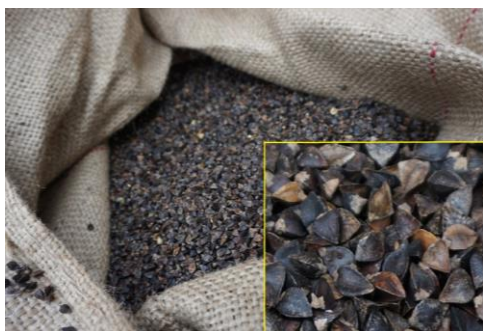


東京港に輸入される植物類 (26) ソバ

種類: ソバ (学名 *Fagopyrum esculentum Moench*) はタデ科ソバ属の一年生草本である。一般に穀物はイネ科・单子葉類であるが、ソバは双子葉類であり擬穀類と呼ばれる。

学名はラテン語の *Fagus*(ブナ)とギリシャ語の *pyro*(コムギ)の合成語であり、ソバがブナの実に似ているためと考えられる。英名も同様に、ブナと似た形



の実を付ける小麦のようなという意味の buckwheat でブナの英名 beech が転じた buck が使われている。特徴は自身の花粉で受粉しない自家不和合性で、昆虫が花粉を運んで受粉し結実する。ソバ畑特有の香りは昆虫を導くための工夫で、結実の良し悪しは天候やそれに伴う昆虫の行動に左右される。

この他に食用としてはダツタンソバ (*F. tataricum*) があるが、主要なものは前者である。

生育期間は短く播種後 70~80 日程度で成熟し、痩せた土地や酸性の土地でも結実することから、日本だけでなく世界的にも救

荒作物、開拓当初の食料確保の作物、寒冷地、高地など栽培適期が短い土地の作物として大きな役割を果たしてきた。



歴史: 中国雲南省でソバの祖先種が発見され、この種の分布は、同省、四川省、チベット自治区で、これら地域が起源と考えられる。世界への伝播はひとつはヒマラヤ山脈に沿ってネパール、インド、パキスタンへ、もうひとつは、シルクロード経由で中央アジア、ウクライナ、ロシア、ヨーロッパへ、そして、日本へは中国北部、朝鮮半島を経由したと推測されている。我が国では縄文時代の住居跡からソバの実が見つかっており 2000 年前には栽培されていたと推定される。

食べ方はロシア・東欧のカーシャのように粥状にして食べたり、フランスのガレットのように粉にひいて焼いたりする。麺では、日本の蕎麦、イタリアのピッツォッキリ、韓国の冷麺がある。また、若い茎や葉はスプラウトとしてサラダ材料となる。

栽培: 我が国の作付面積は 2.3 万 ha で、主産地は北海道である。収量は全国平均で 10a 当たり 90kg 前後であり、水稲と比較すると格段に少ない。

生産: 世界全体の生産量 (表-1) は、2013 年は 1,924 千トンであり、うち第一位はロシアで、次いで中国、ウクライナなどとなっている。なお、日本は 3 万トン台の生産量である。

表-1 ソバの生産量 単位: トン

	2012 年	2013 年	2014 年
ロシア	796,551	833,936	661,764
中国	675,000	633,000	564,900
ウクライナ	238,700	179,020	167,440
フランス	105,000	154,800	111,300
ポーランド	94,421	90,874	83,499
米 国	82,000	81,000	83,000
ブラジル	60,000	62,000	64,000
カザフスタン	48,040	83,565	46,530
リトアニア	30,600	28,300	35,600
日 本	44,600	33,400	31,100

世 界 計	2,262,980	2,263,966	1,924,082

資料: FAO「FAOSTAT」

貿易: 輸入量が多い国は、日本であり、次いで、パプアニューギニア、フランス、イタリア等の順となっており、日本、そしてヨーロッパ諸国のウェイトが大きいという特徴がみられる (表-2)。

