

中国のたまねぎ生産と産地構造(2)

北海道大学大学院 農学研究 准教授 朴 紅
北海道大学大学院 農学研究 教授 坂下 明彦

④ 短日照地域のたまねぎ生産 — 雲南省

1) 短日照地域でのたまねぎ生産

たまねぎ生産における短日照地域は、台湾、中国の西南部の雲南省と沿海部の福建省、広東省、広西壮族自治区と海南省が該当し、面積的には二〇万ムー〜三〇万ムー（一・三〜二万ha）である。

作型をみると、播種が八月上旬〜中旬の二〇日の間、定植期が一月一〇日前後、収穫期が三月上旬〜四月上旬であり、春たまねぎの産地である。

品種は、在来種が赤たまねぎであり、一九八〇年代にアメリカ産の黄たまねぎを導入している。なかでも、「早玉」(Early Grano type)と「勝早玉」(Granex type)がメインとなっている。栽培面積が比較的少なく、収量も中日照地域より低いため、価格は高く設定されている。ただし、品種的には、水分が多く、保存が効かないというデメリットがある（一・六カ月〜一・七カ月）。

前者は、やむにTexas Grano、Texas Early Grano502、Early Grano502PRRなどに分けられるが、このタイプの品種の特徴は、鱗茎が大きく、コマの形をしていることである。中国では「佛手牌」や「太陽牌」という名前で商標登録をしている。台湾では、「早玉」たまねぎが作付面積全体の二〇%を占めている。福建省では一九九〇年代半ばに「早玉」を導入し、現在では玉葱の作付面積の五〇%を占めており、単収は一〇a当たり二、三三三〜二、六六七kgである。

後者の「勝早玉」にはGranex、Granex33、Granex429、Granex2000、Yellow Granex Improved PRR、Henry's Specialなどが含まれている。これらの品種の収量は、「早玉」より高く、台湾ではたまねぎ作付面積の八〇%が「勝早玉」であるという。「勝早玉」品種の特徴は、「早玉」との類似点が多いが、鱗茎が大きく、楕円形をしており、前者より鱗茎が固いという。

近年では、外来種と在来種を掛け合わせる品種改良が行われ、福建農業大学のアモイでの短日照たまねぎの栽培試験により、Equanex H、Sivak H、Granex429 H、Granoble、Dessex H、Tropicand H、Gladaan Brownなどが代表品種として普及され、収量は在来種より高くなっている。また、白たまねぎのPrimerioとDekó Hは乾物含有量が高いため、乾燥たまねぎの加工に向いている。

台湾、広東省で生産されたたまねぎは主にインド、日本に輸出さ

れ、香港、マカオ地域や国内の華北、東北地域にも出荷されている。福建省では毎年およそ二万トンのたまねぎを黒龍江省、遼寧省、吉林省、河南省、河北省、北京と香港に移出しており、輸出は少量ではあるが、日本がメインである。

2) 春たまねぎの主産地雲南省

以下では、短日照たまねぎのメイン産地である雲南省について、二〇一三年一〇月に雲南農業大学園林園芸学院で行った聞き取り調査にもとづき、その生産実態を詳細に紹介したい。

雲南省のたまねぎ栽培の歴史はわずか一〇〇年であり、一九〇〇年代初めにフランスが「滇中越鉄道」(滇中は雲南省、越はベトナム)を建設し多数のフランス人が雲南省に移り住み、たまねぎを持ち込んだことが始まりであるという。以降、一九三〇～一九四〇年代の日中戦争期に東北地域から大量の避難民がなだれ込み、東北のたまねぎも導入された。そうした前史の上で、一九八〇年代に雲南省が思い切った農業構造再編を行い、その結果大規模な野菜産地形成が行われ、その中でたまねぎ栽培が増加をみせる。

栽培面積は、前号の表1では一・一万ha『農村統計年鑑』二〇一〇年版により試算)、前号表4では一五～二〇万ムー(一～一・三万ha、中国農業科学院での聞き取りによる)となっているが、雲南農大の推定によると、二〇〇〇年代初期では多い年でもおよそ六、七〇〇ha(一〇万ムー)に過ぎず、その後、特に近年ではたまねぎ



雲南省のたまねぎ産地

の市場価格の変動の激しさや物流の未整備などの要因から産地の縮小がみられ、現在の作付面積は四、七〇〇〜五、三〇〇haの水準にある。

現在のたまねぎ産地は、省の中部、省都の昆明市の周辺を中心としており、中北部の海拔の低い「乾熱河谷」(hot dry valley)地域と滇中の高原盆地の冷涼地域の二つに大別することができる。前者は金沙江上流の支流である龍川江流域に位置しており、代表産地は元謀県である。後者は山間地域に位置しており、代表産地は通海県、建水県と昆明市東川区である。

