

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地地帯を形成し、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地で、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



蒸し魚と付け合わせの蒸し野菜(ナス、ヘチマ、シカクマメ、ササゲなど) ナンプリックを付けて食べる



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)