表-2 ソバの輸入量 単位: トン

	2011 年	2012 年	2013 年
日 本	56,525	54,272	41,334
パプアニューギニア	40,000	40,000	40,000
フランス	10,349	8,053	10,924
イタリア	7,731	8,662	9,554
ウクライナ	8	4,659	9,407
リトアニア	341	1,017	7,278
ポーランド	3,600	3,139	5,865
米 国	9,109	5,690	3,392
オランダ	3,969	2,192	3,356
アゼルバイジャン	2,077	3,843	3,131

世 界 計	170,671	164,108	159,523

資料: FAO「FAOSTAT」

一方で、輸出している国は、第一位が中国で35,117トン、次いで米国、ロシア等となっている(表-3)。

表-3 ソバの輸出量 単位:トン

	2011年	2012年	2013年
中国	62,705	45,537	35,117
米国	25,449	20,746	24,438
ロシア	1,339	1,339	22,255
タンザニア	5,227	5,227	17,285
ポーランド	3,074	3,074	11,194
リトアニア	1,048	1,048	8,792
インド	1,782	1,782	8,692
...
世界計	123,868	119,979	145,584

資料:FAO「FAOSTAT」

検疫:我が国の植物検疫での検査数量は下表のとおり、全国ベースで9万トン前後となっている(表-4)。輸入先

は中国が過半数を占めており、次いで米国であり増加傾向である。2,016年の検査量は84,524トンで、消毒等の措置は極めて少ない状況となっている。

表-4 我が国のソバの輸入検査量と検査結果 単位:トン

	2014年		2015年		2016年	
	検査量	検査量	検査量	うち消毒	うち廃棄	
中国	74,745	57,934	54,291	0	0	
米国	10,084	17,744	22,806	0	0	
ロシア	7,182	11,285	4,210	0	0	
ブラジル	1,535	1,500	1,666	0	0	
カナダ	173	177	615	0	0	
オーストラリア	23	256	35	0	0	
モンゴル	0	258	750	0	0	
計	93,744	89,192	84,524	0	0	

資料:農林水産省「植物検疫統計」

ヒアリに関する対応のお知らせ

本年6月以降、各地でヒアリが相次いで発見され、また、最近では青海埠頭でアカカミアリが発見されるなど、防除対策等が実施されています。

・7月19日付けで、農林水産省植物防疫課長名で特定外来生物による生態系等の係る被害の防止に関する法律により特定外来生物に指定されているヒアリに関する対応について、以下の周知依頼がありました。

1. 植物防疫所では、輸入植物検疫においてヒアリが発見された場合には、環境省に連絡することとしております。貴協会の植物検疫関連業務においてヒアリと疑われる昆虫が発見された場合には、環境省へご連絡いただくか、最寄りの植物防疫所にご相談ください。
2. 港湾作業員に対しては、環境省及び厚生労働省から注意喚起がなされているところですが、協会の実施する植物検疫関連業務に携わる作業員に対しても、ヒアリが輸入荷口に混入している恐れがあること、ヒアリが毒性を有することについて周知・徹底をお願いします。

・また、7月13日付けで環境省自然環境局野生生物課から、ヒアリの確認状況、見分け方、防除手法、刺された場合の対応及び生態等についての詳細が示されており、以下のWEBサイトを参照ください。

<http://www.env.go.jp/nature/dobutsu/fireant.html>

全植検協 功労者・永年勤続者表彰

6月14日に開催された(一社)全国植物検疫協会第6回定時社員総会において、功労者・永年勤続者表彰が行われた。

当協会関係では、渡辺喜久前会長に、同協会理事・副会長として同協会の事業の推進に寄与した功績により、会長感謝状が贈呈された。

タイム eye

業務グループ 中国産生鮮コリアンダー初輸入

7月4日、東京港品川埠頭入港“HANSA FRESENBURG”号で、中国産生鮮コリアンダーが東京港に初輸入され検査結果は無事合格であった。(写真)