3) アメリカ黄を中心とした元謀県

元謀県は冬の期間が短く、乾季と雨季がはっきりと分かれており、年平均気温は二一・九度、年間の日照は二、六七〇時間、年間降雨量は六一三mmである。たまねぎ栽培面積は一、三三三ha(二〇一二年)であり、品種はアメリカ黄たまねぎ「太陽牌」がメインであり、単収が高いため(九・八トン/一〇a)、栽培面積の七〇%、九三三haを占めている。在来種の赤たまねぎも残存しており、栽培面積はおよそ三三三ha(二五%)である。単収は一〇a当たり七・五トンである。生産時期は、播種が七月下旬〜八月中旬、定植が八月末、収穫期が一月下旬〜三月中旬である。このため、元謀県は中国でたまねぎの収穫期が最も早い地域である。特に中国の旧正月に合わせた出荷が多いため、価格の設定が高く、農家の出荷価格は一袋(二

五kg)当たり五〇〜六五元(二・七元/kg)であり、市場の小売価格は1kg当たり五〜六元である(二〇一二年)。ただし、アメリカ黄たまねぎはF₁品種であるため、種苗会社からの種子購入が前提となるため、生産コストは高くなる。種子一〇〇g当たりの価格が二四〇元であり、ムー当たりの必要種子量が三〇〇gであるため、在来種よりムー当たり七二〇元の種子コスト増となる。元謀県のたまねぎ生産の特徴は、生産農家が一〇〇ムー(六・七ha)以上の大規模農家に分布していること、出荷価格の設定は高いが価格の乱高下も大きいため栽培面積の増減が激しいことなどがあげられる。栽培面積が縮小した二〇〇四年の作付面積は二〇一二年の半分程度であった。販売先は、国内のほか、輸出も行っており、主に日本、韓国、ロシアなど一六カ国に輸出している。二〇一二年の冬から二〇一三年の春にかけては二三万トンの輸出実績を持っている。

4) 赤たまねぎの高原盆地

つぎに高原盆地の産地であるが、主要品種は在来種であり、通海県と建水県では「通海赤たまねぎ」、昆明市東川区では「東川赤たまねぎ」を栽培している。在来種のため、種子は農家が自己採種を行っており、種子コストは掛からない。栽培面積は、通海県はこの一〇年間一、三〇〇〜二、〇〇〇haで比較的安定している。建水県は二〇一一年の栽培面積が一、八一二haであり、昆明市東川区はおよそ一、三〇〇haである。農家の栽培規模は零細であり、一戸当た

りの平均規模は一・三〇二aである。この中で、昆明市東川区では二〇一一年より「南菜北運」（南部の野菜を北部に運搬する）という国家プロジェクトによる物流の整備が進められた結果、一三〇二六ha規模の農家が続出しており、たまねぎ生産の主要な担い手になりつつある。販売形態は「青田買い」がメインであり、農家の出荷価格は元謀県と比較して安価であり、kg当たり一〇一・五元である。生産量の七〇％が省外移出であり、主に沿海地域、東北三省、華北地域である。昆明市東川区のたまねぎは、国内のほか、近隣のベトナムにも輸出している。

これらの産地の中で最も歴史が古く、比較的農家の経営規模が大きいのは建水県の面甸鎮である。面甸鎮は建水県東部の山間地域に位置しており、総面積三三三、六六〇haのうち農地面積は三、二九四ha（九・八％）に過ぎない。農業人口は三・六万人であり、一人当たりの耕地面積は九・二aであるが、一戸当たりの家族構成を三人とした場合、一戸当たりの耕地面積は二七・六aで比較的規模が大きいと言える。この地域の年間降雨量は七八〇mm、無霜期は三〇五日であり、亜熱帯地域に属している。管内には瀘江河が流れて、土壌は適湿の砂質土であるため、たまねぎ栽培に向いている。面甸鎮は一九八四年に雲南省の「無公害A級たまねぎ栽培重点地域」に指定され、以降、産地形成のために気候と土壌条件に適合する「宝剑」、「宝豊」（アメリカ赤たまねぎと在来種の掛け合わせ品種）などを導入し、全ての農家がたまねぎを栽培するようになった。産地

形成の初期には、農家は経営面積の一部をたまねぎ栽培に当てていたが、売れ行きが好調であるためたまねぎ専業農家も現れ、最近では借地により規模拡大を行う農家も続出している。面甸鎮全体のたまねぎ作付面積も一九九〇年代の七七〇ha程度から二〇〇七年には九三〇ha、二〇一一年には一、〇〇〇haの規模にまで拡大している。これは建水県全体のたまねぎ作付面積の五五・二％を占めており、地区レベルの紅河州においても最大の産地となっている。一ムー当たりの平均収量は三・五トン（五・三トン／一〇a）であり、二〇一一年の生産量はおよそ五二、五〇〇トンである。近年では、市場のニーズに合わせて、在来種の赤たまねぎのほか、白たまねぎ品種も導入し、前者は主に南部の沿海地域の各省（主に広東、広西、浙江、上海、山東）へ、後者は北方地域、とりわけ東北三省に販売している。二〇一一年の作付面積のうち、赤たまねぎが五三〇ha、白たまねぎが四七〇haとなっている。収穫期は三〜四月であるが、販売形態は「青田買い」がほとんどであり、主に山東省の仲買人と加工業者が買い付けに来ている。加工業者が買い付けるのは主に白たまねぎであり、山東省へ運搬した後、二次、三次加工を行い日本と韓国に輸出しているという。

（つづく）