

インド産アルフォンソマンゴー市況



インドは全世界の中で群を抜いてマンゴーの生産量が多く、その割合は約40～50%を占めています。インドでは100種以上のマンゴーの品種が栽培されているといわれていますが、数ある品種の中でも、味も香りも最高級といわれるのがアルフォンソマンゴーです。

アルフォンソマンゴーの収穫時期はおよそ5月から6月で、新物加工品の日本への入荷時期は例年8月頃になります。日本の最需要期に新物が間に合わないため、例年8月までは前年クロープでまかさないです。

2013年産のクロープ状況は今年3月まで、マンゴーの生育は順調と見られていましたが、3～4月からの高温の影響で、フルーツが落下する現象が起き、現地サプライヤーによっては昨年の約30%まで収穫量が落ち込むとの見方がされています。しかしながら、今期の果実の品質は良好で、生鮮向けの需要が増えていることから、多くの原料が生鮮向けに流れており、加工用の原料については、昨年並みの価格では原料が調達できない状況になっています。原料価格は、サプライヤーにより若干異なりますが昨年比約10%～30%まで値上がりしている状況から、今期のオファー価格は各社昨年比5～10%程度の値上げを行いません。

今期市場は、世界的にも需要が高まっており、特に生鮮向けに関しては、国内外問わず、需要が伸びています。このような原料事情から、各サプライヤーでは全体としてピュレ製品の在庫はできる限り持たない傾向にあると見られ、今夏以降の需要は再度引き合いが強くなるとの見方が出ています。

また、例年アルフォンソマンゴーの加工は5月頭から6月中旬頃で、6月からのモンスーンが発生するため、アルフォンソの収穫期間には限りがありますが、今年は予想よりモンスーンが早く到来したことから、加工時期が10日程度早まっており収穫期間が短くなるため、在庫の逼迫感はさらに強まると予想されます。

今期は、現地製品価格の値上げに加え、為替につきましても、昨年末からの急激な円安の進行を受けて、日本での輸入コストは大幅な値上がりが避けられない状況となっています。価格等詳細につきましては、各営業担当者までお問い合わせいただきます様、お願いいたします。



アルフォンソマンゴー果実



アルフォンソマンゴーの木



藁を使用した伝統的な追熟方法



藁を被せる事により追熟に必要な温度と湿度を保ちます。

適度な温度と湿度を保ちつつ、より効率的にマンゴーを追熟させます。

※マンゴーは、収穫後は緑色の未熟果ですが、追熟させる事により黄色味をした果実に熟します。



気化熟を利用した追熟庫



露店で売られているフレッシュマンゴー