一般的に生食する葉を指して、タイ語の「パクチー」と呼ばれることが定着してきたが、中国では「香菜(シャンツァイ、コウサイ)」と呼ばれている。南ヨーロッパ・地中海沿岸原産のセリ科の一年草で中国では周年栽培され、麺類、スープ、鍋料理、粥などのトッピングとして風味付けに利用され、独特の香りは食欲を増進させる香辛料として、中華料理に欠かせないものとされている。

和名では「コエンドロ」、英語では「コリアンダー」と呼ばれ、熟した種子(果実)を乾燥させたものがスパイスの「コリアンダーシード」と呼ばれ、これをすりつぶした粉末は、葉っぱとは味も香りも全く異なり、柑橘類のオレンジのような香りを漂わせ、ヨーロッパやインドでは香辛料としてカレーなどに使用されている。

近年のエスニックブームでにわかに注目を集め、タイ料理で有名なトムヤムクンや、ベトナム料理の生春巻きやフォーには欠かせない食材となっている。最近では料理レ

シビも増え、女性を中心に「パクチニスト」と称するファンが急増し、話題の野菜となっている。

パクチーにはビタミン B1 が豊富に含まれ、疲労回復や夏バテ予防、整腸作用や抗酸化作用などの様々な効能が秘められる。中国や東南アジアでよく食べられる理由に、体に香りが染みつき蚊を寄せ付けず、マラリアなどの感染予防の説もあり、独特な香りが苦手という方も、健康のためにチャレンジしてみたいかでしょうか。

(青島 英夫)

業務グループ エルサルバドル産ルモーラ属初輸入

6月25日、東京港大井埠頭入港“MOL PARADISE”号で、エルサルバドル産のルモーラ属切葉が東京港に初輸入され、検査結果は合格であった。(写真)

オシダ科ルモーラ属は一般的な呼称としてレザーファンと呼ばれるシダ植物の仲間、シダ植物とは維管束植物で非種子植物である植物の総称で胞子によって増える植物を指したものである。



東京港において、中央アメリカ中部に位置する同国からの植物検疫対象輸入品目は、コーヒー生豆が輸入された実績しかなく、1980年から12年に及ぶ内戦の影響で農地は荒廃し、国内経済の基盤でもあった農業の衰退が影響し、経済発展が大幅に遅れていた。1992年の和平合意による内戦終結以降は諸外国からの援助と「中米の日本」とも呼ばれる同国の人々の粘り強く勤勉な国民性で、着実に復興してきている。

レザーファンは、ブーケやコサージュなどの花束の添え葉に使用されフラワーアレンジメントには欠かせない定番の「脇役」として知られている。「魅力的」という花言葉があり、控えめな存在ではあるが、周りを引き立た

せる「魅力」が確かにある。(大西 洋)

業務グループ メキシコ産紅芯大根初輸入

6月18日、大井埠頭に入港した“CAPE CHRONOS”号でメキシコ産紅芯大根が東京港に初輸入され、検査は無事合格であった。(写真)

メキシコでは2015年にソノラ州において、アメリカ大陸初となる紅芯大根の播種・栽培が成功、農作物としての栽培が開始された。中国原産で形は丸く、皮は青首大根のような緑色、果肉は赤紫色をしている。中国では「心里美(シンリメイ)」などと呼ばれ、赤い色合いからお祝い事の時に使うことが多い。見た目が美しく専用ナイフで花や鳥などのモチーフを彫刻するタイの伝統工芸であるカービング(飾り細工)に使用されることもある。シャキシャキとした食感で一般的な大根と比べ水分が少ないが、コリコリした食感を楽しむことができる。甘味に富むので中国では果物の代用としても食されている。



食べ方としては辛みが少ないのでサラダやスムージーなど、その鮮やかな色味を生かして、すりおろして焼き魚や揚げ物に添えたり、見た目でも楽しむことができる。煮ることで甘さが引き出されるのでスープにしても良く、加熱すると紅色が薄くなるので酢水にさらしてから調理すると色の変化を抑えることができる。

