

俺達にはミカンがあるぜ！

株式会社榎戸材木店
会長 榎戸正人

世界的に早魃や洪水で農作物に大きな被害が出ています。小麦やトウモロコシ、大豆などは日本にも大きな影響があります。それだけではありません。オレンジやオリーブも早魃の影響でパニック的な影響です。アメリカではオレンジ不足により、街からオレンジジュースが消え、ヨーロッパではオリーブオイルの不足から代わりになるものをとスーパーには大行列ができて、ウクライナ産のひまわりオイルに客が殺到しているそうです。

日本にもオリーブオイルが入ってこず、多用する我が家も危機状態。別に普通に販売しているサラダオイルでよいではないかと思うのですが、こちらも大豆やトウモロコシの大幅な値上がりで、価格は大幅高。オイルの使用を減らした健康食が続きそうです。

オレンジも輸入は殆どゼロに。スーパーでもオレンジジュースは在庫なくなり次第、販売終了の紙が貼られています。そこでカゴメなどのジュースメーカーが目をつけたのが、国産の柑橘類。カゴメはミカンとデコポンという新しく出回り始めた柑橘類を使って、温州ミカンとデコポンジュースを販売しています。私も試しに買って飲んでみましたが、オレンジジュースと変わらない美味しさ！黙って出されたら、わからないでしょう。特定メーカーの商品の写真は、掲載できませんが……

小麦や大豆、トウモロコシなどは、種を撒いてから数カ月で収穫できます。しかし、木になる果物は苗を植えてから収穫までに7～8年はかかります。オリーブもオレンジも不作が続くでしょう。日本のミカン農家には各社から大量の注文が入っているそうですが、こちらも人手不足でこれ以上増産は出来ないと悲鳴を上げています。

前述のように、ミカンも苗を植えてから集荷できるまでに何年もかかりますし、ジュースにするのはサイズが小さかったり傷があったりで、そのままでは出荷できないものなので、余計に不足します。実のまま出荷できるミカンと同じ価格で買ったら大幅なコストアップになってしまいます。オレンジを輸入するより、安いかもしれませんが……

世界から日本のオリーブや柑橘類が注目される日も来るかもしれません。アメリカからのインバウンド客がスーパーでミカンジュースを買い、ヨーロッパからの観光客はオリーブオイルやピクルスに群がるようになったら、いよいよ日本人の口には入らなくなってしまいますね……

