

《 論 説 》

カリフォルニアレモン事情

川久保 篤志

I. はじめに

日本ではここ数年来、にわかに国産レモンブームの様相を呈している。それは、小売店での生果レモンの流通にとどまらず、「瀬戸内レモン」を冠した数々の飲料や菓子類、調味料が店頭を賑わしていることにも表れている。この背景には1990年代以降の国内でのレモン生産の復活・増加があり、2014年には1万tに達した。卸売市場での地位も年々高まり、2016年度の東京市場では国産シェアが24% (11月～3月に限定すれば32%)、価格も12月～3月までは輸入品とほぼ同水準になっている。2000年には国産シェアが6%に過ぎなかったことからすると極めて大きな変化といえ、1964年の輸入自由化以降に米国産 Sunkist レモンに席卷され国産レモンが壊滅の危機の中でもがいていた1970年代 (守, 1983) と比べると、隔世の感がある。

ただし、東京市場への国産レモンの入荷量は2000年度の610t から2016年度の1,040t へと増加しただけで、国産シェアの拡大は海外産、特に冬季の米国産の輸入減によるところが大きい。図1は、これを見るために1980年以降のレモン輸入量を示したものだが、米国産は1980年代末に約13万t とピークを迎えた後に急減している。その後、1990年代は8万t 前後を維持したものの、2000年代に入ってチリ産にシェアを奪われる⁽¹⁾形で再び減少している。さらに、2007年には前年より1.5万t も減少してその後も回復が見られず、約3万t で低迷している。

では、なぜレモン輸入は減少し続けているのか。その一因として、レモン需

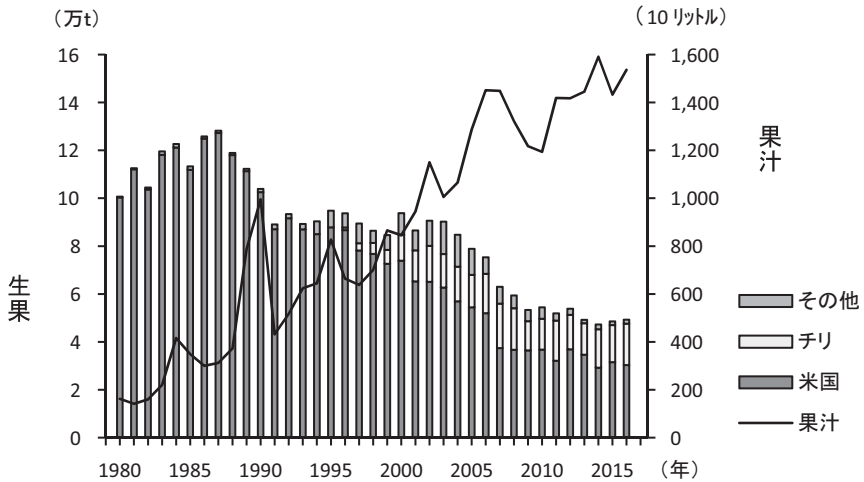


図1 日本のレモン生果および果汁の輸入量の推移

資料：日本貿易月表

要の一部が生果から果汁にシフトしたことが挙げられる。図1に示したようにレモン果汁の輸入量は増加し続けているが、その急増期は1980年代末や2000年代初頭など生果輸入の急減期とほぼ一致している。また、2007年以降の米国産の輸入減は、カリフォルニア州での寒波発生にともなう供給減により価格高騰が生じたことが大きく影響している。日本での生果レモン需要の約80%はレストランや焼肉店での業務用と言われているが、価格高騰⁽²⁾がこれらの需要を減らし、あるいはレモン果汁への切り換えを促したのである。また、2008年以降はリーマンショックにともなう景気後退が生じたため、レモン価格は通常レベルに戻ったものの、果汁より割高な生果の需要は戻ってこなかった。さらに、2013年以降は世界有数のレモン生産量を誇るアルゼンチンでの不作に端を発した需給の逼迫と、世界的なレモン需要の高まりによって価格は再び高騰した。したがって、低価格帯のレモンの輸入が定着した現在の日本市場は、需要を伸ばしている韓国・中国・豪州などに対して「買い負け」的な状況に置かれることもあるという⁽³⁾。

では、このような日本市場の現状は、米国のレモン産地にどのような影響を

及ぼしているのか。また今後、対日輸出が回復する可能性はあるのか。米産レモンの動向は流通時期を同じくする国産レモン産地にとって極めて大きな関心事でもある。そこで本稿では、現在、米国のレモン生産量の85%を占めるカリフォルニア州におけるレモンの生産・流通事情について明らかにする。また、米国におけるレモン消費の特徴と変化についても検討し、日本の消費動向との比較も行いたい。

Ⅱ. カリフォルニア州の柑橘農業とレモン産地

1. カリフォルニア州の柑橘栽培

全米第2位の柑橘生産州であるカリフォルニア（以下、CA）では、現在、オレンジが15.7万エーカー（1エーカーは約0.4ha）、グレープフルーツが1.0万エーカー、レモンが4.7万エーカー、その他の柑橘類が5.7万エーカー栽培されている（USDA, Citrus Fruits Summary より）。近年の動向としては、柑橘類全体では若干、増加傾向にあるが、品種構成は1990年代後半以降大きく変化してきた。それは、バレンシアオレンジとグレープフルーツの著しい減少とネーブルオレンジとタンジェリン類を中心とした「その他の柑橘類」の増加である（川久保, 2008）。これは、柑橘類の生果での消費拡大を反映したもので、皮がむきやすく種子が含まれていない品種⁽⁴⁾が特に好まれている。

主な栽培地域は、図2に示したようにセントラルバレーの南半部に当たるサンワキンバレー（フレズノ郡・チュラーレ郡・カーン郡など）と南西部の海岸地帯（ベンチュラ郡・サンディエゴ郡など）、アリゾナ州に続く南東部の砂漠地帯（リバーサイド郡・インペリアル郡など）であるが、近年、成長著しいのはサンワキンバレーで、ロサンゼルス周辺の郡は衰退傾向にある。また、品種構成にも大きな地域差が認められ、オレンジとその他柑橘類は成長著しいサンワキンバレーに多く、レモンとグレープフルーツは海岸地帯と砂漠地帯で高い割合で栽培されていることがわかる。