栄養面については、青首大根と比べ約8倍の抗酸化力と老化や美容に悪影響があるといわれる活性酸素の除去、足や腕の血管を拡張して血流を促す効果もあり冷え性の改善、果肉の紅色に含まれるアントシアニンには眼精疲労回復、視力改善作用があるといわれ、見た目も栄養も大変優れた野菜である。

(齋藤 美穂)

----- 会 員 ・ 役 員 の 異 動 (平成29年6月1日～平成29年7月31日) -----

☆退会会員

7月14日 サンフラワー商事(株) 7月31日 (株)三誠食品

☆社名変更

7月6日 N A X J A P A N (株) ← ナカムラエアークスプレス(株) [運輸]

☆交代役員

6月1日 理 事 奥 村 隆 三井物産株式会社 (前任者: 渡辺喜久)

7月1日 監 事 宮 尾 徹 海外貨物検査株式会社 (前任者: 小西幸男)

東京港輸入植物品目別統計表

(平成29年1月-6月累計)

品目	単位	コンテナ詰			在来船積		合計	
		本数	検査数量	不合格数量	検査数量	不合格数量	検査数量	不合格数量
栽植用植物	個	30	534,322	1,262	0	0	534,322	1,262
栽植用球根類	個	67	11,567,399	2,120	0	0	11,567,399	2,120
アマリリス	"	8	78,684	0	0	0	78,684	0
チューリップ	"	0	0	0	0	0	0	0
ユリ	"	55	10,638,350	0	0	0	10,638,350	0
栽植用種子	kg	221	2,219,942	125,681	0	0	2,219,942	125,681
草花・樹木	"	0	1,726	0	0	0	1,726	0
野菜	"	105	463,716	1,000	0	0	463,716	1,000
普通・特用作物	"	34	481,050	122,640	0	0	481,050	122,640
牧草・芝草	"	70	1,159,205	0	0	0	1,159,205	0
切花、切葉、切枝	個	850	138,405,827	10,798,952	0	0	138,405,827	10,798,952
アンスリウム	"	0	1,364	0	0	0	1,364	0
オンシジューム	"	144	7,286,269	851,734	0	0	7,286,269	851,734
キク	"	422	36,106,158	1,922,354	0	0	36,106,158	1,922,354
シダ(レザーフアン)	"	83	18,536,980	158,300	0	0	18,536,980	158,300
果実	kg	7,158	127,244,271	7,604,040	134,980,825	98,850,582	262,225,096	106,454,622
オレンジ	"	1,348	23,002,220	2,172	0	0	23,002,220	2,172
グレープフルーツ	"	754	14,572,846	1,194,012	5,368,012	0	19,940,858	1,194,012
タンジェロ(ミネオラ)	"	349	6,603,606	0	0	0	6,603,606	0
レモン	"	666	13,536,187	143,917	154,364	0	13,690,551	143,917
パイナップル	"	347	6,782,564	898,651	12,067,884	10,576,025	18,850,448	11,474,676
バナナ	"	799	14,265,778	3,423,972	103,328,909	88,274,557	117,594,687	91,698,529
マンゴウ	"	91	1,048,860	0	420	0	1,049,280	0
キーウイフルーツ	"	365	6,223,701	13,063	14,050,137	0	20,273,838	13,063
ブドウ	"	361	6,213,070	0	0	0	6,213,070	0
野菜	kg	9,115	178,158,064	2,027,221	68	0	178,158,132	2,027,221
カボチャ	"	461	10,645,803	997,113	0	0	10,645,803	997,113
サヤエンドウ(キヌサヤ)	"	15	96,173	3,200	0	0	96,173	3,200
パプリカ	"	74	471,634	18,561	0	0	471,634	18,561
メロン(ハミウリ含む)	"	25	429,348	0	0	0	429,348	0
キャベツ	"	642	12,633,587	190,420	0	0	12,633,587	190,420
セロリ	"	117	1,738,572	176,912	0	0	1,738,572	176,912
ナガネギ	"	1,019	14,424,489	131,185	0	0	14,424,489	131,185
