

「目標を達成するためには、苗木の管理から木のせん定、液肥作りまで、これまでやったことのない作業が必要。正直面倒くさがる

ト・コンサルティンクの町田賢一

専門家は、「見た目は悪いけれど、どれも甘みがあっておいしい。ちょっととした工夫で、必ず市場で売れるものになると感じた」と話す。フンザの果樹産品を市場に押し出すべく始まった、ギルギット・バルティスタン政府農業局と日本の共同プロジェクト。まずは現状を確認するために、マーケティング担当の池田幸生専門家（同社）は農家の代表を伴って首都イスラマバードの市場へ出掛けた。そこで目にしたものは、彼らにとって衝撃だった。他の地域、海外で作られた農作物は、色もきれいで大きく、サイズもそろっている。「フンザのリンゴは小粒で色も形もバラバラ。これでは高く売れるはずがないと、彼らも自分の目で見てはつきりと分かったようです」。

手をかければかけるほど
おいしくなる

そこで奮起した農家の人たちは、みんなで話し合い、ある目標を定めた。それは、おいしくて、見た目が良い、大きさがそろったリンゴを栽培すること。今まで、やりっぱなしだった栽培を徹底的に見直すことにしたのだ。

「目標を達成するためには、苗木の管理から木のせん定、液肥作りまで、これまでやったことのない作業が必要。正直面倒くさがる

人もいるのではないかと思っ

ましたが、みんなやる気満々。ちょっととした工夫で色や形にこま

で変化が起こったのを見て、手

を感ぜたようです」と池田専門

家は話す。

そしてもう一つ、彼らが力を入

れているのがアプリコットの加工

だ。生のままでは日持ちがしない

アプリコットは、ドライフルーツ

にして売るのが一般的。しかし、

これまでフンザではただ外で天日

干しするだけ。小さな虫や砂が混

ざつてしまい、売り物にならな

かった。そこで町田専門家たちの

アドバイスを受けながら、網や木材

などすぐに手に入るもので乾燥機

を作ったり、病害虫対策に取り組

んだり、農家の人たちは懸命に

努力を続けた。

そうして出来上がったリンゴと

ドライアプリコット。リンゴはま

ずは国内の市場への流通を強化

することに。そして、有機栽培の

ドライアプリコットは、なんと日本

で市場開拓をすることになった。

そう、日本では健康志向の人たち

を中心にドライフルーツがブーム

となっていたからだ。

そこでこの3月、日本最大の食

品の輸入見本市「FOODEX J

APAN 2014」に、フンザの

ドライアプリコットを携えてパ

キスタン・日本チームが出席。企

業側の関心の高さは予想以上だ

た。10トンの注文を受けて、現地

ではうれしい悲鳴が上がってい

る。売れる商品であることが

評価されて、さらにやる気が増

したようだ。

しかし、開発途上国では思い通

りにいかないことも多い。実はこ

の1年、情勢不安のため、日本人

専門家チームは現地への出入りが

制限されているのだ。「農業局や

農家の人たちと信頼関係ができ

て、これから活動がさらに活発に

なるうとしていたところだったの

で残念です」と町田専門家。しか

し今できることをと、研修の舞台

を日本に移すなど、実践的な技術

を習得できる場を増やそうと奮闘

している。

最後の桃源郷で生まれた果樹を

多くの人に届けたい。その思い

は確かに、私たちの元に届き始

めている。

日本での研修では、地元の農家

に教わりながら、アプリコットの

栽培方法を学んだ

「FOODEX JAPAN 2014」で

は、バキスタンから農業局職員

も来日して日本企業にドライ

アプリコットの魅力をアピールした

フンザを彩るアプリコットの

木。宮本輝原作の映画「草

原の椅子」の舞台になった

★フンザのドライアプリコットは、N.HARVEST (nharvest.net/)、AMBESSA (ambessa.jp/)、

FAR EAST (fareastinc.co.jp/) で販売中。



フンザではチェリーの栽培も盛ん。女性たちが実の仕分けをする。こういった一つ一つの細かな作業は市場のニーズに沿ったものだ

from **PAKISTAN**
バキスタン

最後の桃源郷からの贈り物

バキスタン北部に“最後の桃源郷”と呼ばれる場所がある。壮大な山々が連なるギルギット・バルティスタン地域。最近、ここで採れるアプリコットを使った商品が、日本でちょっとした人気を集めている。



どうしたら市場で売れる商品を作れるかをみんなで議論



収穫したアプリコットは種を取り除いて天日干し。衛生面に考慮し、トレーの改善やカバーのある乾燥機などを開発した