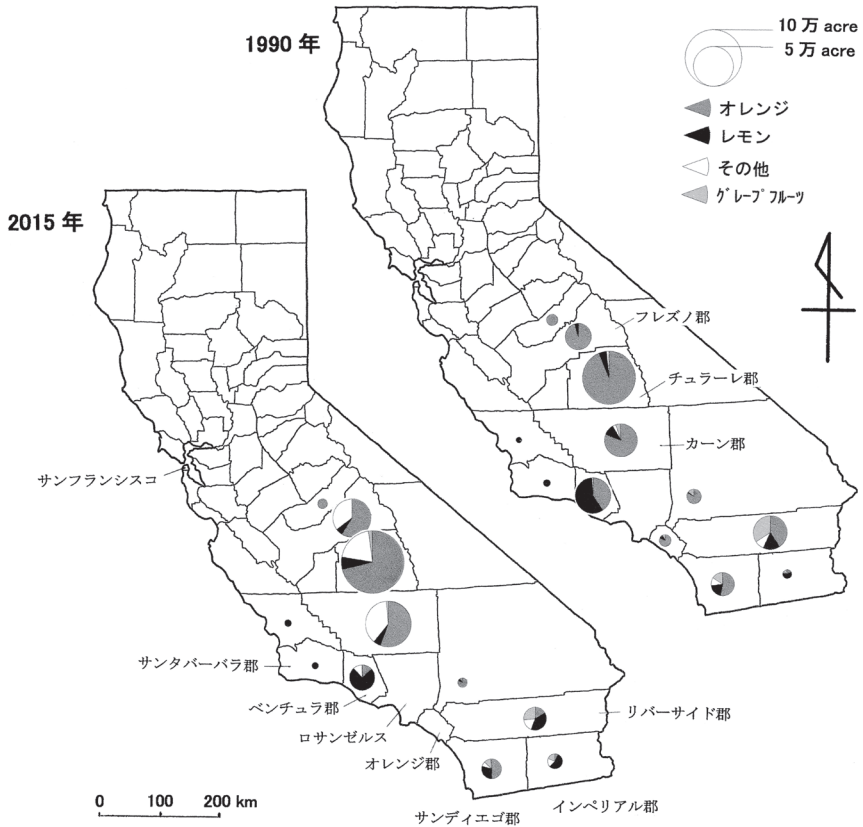


図2 カリフォルニア州における柑橘栽培地域の変化

資料：Crop Report

2. レモン栽培と輸出の動向

CAでのレモン栽培は1890年代に大きく発展した。それは、供給過剰からくるオレンジ価格の下落とフロリダ州のレモン栽培が寒波で壊滅的打撃を受けた⁽⁵⁾ことによる (Geisseler and Horwath, 2016)。その後、第二次大戦後は1950年代のレモネードブームに乗って栽培が拡大した後は若干、停滞・減少したものの、1960年代半ば以降は日本をはじめとする輸出市場の開拓に成功し、再び成長期を迎えた (北川, 1978)。

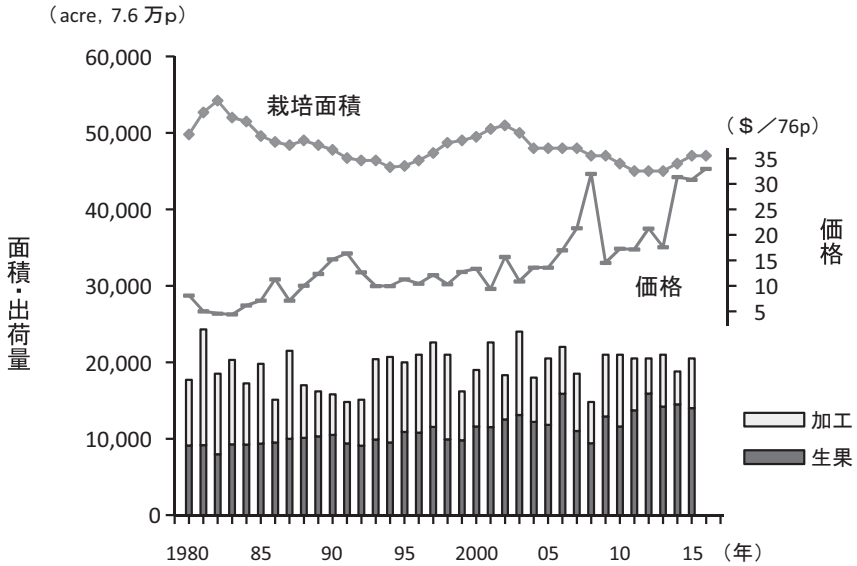


図3 CAにおけるレモン栽培面積と出荷量・価格の推移

資料：California Agricultural Statistics Review, Citrus Fruits Summary

では、近年のレモン需給と栽培動向はどのような状況にあるのか。図3は、これを1980年以降について示したものである。これによると、1980年代に入って減少傾向にあった栽培面積は1990年代後半以降増加に転じたが、2000年代に入って再び減少に転じるなど不安定なことがわかる。価格については全体的に上昇基調にあるが、1988年・1991年・1998年・2007年など寒波被害で減産した年度には大きく上昇しており、騰落の激しい側面も見受けられる。また、2014～16年にも急騰しているが、この間のCAの生産量には大きな変化がないことから、先述した世界的なレモン需給の逼迫の影響を受けたものといえる。

一方、用途については、1990年代までは加工向けの出荷が半分程度を占めていたものの、その後は生果での出荷量が増加傾向にあり、特に2011年以降は全体の70%前後を占めるに至っている。また、輸出については図4に示したように輸出額ベースでは2007年以降、高水準で推移している。これは、近年のレモン相場の上昇の反映でもあるが、2009～13年には価格高騰は収まっていたこと

