジルのカンキツ台木の85%を占めている。このことも本病による被害を大きくしている要因である。

病原については、菌類、細菌、ファイトプラズマ、ウイルス、ウイロイドと調べられたが、罹病樹からCTVが分離されていること、発生様式がCTVに極めて類似していること、CTV耐性台木を犯すことから、CTVの変異株であることが示唆されている。

現在、ブラジルでは調査、研究、防除、広報に携わる作業グループを設置し、本病を制御・撲滅するための対策を強化している。また、ブラジル以外の国においてもヨーロッパ・地中海植物防疫機構(EPPPO)が、警戒リストに本病を加え、加盟国の注意を喚起している。

(参考: <http://www.fundecitrus.com.br/editorus.html>,

<http://www.eppo.org/QUARANTINE>

[/Alert_List/Viruses/citrus_death.html](http://www.eppo.org/QUARANTINE/Alert_List/Viruses/citrus_death.html))

発行所 横浜植物防疫所

〒231-0003 横浜市中区北仲通5-57 横浜第二合同庁舎 ☎(045)211-7155

発行人 森田健二

編集責任者 高山睦雄

印刷所 内村印刷株式会社