

◆2025年4月23日発行ラインナップ◆
 ・インバウンド消費動向調査から
 ・一度食べたらずみつきになる
 「天草晩柑（あまくさばんかん）」

インバウンド消費動向調査から

昨今の東京駅は日本人利用者数を上回ると思われる、大きなスーツケースを携えた海外からの旅行客でごった返している。みどりの窓口や券売機の長い行列が日常となっている。我々も余裕をもって出かけないと乗りたい列車の切符が買えないことも想定しないといけな状況である。また、東京のホテル代がコロナ禍明けから比べると3～5倍近く値上がりし「東京では泊まらない。」ので千葉県や埼玉県等近隣県に宿泊しないと会社規定の宿泊代をオーバーするという声も聞こえてくる。

観光庁は2025年1月15日に【インバウンド消費動向調査】「2024年暦年の調査結果（速報）の概要」を公表している。

「～訪日外国人旅行消費額は（速報）は8.1兆円と過去最高～」という見出しが目についた。2023年（5.3兆円）比53.4%増、2019年（4.8兆円）比69.1%増という大きな伸び率である。2024年国籍・地域別では中国（構成比21.3%）、台湾（同13.4%）、韓国（同11.8%）、米国（同11.1%）、香港（同8.1%）と上位5ヶ国・地域で65.7%を占める。2023年、2019年も順位は違うが、この上位5ヶ国は変わらず、上位5ヶ国で各々63.4%、71.1%を占めている。2024年で特筆すべきは中国からの旅行者数が611万人（前年比158.6%、2019年比△23.6%）、ロシア9.7万人（前年比131.9%、2019年比△18.1%）と訪日旅行客が前年から倍増している。中国の景気が良くなったとは聞こえてこないが、日本は近場で魅力的な国と評価されているだろう。

訪日外国人1人当たりの旅行支出は227,242円（前年比6.8%増）、宿泊数9.0泊（同△1.2泊）である。

特徴的なのは台湾・香港・中国の旅行者は飲食費より買物代が多く、ヨーロッパや北米からの旅行者は飲食費のウェイトが高いという傾向である。円安も手伝ってヨーロッパや北米の物価から比べると日本の飲食費は魅力的で、その飲食も「美味しい」ということかと推察できる。日本の国産野菜・果樹・水産物・畜産物・乳製品は世界に誇れる「美味しさ」と「安心」を

提供していると言えるのではない。また話題の「米の消費」の一躍を担っていることには違いない。

しかし、この国産の農水畜産品の供給維持することは厳しい状況であり、個人の「生業」に頼った一次産業の存続対策は急務である。農業者・漁業者の高齢化と減少は今に始まったことではなく、その産品を安く提供することに力点が置かれた結果であるのではない。需要と供給のバランスは必要であるが、工業製品ではない農水産物でそのコントロールをすることは容易でないはずだ。主食用米が不足し、その結果飼料米の作付けが減り、飼料米を飼料として育てた豚や鶏・卵をブランド化していた畜産農家が困っているようだ。主食米の価格で飼料米の生産が大きく左右されないシステムを再構築し、畜産農家が安心して生産できる飼料米の供給体制を望みたい。我々肥料業界も「縁の下力持ち」として食料安全保障は勿論のこと、田畑を荒らさない適正な施肥によって量的・質的に「食の安心」を提供する立場で国産農産物の供給に貢献したい。

「減肥は肥料をただ減らすことではなく、田畑や環境に負荷がかかる過剰な分の肥料を減らすことであり、ただ肥料を減らすことだけが目的になれば収穫量が減り、農家も消費者も困る。」ことになる。

国籍・地域別にみる訪日外国人1人当たり費目別旅行支出（全目的）

2024年暦年	訪日外国人1人当たり旅行支出									平均泊数 注		
	総額	（円/人）								前年比	2019年比	（泊）
		前年比	2019年比	宿泊費	飲食費	交通費	娯楽等サービス費	買物代	その他			
全国籍・地域	227,242	+6.8%	+43.3%	76,842	48,962	24,326	10,898	66,165	50	9.0	-1.2泊	+0.1泊
韓国	109,441	+2.9%	+43.7%	34,495	29,621	9,330	6,862	29,121	12	4.2	-0.5泊	-0.9泊
台湾	188,193	+0.5%	+59.1%	54,085	39,135	17,891	8,201	68,853	28	6.0	-1.0泊	-0.2泊
香港	248,011	+9.1%	+59.0%	73,716	53,576	22,629	8,882	88,762	447	6.8	-0.4泊	+0.7泊
中国	277,747	-13.2%	+30.5%	73,590	50,055	21,949	12,771	119,373	10	9.3	-6.9泊	+1.8泊
タイ	197,383	+2.1%	+50.2%	61,081	45,291	22,485	6,578	61,840	109	8.1	-1.2泊	+0.7泊
英国	382,829	+16.9%	+58.7%	170,948	81,901	54,282	19,410	56,253	35	13.2	-2.1泊	+1.2泊
ドイツ	332,327	+10.1%	+64.9%	150,822	75,431	49,867	11,655	44,552	1	16.3	-0.9泊	+2.2泊
フランス	361,321	+9.7%	+52.2%	148,581	79,311	56,055	14,484	62,865	26	16.8	-0.7泊	-0.4泊
アメリカ	332,346	+12.0%	+75.5%	142,352	72,483	42,245	16,777	54,484	5	12.1	-0.1泊	-0.3泊
オーストラリア	382,311	+12.2%	+54.2%	163,474	81,542	49,771	30,214	57,271	40	13.8	-0.0泊	+0.9泊