ニンニクの芽	"	31	847,669	0	0	0	847,669	0
ハクサイ	"	34	626,430	22,950	0	0	626,430	22,950
ブロッコリー	"	451	3,986,906	89,476	0	0	3,986,906	89,476
レタス	"	285	3,216,275	57,360	0	0	3,216,275	57,360
タマネギ	"	2,810	70,091,483	141,900	0	0	70,091,483	141,900
ニンニク	"	320	4,922,349	22,429	0	0	4,922,349	22,429
アスパラガス	"	40	450,181	24,466	0	0	450,181	24,466
ゴボウ	"	163	4,538,324	11,900	0	0	4,538,324	11,900
サトイモ	"	35	655,300	26,000	0	0	655,300	26,000
ショウガ	"	301	6,537,046	0	0	0	6,537,046	0
ニンジン	"	753	20,827,052	26,000	0	0	20,827,052	26,000
こく類	kg	4,641	95,808,314	39,600	122,001,229	1,246,300	217,809,543	1,285,900
オオムギ	"	25	542,276	0	0	0	542,276	0
エンバク	"	163	3,466,468	0	0	0	3,466,468	0
コムギ	"	152	2,980,139	0	122,001,229	1,246,300	124,981,368	1,246,300
コメ	"	890	16,969,877	39,600	0	0	16,969,877	39,600
ソバ	"	39	781,448	0	0	0	781,448	0
トウモロコシ	"	100	1,747,832	0	0	0	1,747,832	0
モルト	"	3,211	68,274,363	0	0	0	68,274,363	0
まめ類	kg	4,350	87,219,272	0	0	0	87,219,272	0
エンドウ	"	24	542,849	0	0	0	542,849	0
ダイズ	"	4,107	82,607,245	0	0	0	82,607,245	0
ラッカセイ	"	83	1,606,288	0	0	0	1,606,288	0
嗜好香辛、薬染料、その他食品	kg	2,209	32,705,745	0	0	0	32,705,745	0
カカオ	"	22	289,997	0	0	0	289,997	0
コーヒー	"	61	852,535	0	0	0	852,535	0
タバコ	"	509	9,268,990	0	0	0	9,268,990	0
アーモンド	"	505	8,157,277	0	0	0	8,157,277	0
クリ	"	11	103,259	0	0	0	103,259	0
クルミ	"	445	6,426,030	0	0	0	6,426,030	0
ポップコーン	"	122	2,443,765	0	0	0	2,443,765	0
油料、肥飼料、その他雑品	kg	14,427	325,149,160	238,164	10,763	0	325,159,923	238,164
乾燥牧草(ヘイ)	"	10,844	251,744,291	229,364	0	0	251,744,291	229,364
アニマルフィード	"	15	198,587	0	0	0	198,587	0
アルファルファヘイキューブ・ペレット	"	695	17,892,167	0	0	0	17,892,167	0
コーンコブミール	"	5	126,000	0	0	0	126,000	0
飼料大豆カス、ペレット	"	0	0	0	0	0	0	0
ビートパルプペレット	"	0	0	0	0	0	0	0
イネワラ	"	20	233,277	0	0	0	233,277	0
ココピート	"	258	4,716,165	0	0	0	4,716,165	0
ココヤシ園芸資材	"	183	3,827,899	0	0	0	3,827,899	0
ビートモス	"	503	10,890,357	0	0	0	10,890,357	0
ミズゴケ	"	34	83,298	0	0	0	83,298	0
タケ	"	58	809,138	0	0	0	809,138	0
木材	m³	40	688	427	0	0	688	427
** 総合計 **	kg	42,121	848,504,768	10,034,706	256,992,885	100,096,882	1,105,497,653	110,131,588
	個	947	150,507,548	10,802,334	0	0	150,507,548	10,802,334
	m³	40	688	427	0	0	688	427

注) 主要品目のみ掲載。携帯品、郵便物及び他港からの荷受分は含めない。