# 耐暑性健康増進作物導入促進事業における海外種苗探索 ~タイ編~

#### 1 農業の概要

タイでは、農業は国民経済を支える主要産業のひとつであり、就業人口の6割近くが農業に関係している。最近では、輸出の形態が一次産品から加工度を上げたものに変わってきている。気候は熱帯に属しており、南部のマレー半島を除き、熱帯モンスーン気候である。雨期・乾期があるため、あらゆる野菜の栽培が可能といわれ、タイの野菜の種類は豊富である。北部のチェンマイなどは、チャオプラヤ川の源流をなす4つの川が流れ肥沃な土壌地帯を形成し、ミャンマー、ラオスと国境を接する県は山岳部が多い。比較的冷涼な気候のうえ寒暖の差もあるため、日本で見られるような温帯野菜や果実の栽培が盛んである。また、バンコクが含まれる中央部も、チャオプラヤ川がもたらす肥沃な土壌で、その周辺は盆地状の地形で寒暖の差もあり、野菜栽培も比較的盛んに営まれている。また、バンコクに近いということもあり、インフラが整備されている点も近郊野菜の栽培地に適し、野菜加工工場も多い。

### 2 耐暑性作物の栽培状況等





バンコク北部、カンチャナブリ県の栽培風景。 雨期と乾期があり、栽培は主に乾期に行われている。1.5m程度の幅の畝を作っただけの簡素な露地栽培が多かった。また、寒冷紗で遮光している光景もみられた。

#### 卸売市場や小売での販売状況



色や大きさ、辛みなど多様なトウガラシ



左:エンサイ(茎が赤いもの、根の有無など) 右:ニガウリの蔓(ウリ類は蔓も食べる)



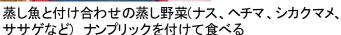
バジルやコリアンダーなどの 香草が多く売られていた

## 3 耐暑性野菜の食べ方





ナンプリック(トウガ ラシ、ニンニク、シャロット、 ライム果汁、ナンプラー 等で作るソース)





エンサイの炒め物 (トウガラシやニンニク、ナンプ ラー等で炒める)