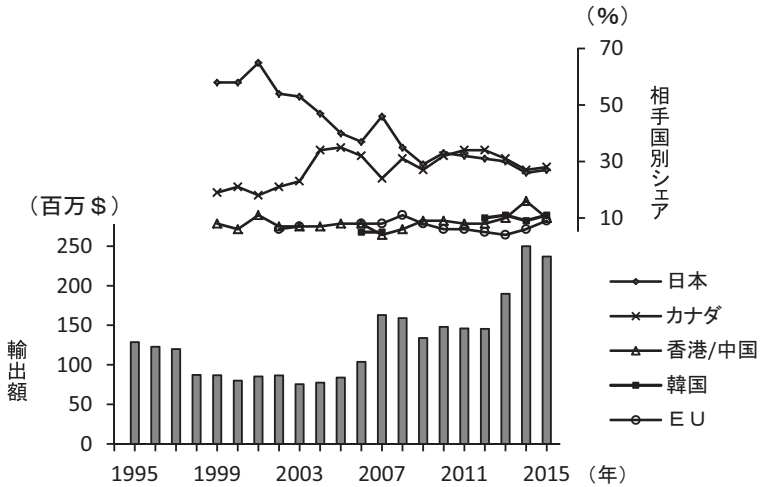


図4 CA産レモンの輸出額と主要相手国の内訳の推移

資料：California Agricultural Statistics Review

から(図3)、輸出货量自体も伸びていることが窺える。したがって、日本の輸入量の減少はCAの輸出货量の減少には繋がっていないといえる。では、対日輸出の減少を埋め合わせている市場はどこなのか。図4によると、2010年以降はカナダが日本を上回るようになっており、2012年以降は韓国・中国がそのシェアを10%以上に高めていることがわかる。しかし、日本のシェアは現在でも30%程度を維持しており、重要な海外市場であることに変わりはない。

3. レモン栽培の地域差

図2に示したように、CAのレモン栽培は州南部で広く行われているが、その地域差は大きい。図5は、レモン栽培の盛んな7郡の生産動向を示したもののだが、これによると約50%のシェアを占め圧倒的な地位にあったベンチュラ郡での栽培は、2000年代に入って2.5万エーカーから1.5万エーカーへと急減している。これに対して、近年、増加が目立つのはチュラーレ郡で、過去10年で3千エーカー台から8千エーカー近くにまで達している。また、フレズノ郡とインペリアル郡でも増加しているが、これら3郡の増加を合わせてもベンチュラ

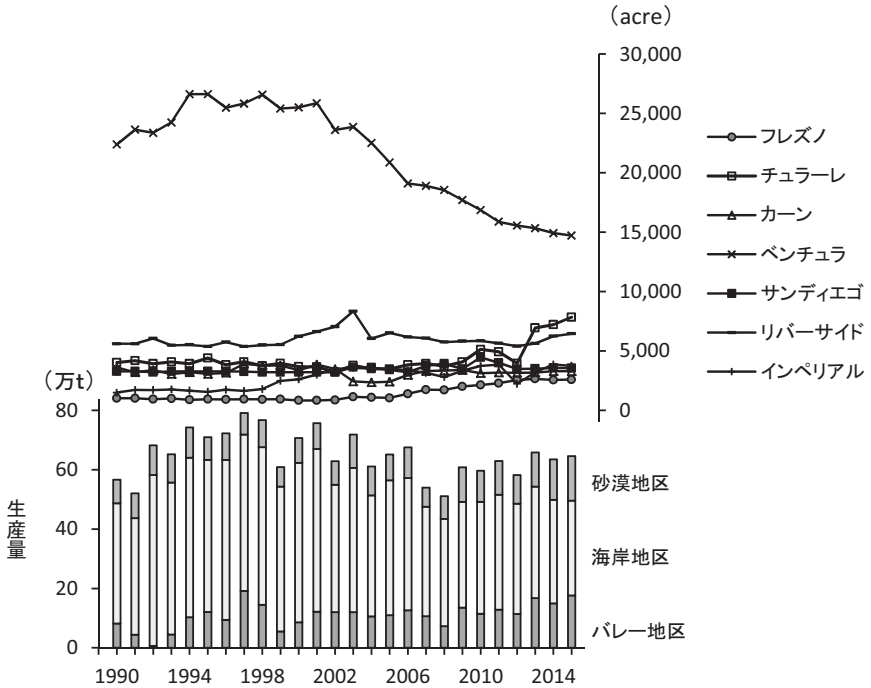


図5 CAの主要なレモン栽培地域の栽培面積と生産量の推移

資料：Crop Report

郡での減少を埋めるには遠く及ばない規模にとどまっている。

一方、生産量については大きく年変動を繰り返しながらも1990年代末以降は減少傾向にある。これは、最大産地であるベンチュラ郡の衰退と寒波による凶作が影響している。1990年代以降のCAでは、1991年・1998年・2007年に大きな寒波が襲来したが（Sunkist Annual Report より）、図5によるとその被害はバレー地区（フレスノ郡・チュラレー郡・カーン郡）で著しく、特に1991年寒波の翌年には生産量がほぼゼロになるほど深刻であったことがわかる。つまり、現在、最もレモン栽培が増加している地域は、最も寒波リスクが大きい地域であるといえ、これが当地でベンチュラ郡での減産を埋め合わせる程の増産に向かない背景にある。

表1 CAの主要なレモン栽培地域の地域的特徴

地区	郡名	人口		1経営体当たりの 経営規模 (acre)		収量 (t / acre)		新植		販売単価 (\$ / t)	
		総数 (万人) 2010年	密度 (人) 2010年	全柑橘 2012年	レモン 2012年	1995 ~98年	2012 ~15年	面積 2009年~ (acre)	率 2016年 (%)	1995 ~98年	2012 ~15年
海岸	ベンチュラ	82.3	370	28.4	38.8	17.7	18.8	879	5.2	431	819
	サンディエゴ	309.5	680	6.1	4.1	20.0	19.7	87	3.7	406	1078
バレー	フレズノ	93.0	150	90.1	38.9	16.5	13.0	205	13.4	349	815
	チュラレー	44.2	91	55.2	23.0	14.9	11.8	2172	33.1	425	1046
	カーン	83.9	100	354.3	103.5	17.6	13.4	171	5.4	542	1113
砂漠	リバーサイド	219.0	300	23.7	25.8	12.5	17.4	256	5.0	405	889
	インペリアル	17.4	39	312.7	216.2	8.4	11.6	319	8.0	571	843

注：人口密度は1平方マイル当たりで示している。新植率は2016年の栽培面積に占める2009年以降の植栽面積の割合である。

資料：Census of Agriculture, California Citrus Acreage Report, Crop Report 他

さらに、ベンチュラ郡とバレー地区とでは経営面での差異も大きい。表1がそれを示したもののだが、ベンチュラ郡を含む海岸地区は他の地区と比べて人口密度が高く都市化が進んでおり、柑橘農場の規模が小さいことがわかる。また、単位面積当たりの収量は高いものの、過去7年の新植は必ずしも多くないため老木化による品質の低下が懸念されており、販売単価についてもベンチュラ郡では地位を低下させている。一方、バレー地区では人口増加率は高いものの、純農村的なエリアが広大に存在するため農場規模は大きい。また、チュラレー郡を中心に近年の新植も多く、販売単価も高い。砂漠地区については、都市化地域を含むリバーサイド郡では様々なタイプの農場が存在するが、インペリアル郡ではバレー地区以上に大規模でレモンに特化した経営がみられ、新植率も高い。

以上のように、近年のCAでは海岸地区とバレー地区に代表されるようにレモン産地の地域的盛衰が顕著になりつつある。そこで以下では、筆者が2017年8月に行った現地調査も踏まえながら、ドミナントなレモン産地としてのベンチュラ郡の特徴と衰退要因について検討する。

4. ベンチュラ郡のレモン栽培と衰退要因

ベンチュラ郡はCAで最初にレモン栽培が始められた地域の1つで、1893年にティーグ家がカンザス州から現在のサンタポーラ市に移住して「リモネイラ」と名付けた農場と集出荷施設を構えた（写真1）ことが契機となり、発展した（Sonneman, 2012）。ベンチュラ郡は沿岸部に位置し地中海性気候下にあるため、高温期はないものの年中温暖である。このため、レモンの花は年中咲くことになり、収穫は周年可能で通常4～5回に分けて行われる。バレー地区での収穫は主に晩秋から初夏、砂漠地区では秋から冬にかけてであるから、ベンチュラ郡は夏期のレモン市場を独占できることになり、これが柑橘類の中でレモン栽培に特化してきた要因の1つであった。

ベンチュラ郡では穀物の栽培がほとんどなく、農業の中心は果実・ナッツ類



写真1 リモネイラ社

資料：筆者撮影（2017年8月）

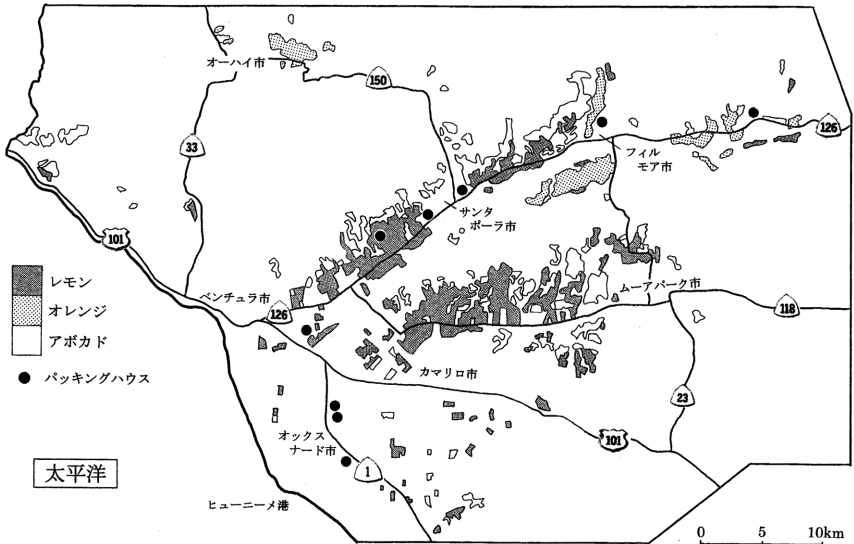


図6 ベンチュラ郡南部における主要な果樹栽培の分布（2016年）
資料：Ventura County Farm Bureau のHP をもとに筆者が作成

（約5.7万エーカー）と野菜類（約4.0万エーカー）である。品目的には果実・ナッツ類ではレモン・アボカド・イチゴ、野菜類ではセロリなど葉菜類が中心だが、近年はレモンのみ減産傾向にあり、2010年以降はアボカドに最大品目の地位を譲っている。これは、レモン価格は近年高騰しているものの、相対的にはアボカドの方が高値傾向にあることと⁽⁶⁾、セロリやイチゴは永年性作物ではなく作付け後すぐに商品化できることが背景にある（Sonneman, 2012）。

では、現在、レモン栽培はどのような環境で行われているのか。図6がそれを示したもののだが、レモン園の大部分はフリーウェイ118号線と126号線沿いのサンタポーラ市やカマリロ市郊外の平坦地から山麓部にかけて分布している。集荷・販売拠点となるパッキングハウスも9ヶ所のうち6ヶ所がフリーウェイ126号線沿いに立地しており、この地帯がレモン産業の核心地といえる。しかし、海岸から40km以内のこれらの地域でも寒波被害は発生しうるため、写真2に示したようにウインドマシーン⁽⁷⁾が設置されている。オレンジはサンタ



写真2 レモン園とウインドマシーン

資料：筆者撮影（2017年8月）



写真3 レモン園と隣り合わせにあるアボカド園

資料：筆者撮影（2017年8月）

ポーラ市より内陸のフィルモア市とオーハイ市にまとまった園地があるが、これはレモンより低温耐性のある品種特性が活かされたものと考えられる。

一方、アボカドはレモン園の外縁部を覆うように分布しているが、地形的にはより傾斜の強い山麓部で栽培される傾向が強い。ただし、写真3に示したようにレモン園と混在していることも多く、レモンからアボカドへの転換を進め

ながら両果樹の複合経営を行っている農家も多いことが窺える。

イチゴや野菜類はカマリロ市街地の南やオックスナード市の周辺の平坦地が多い。これらの地域にはレモン園も若干見られるが、これはかつて存在していたレモン園の残存である。現在でも野菜畑の中にウインドマシンの残骸が見られることがあり、レモン園からの転換であったことを物語っている。

また、都市的土地利用への転換によるレモン園の改廃も継続している。先述したように、ベンチュラ郡はCAのレモン産地の中で最も都市化の進んだ地域であり、レモン園の大部分は市街地やフリーウェイに近接している（図6）。このため、地価高騰を背景に商業地や宅地への転換が後を絶たず、ロサンゼルス市へフリーウェイを利用すれば1時間程度の距離にあることは職業選択の自由度を高め、小規模農家の後継者層が他産業に従事して農地を手放す誘因の1つになっていると考えられる。また、水資源の乏しいCAではしばしば干ばつが報じられるが、CAの南端近くに位置して水利権が極めて弱いベンチュラ郡ではその影響を被りやすいといった問題もある⁽⁸⁾。

さらに、近年のレモンの市場環境の変化、すなわち国内外産地との競争の激化も衰退の一因として指摘できる。例えば、近年、増産の進んでいるバレー地区は内陸性の気候下にあるためレモンの果皮が薄く棚持ちは悪いが、暴風の被害を受けにくいいため外観がよい。このため市場での評価が高く、それが販売単価の高さに繋がっている（表1）。また、海岸地区がCAで唯一、夏季に収穫できる産地であるというアドバンテージは、1990年代後半以降のチリ産を中心とする南半球産の輸入の本格化で喪失してしまった。南半球産レモンの流通はグローバルな動きであり、ベンチュラ郡のレモンは日本などへの輸出においてもチリ産などと競合することになり、価格競争の面で劣勢に立たされている。

以上のように、現在のベンチュラ郡のレモン栽培は生産環境と市場環境の両面で大きな問題を抱えている。そしてこれは構造的な問題であるがゆえに容易に解決できず、今後も生産を回復させることは困難であろう。

Ⅲ. カリフォルニア州におけるレモン消費と販売の特徴

1. レモン消費の動向

生産動向とは対照的に、現在の CA ではレモンの販売は好調である。いわば、小さなレモンブーム下にあり、それは生果需要の拡大に特徴づけられる。米国では従来からレモンの果汁や皮、油などが加工原料として需要が高かったが⁽⁹⁾、近年は図3に示したように加工向け出荷割合は30%程度にまで低下している。価格も2014年以降高水準が続いているが(図3)、これは世界的な需給の逼迫に加えて、米国の好景気が業務用需要を高めていることが背景にある。業務用需要の中心はレストランでの利用で、フレンチ・イタリアンおよびメキシカン料理などでは大きくカットされた生果が添えられており、年中安定した販売に繋がっている⁽¹⁰⁾。また、果汁についてはレモネードが夏期のドリンクとして一層消費が拡大しており、ハンバーガーショップなどでは定番メニューとなっている。

一方、家庭での需要も日本とは比較にならないほど多いと考えられる。表2は、CAの主要な柑橘類の生産・流通業者がHPで紹介しているレモンを用いたレシピを示したものだが、これによると魚介類・肉類から米・パン系の料理に加えて菓子類・レモネードなどの飲料に至るまで、実に多様なメニューがあることがわかる。また、レモンの効果・効用についても、表3に示したように成分的な特徴がもたらす健康面への影響や料理に用いることでのメリットについて、様々な表現でPRされている。さらに、加工用途についても香り・油分・果汁・果皮の色などを活かした様々な製品が身近にあることを紹介しており、消費者のレモン認知度は日本より格段に高いと考えられる。

では、このようなレモン消費の特徴と需要拡大の下で、現在のCAの小売・飲食店の現場ではレモンはどのように販売されているのか。以下では、筆者が2017年8月に行った視察をもとに、レモン生果とレモネードの販売について日本との違いにも留意しながら検討する。

表2 CAの主要な柑橘類の生産・流通業者によるレモン料理レシピの紹介

社名 (所在郡)	カテゴリー	メニュー例			
A社 (ロサンゼルス)	魚介料理	サーモン 2種	タラ	マリネード	ティラピア
	肉料理	ローストチキン	グリルドステーキ		
	米料理	リゾット	パスタ		
	麺料理	スパゲッティ			
	青果料理	ブロッコリ	オリーブ	サラダ	
	調味料系	ソルト	マーマレード		
	アルコール	ジン 2種	ウイスキー	ワイン	スマッシュ
	レモン飲料	レモネード 4種	マイヤーレモン 3種	ハニーレモン	他 4種
B社 (ベンチュラ)	お菓子	ケーキ 2種	ドライシトラス	パイ	チーズ
	魚介料理	エビ	サラダ		
	肉料理	チキン 2種	ビーフジャーキー	サラダ	
	パン系	ガーリックトースト	フレンチトースト	ピザ	
	麺料理	パスタ			
	青果料理	サラダ			
	調味料系	サルサソース 2種	マーマレード		
	アルコール	カクテル 2種	サングリア	マティーニ	他 2種
お菓子	ポップコーン 2種	マフィン	スコーン	他 4種	

資料：A社・B社のHP（2017年8月閲覧）

表3 CAの主要な柑橘類の生産・流通業者によるレモンの効用に関するPR

社名 (所在郡)	成分	効能		加工用途
		健康	料理	
C社 (ロサンゼルス)	ビタミンCが豊富 β-クリプトキサンチン カリウム、塩分ゼロ	気分をリフレッシュ 肺の健康に寄与 心臓・肝臓機能の正常化	食材のうまみを風味 豊かにする	芳香剤 インテリアオ ブジェ
D社 (カーン)	ビタミンCが豊富 抗菌性 抗ウイルス性	身体をアルカリ性に保つ 免疫増進、減量の支援 解毒・消化の増進		
E社 (ベンチュラ)	ビタミンCが豊富 ナトリウムを含有		香り・風味づけになる 酸味で肉を柔らかく	洗剤 化粧品・香水 装飾品
F社 (チュラーレ)		低ナトリウムダイエット	風味を高める 肉・魚を柔らかくする 酢の代用になる	ドレッシング 芳香剤

資料：C社・D社・E社・F社のHP（2017年8月閲覧）

2. レモン販売の特徴と現状

1) 小売店における販売実態

表4は、筆者がロサンゼルス市とベンチュラ郡最大の都市オックスナードのダウンタウンで視察した6店におけるレモン生果の販売実態を示したものである。これによると、価格はバラ売りでは1個79セント（1ドル=110円として87円）の店が4店と多く、これらは日本では流通量の少ないLLサイズの商品であることを勘案しても、決して安いとはいえない⁽¹¹⁾。ただし、これらの店では日本では見かけないオーガニックや酸味が弱く果汁の多いレモンとして人気のあるマイヤー種のレモンも1個1ドル以上の価格帯で販売されており、高所得者層を狙った品揃えの店舗といえよう。一方で、1ポンド（454g）当たりの秤売りをしている店舗が2つあるが、これらは韓国系とヒスパニック系で、価格は99セント（レモン1個150gとすると、1個当たり33セント=36円）と半値以下である。したがって、レモンの価格帯は店舗の性格によって様々であるといえるが、オレンジの価格が1個33～99セントであり大差がないことから（表4）、レモンの地位は日本以上に高いことが窺える⁽¹²⁾。また、レモンの陳列はオレンジと同様に購買意欲を高めるよう棚に広く並べられており（写真4）、M・Lサイズのレモンが10個前後入ったネット売りも見られた。このことから、家庭での料理やレモネード作製のために大量購入する消費者層が存在することが窺え、日本とは大きく異なっているといえる。

表4 南CAのスーパーマーケットにおけるレモン販売の実態（2017年8月）

店舗 No.	所在都市	レモン				オレンジ	
		1個	1pound	オーガニック	マイヤー種	1個	1pound
①	ロサンゼルス	79c	-	○	○	-	1.29 \$
②	ロサンゼルス	79c	-	○	×	88c	-
③	ロサンゼルス	79c	-	○	×	-	1.19 \$
④	ロサンゼルス	-	99c	×	×	79c	-
⑤	オックスナード	79c	-	×	×	99c	-
⑥	オックスナード	-	99c	×	×	33c	-

注：○は販売あり、×は販売なし。

資料：筆者の店舗視察による。



写真4 スーパーマーケットの柑橘類販売コーナー
資料：筆者撮影（2017年8月）

次に、レモネード飲料についても、果汁製品の中ではオレンジに次いで高い地位にあり、多様なアイテムが飲料コーナーを賑わしていた。ロサンゼルス市の前掲4店舗のPETボトル製品に限定しても、通常のレモネードに加えてオーガニックやマイヤー種、ジンジャー・ラズベリーなどとブレンドした製品があり、容器は300～500mmリットルと日本より大きかった。また、果汁含有量は7～15%の製品が大半で、1%にも満たない日本のレモン飲料とは比べるべくもなく、価格は通常のレモネードでは300mmリットル当たり1.4ドル前後（150円台）と、それほど高くなかった（オーガニックやマイヤー種は2ドル以上）。一方、家庭用の大容量製品についても、1.75～2.53リットルのPETボトルとチルドパックが大量に陳列されていた。これを棚占有率で示すと、前掲4店舗の果汁コーナーでの柑橘系ジュースの割合は70～80%で、うちレモネードは20%前後を占めていた。価格は1リットル当たり80セント～1.6ドル（85～170円）と差が大きかったが、これはバーゲン品か否かによるところが大きい。日本では柑橘系ジュースの棚占有率は50%前後でレモネードは皆無、オレンジジュースの価格は1リットル当たり97～228円であった⁽¹³⁾ことからすると、CA

では少なくとも夏期にはリーズナブルな価格で大量にレモネードが消費されていることが窺える。

2) 飲食店における販売実態

表5は、筆者がロサンゼルス市とその郊外のサンタモニカ市のダウンタウンで視察したレモネード提供飲食店9店における販売の実態を示したものである。これによると、レモネードはハンバーガーなどのファーストフード店で不可欠な飲料メニューであることがわかる。また、飲料メニューの中でのレモネードの位置づけをみると、レモネードのみを提供している専門店や夏期の看板ドリンクとして fresh squeeze (生搾り) を強調した果汁のタンクを店頭に置いた店もあり (写真5)、レモン消費の拡大に大きく寄与している。価格は、ラージサイズの紙コップ (500mm リットル程度) 1杯が3ドル台後半 (400円前後) であり安くはないが、ラズベリーや他の柑橘とブレンドしたもの、フロズンタイプのものなどバラエティーが豊富で、消費を喚起している。

しかし、飲料としてのレモネードの浸透を最も強く感じさせるのは、日本でも馴染みのあるハンバーガー系のチェーン店などにおいて、セルフ式のドリンクバー (写真6) のメニューに採用されている点である。表5ではこれらの飲食店 (⑤~⑨) のドリンクメニューを示しているが、最も採用数が多いのは

表5 南 CA のレモネード提供飲食店におけるレモネードの位置づけ (2017年8月)

店舗 No.	所在都市	主要メニュー	レモネードの 位置付け	飲料メニューとバラエティー数					
				レモ ネード	炭酸 飲料	紅茶	コーヒー	ソフト ドリンク	その他
①	ロサンゼルス	サンドイッチ	専門店	7					
②	ロサンゼルス	プレッツェル	看板飲料	4	1				
③	サンタモニカ	ハンバーガー	主要飲料	2		3	1		1
④	サンタモニカ	ハンバーガー	主要飲料	1		1	1	1	
⑤	ロサンゼルス	フライドチキン	セルフドリンク	2	6	1		1	
⑥	ロサンゼルス	中華料理	セルフドリンク	2	5	1			
⑦	ロサンゼルス	セルフうどん	セルフドリンク	1	4	1			
⑧	サンタモニカ	ハンバーガー	セルフドリンク	1	4	3		1	1
⑨	サンタモニカ	ハンバーガー	セルフドリンク	1	4			1	

資料：筆者の店舗視察による。



写真5 生搾りレモネードの店頭販売

資料：筆者撮影（2017年8月）



写真6 ファーストフード店のセルフドリンクバー

注：レモネードは左から4番目と右から4番目の3段目にセットされている。

資料：筆者撮影（2017年8月）

コーラを中心とした炭酸飲料で4～6種類から選べるようになっている。これに次ぐのがレモネードと紅茶類で、中にはレモネードを2種類（例えば、通常タイプに加えてミントやラズベリー）採用している店もあり、ソフトドリンクの中では確固たる地位にあることがわかる。このような傾向は調査時が夏期であったことと無関係ではないと考えられるが、日本では季節を問わずコーヒーが最もポピュラーで、ソフトドリンクではオレンジジュースが中心であることと比べると、極めて大きな差異であるといえる。

Ⅳ. カリフォルニア州のレモン需給と日本への影響—むすびにかえて—

本稿では、近年の日本のレモン輸入量の減少に注目し、それが対日輸出の最大産地であるCAの生産・流通にどのような影響をもたらしているのか検討した。その結果、CAでは日本に代わる輸出市場の開拓に成功し、かつ好景気を背景に国内需要も拡大していることが明らかになった。このため、近年のCAではレモン相場は高く維持されているが、生産量はそれほど増加せず1980年代前半のピーク時には遠く及ばない状況にある。したがって、輸出余力は小さく、現状では対日輸出が増加に転じることはないと考えられる。

しかし、長期的には米国におけるレモン需給には大きな変化が出る可能性がある。それは、2017年に米国がアルゼンチン産の生果レモンの輸入を解禁したからである⁽¹⁴⁾。米国のレモン輸入量は、1990年代後半の2万t台からスペイン・チリ・メキシコ産の輸入が増える中で2014年には8万t台に達しているが（Agricultural Statistics より）、アルゼンチンはレモン生産の世界シェアが21%（輸出シェアは17%）というレモン大国であり⁽¹⁵⁾、そのインパクトは極めて大きい。このため、USDA（米国農務省）ではアルゼンチン産の輸入量は7～10月を中心に1.5～2万tに達し、米国産レモンの需要は減少し価格も下落すると試算している（USDA APHIS, 2015）。

したがって、長期的にはCAレモンは再び輸出市場に活路を求めようになり、CAブランドを活かした高値販売が可能な高所得国の1つとして日本への輸出圧力が高まる可能性がある。しかし、筆者はそれでも対日輸出量は現実

は大きく伸びないと考えている。その理由の1つは、CAにおけるレモン栽培適地の限定性である。前述したようにCAにおけるレモン栽培の核心地は海岸地区のベンチュラ郡であるが、2000年以降は都市化と他作物との収益性比較の結果として栽培面積を大きく減じており、回復の可能性は極めて低い⁽¹⁶⁾。逆に増加傾向にあるのはバレー地区の3郡だが、この地区は寒波が発生するリスクが高いため、タンジェリン類など他の有望な柑橘品種がある中で、寒波に最も弱いレモンがオレンジ等からの転換品種に選ばれる可能性は低い。また、砂漠地区は水不足から柑橘園自体が少なく、東隣に位置し砂漠地区と一体化したレモン産地と見なされているアリゾナ州でも減産が続いているのである⁽¹⁷⁾。もう1つの理由は日本市場の購買力の低下、世界市場におけるプレゼンスの低下である。リーマンショック後の日本では業務用需要がレモン果汁にシフトしつつあり、生果需要も低価格品を指向するなど輸出先として魅力的な市場ではなくなりつつある。その一方で中国・韓国・豪州などCAレモンの海外市場は拡大しており、価格面でも日本が買い負けるケースが出ているのである。

したがって、対日輸出が伸びるとすれば、それは日本でレモン需要が再び高まった時だと考えられる。そして、国産レモンが鮮度や安全性をセールスポイントとして、いわば特殊な市場を囲い込んでいる現状を踏まえれば、輸入レモンはリーズナブルな価格で新たな需要を掘り起こす必要がある。この点で、CAでのレモン消費の特徴に留意すると、家庭料理におけるレモンの利用促進と生搾りのレモネード製品の普及が鍵を握っているかもしれない。日本に子会社を置くサンキスト社では、近年、消費喚起のために都内で柑橘料理のレシピパーティーを開催したり、レモンを用いたレシピコンテストを懸賞付きで募集している。また、須磨海岸（神戸市）の海の家では大学生によるレモンを用いたソフトドリンクの考案・販売企画を実施し、プロ野球楽天イーグルスとの間では本拠地球場における「EAGLES レモネード・レモンスカッシュ」の作製・販売でコラボレーションしている（サンキストパシフィック社HPより）。グローバル化が進展しアジア発の情報が増加している現在、米国で流行っている食文化であれば容易に日本に浸透するという時代ではなくなった。今後も粘り

強い販売促進活動が必要であるが、それは国産レモンとて同じであろう。

〔付記〕 本稿の作成にあたって、国内外の柑橘流通業者の皆様多大な御協力と情報提供を頂きました。末筆ながら、ここに記して厚くお礼申し上げます。

なお、本研究の調査に際して、国土地理協会第17回学術研究助成（課題名：瀬戸内島嶼部におけるレモンを柱とした農業の6次産業化と地域振興）を使用し、本稿の一部は地域地理科学学会大会（2017年6月）にて報告した。

（東洋大学法学部）

注

- （1） この時期にチリ産の輸入が増えた背景には、1996年に日本政府がチリの柑橘産地をチウウカイミバエのフライフリー地域として認定したため常温での船舶輸送が可能となり、鮮度が高く棚持ちのする果実の輸入が可能になったことがある（川久保, 2006）。また、南半球に位置し季節が米国とは逆になるため、米国产が減少する夏期に収穫でき、かつ価格も割安（2016年度の東京市場では米国产がkg当たり330円であるのに対してチリ産は269円）なことが競争力として働いている。
- （2） 日本貿易月表によると、2006年にkg当たり157円だった輸入レモンの価格は2007年には221円に上昇した。その後、2009～12年には110～130円台に下落したが、2014年以降は再び急騰し200円前半で推移している。
- （3） 例えば、2012～15年平均の米国产レモンの相手国別輸出単価は、1kg当たりで日本は1.83ドル、韓国は1.83ドル、香港は1.46ドル、豪州は1.81ドルである。ただし、量的には日本は現在でも米国にとって最大の輸出相手国であり、上記4ヶ国・地域の2～5倍の輸入実績がある（USDA ERS のデータベースによる）。
- （4） 具体的にはクレメンティンやW. ムーコットが挙げられ、温州みかん（米国ではサツマと呼称）もこの中に含まれる。
- （5） その後、フロリダ州では本格的なレモン栽培は復活せず、現在は100エーカー程度に止まっている（USDA, Census of Agriculture 2012より）。
- （6） USDA, Crop Reportによると、2000年以降のベンチュラ郡におけるアボカドの平均価

格は、2001～2005年は1t当たり1,817ドル、2006～2010年は1,876ドル、2011～2015年は2,553ドルである。同時期のレモンは432ドル、607ドル、766ドルであることから、その差は拡大傾向にあるといえる。

- (7) ウインドマシーンとは、寒波による低温の停滞を緩和するために設置された巨大な扇風機のような機械で、地上約10mから羽根を回転させることで大気攪拌を生じさせ、地上付近の低温を緩和する役割を果たす。
- (8) 直近では、2014～15年の干ばつが深刻な影響を及ぼし、CA北部のサクラメントバレーの稲作の作付が20%以上の減反を余儀なくされた。レモンなど柑橘類は農業用水の必要量は相対的に少ないが、適時に灌水ができないと品質に影響するし、粗放的な肥培管理は園地の放任・転売に結び付きやすい。
- (9) レモンは、香水・消臭スプレー・シャンプー・保湿剤・家具の艶出し剤などの加工原料にも用いられており（Sonneman, 2012）、その用途は日本より広いといえる。
- (10) レモンの相場は従来、春から初夏にかけて果汁需要の高まりの中で上昇し、秋以降は下落していたが、レストラン需要の拡大により、近年は年中高値で安定するようになったという（日本の柑橘輸入業者への聞き取りによる）。
- (11) 筆者が2017年8月に東京都北区の大手スーパー3社の店舗を視察した際には、Lサイズが1個77～98円、Mサイズが2個で98円で販売されていた。
- (12) 日本では一般に、オレンジの価格は1個100円以上で通年にわたって販売されている。
- (13) 筆者が2017年8月に東京都北区の大手スーパー3社の店舗で行った視察による。
- (14) CAの生産者団体は、2000年にアルゼンチン産レモンの輸入解禁がスケジュールのぼって以降、法廷闘争に持ち込むなど一貫して反対することで事実上、禁輸を勝ち取ってきた。理由は、アルゼンチンには病虫害発生拡大を防ぐ管理体制がなく、CAにない病虫害が伝播・蔓延することで産地が崩壊するとの懸念からであったが、2015年に就任したアルゼンチンのマクリ大統領と米国のトランプ大統領との関係やアルゼンチンが対米貿易赤字であったことを背景に政治的判断がなされた（M. F., 2017）。
- (15) アルゼンチンのレモンの主産地は北西部のトゥクマン地方で、かつては砂糖産地であったが1980年代以降に転換が進んだ。オレンジ栽培は北東部で盛んだが、両地方とも寒波・洪水など自然災害のリスクを抱えている（USDA Aphis, 2015）。

- (16) ベンチュラ郡のレモン栽培がどこまで減少するかは予断を許さないが、同じ海岸地区にあるサンタバーバラ郡では平坦地のみならず傾斜地にあるレモン園ですら別荘地などに転換されたため (Sonneman, 2012)、1950年代に1万エーカー近くあったレモン園は現在1,500エーカー程度にまで減じている。オレンジ郡での柑橘栽培がほぼ全滅したように (図2)、海岸地区におけるレモン栽培は今後も減少し続けることが避けられないと考えられる。
- (17) USDA, *Citrus Fruits Summary* によると、アリゾナ州のレモン栽培面積は2005年の14,500エーカーから2010年の11,000エーカー、2016年の7,500エーカーへと約10年で半減している。その背景にはCAと同様に都市化と他の作物、特に野菜類への転換があり、パッキングハウス数も半減しているという (CAの柑橘流通業者への聞き取りより)。

文献

- 川久保篤志 (2006) : わが国における輸入自由化以後の生鮮オレンジ流通の変化, 『経済科学論集 (島根大学法文学部)』 32 : 143-181.
- 川久保篤志 (2008) : 1990年代以降のアメリカ合衆国カリフォルニア州における柑橘産地の変貌—日本のオレンジ輸入自由化と絡めて—, 『人文地理』 60 : 163-182.
- 北川博敏 (1978) : カリフォルニアレモンの生産動向と日本への影響, 『農業および園芸』 53 (8) : 963-969.
- 守 誠 (1983) : 『ドキュメント日米レモン戦争』家の光協会.
- Geisseler, D. and Horwath, W. R. (2016) : *Citrus Production in California*. https://apps1.cdfa.ca.gov/FertilizerResearch/docs/Citrus_Production_CA.pdf
- M. F. (2017) : “The Argentine-American lemon war of 2001-2017”, *The Economist explains*, Jun 5th 2017. <https://www.economist.com/blogs/economist-explains/2017/06/economist-explains-1>
- Sonneman, T. (2012) : *Lemon: A Global History*. ゾンネマン, T. 著, 高尾菜つこ訳 (2014) : 『レモンの歴史』原書房.
- USDA APHIS (2015) : *Fresh Lemon from Argentina*. Animal and Plant Health Inspection Service.