注）平均泊数は入国日と出国日から算出している。

出典：観光庁 Press Release(2015年1月15日)より抜粋

～一度食べたらやみつきになる「天草晩柑（あまくさばんかん）」～

見た目が悪くやみつき（病み付き）になる果物と言われる、積極的に食べてみたいと考える人は少ないと思います。今回は熊本県天草地方などで栽培されている「河内晩柑（かわちばんかん）」のお話です。地元では「天草晩柑」の名前で親しまれ、形がグレープフルーツにも似ていることから「和製グレープフルーツ」とも呼ばれています。

「河内晩柑」は現在の熊本県熊本市西区河内町で昭和10年頃に発見された偶発実生（ぐうはつみしょう）です。人為的に交配されたものではなく、自然に落ちたタネや捨てられたタネから優れた特性・形質を持つ偶然発見された品種のことを偶発実生といいます。国内で生産される柑橘類の

殆どの品種は秋頃から収穫が始まる中で、一番遅い時期（晩）に収穫されることから「晩柑」と名付けられました。「晩柑」は気温が高くなる初夏から夏にかけての時期が美味しい果物なのですが生産量は国内の柑橘類全体の1%もなく、とても珍しい品種なのです。

この「河内晩柑」は5月に花が咲いてから翌年4月の収穫開始まで12ヶ月年以上、長いもので15ヶ月もの間、樹になったまま育てるので、後期になればなるほど雨風の影響を受けます。そのため7月～8月に収穫する「河内晩柑」はキズが多く見た目は悪くなります。でもこのキズこそが樹で12ヶ月以上かけて育てた証でもあるのです。これから本格的に収穫が始まる「河内晩柑」の旬は8月頃まで続きます。収穫時期によって味わいが異なり、美味しさの特徴が引き出されます。

- ・3月頃はまだ《酸味が強く、色濃黄色、果皮厚い、むきにくい》
- ・4月5月頃になると《酸味が弱く、色淡黄色、果汁適度、果皮薄い、むきやすい》
- ・6月頃になると《果肉柔らかい、果汁たっぷり、糖度が強く、味が濃い》
- ・7月頃には《実が引き締まり、後味すっきりあっさりした味、実のプチプチ食感も楽しめる》

また栽培している産地では様々な名称で、愛媛県愛南町では「美生柑」「愛南ゴールド」や宇和島市では「宇和ゴールド」など呼ばれていますが品種はいずれも「河内晩柑」のことです。現在では全国の収穫量の8割近くが愛媛県で生産されています。地元の松山大学・愛媛大学の試験研究機関で「河内晩柑」の果皮には様々な予防効果が期待される「オーラプテン」という機能性成分が多く含まれていることも分かっており、いま注目を浴びている果物なのです。見た目から「和製グレープフルーツ」と呼ばれていると書きましたが、グレープフルーツのような苦みはなく酸味も控えめで、後味のすっきりあっさりした甘さが魅力のまさに「一度食べたらやみつき」になる美味しさです。熊本県天草地方は温暖な気候で日照時間が長く、自然豊かな柑橘の名産地です。太陽が降り注ぐ海沿いの丘陵地一帯に柑橘畑が広がり、不知火（しらぬい）海からのミネラル豊富な潮風を受け、うま味いっぱいになった「やみつき晩柑」の出荷が最盛期を迎えようとしています。

（福岡支店）



【マックジャーナルの発刊について】

ご愛読者の皆様へ

いつもご愛読いただき誠にありがとうございます。マックジャーナルも発刊から680号となり、たくさんの方々にご愛読いただいていることを励みとして月2回発刊（除く8月）してまいりました。

この度、諸般の事情により誠に申し訳ございませんが、**5月より月1回・第三水曜日発刊とさせていただきます**とご案内申し上げます。ご理解のほどよろしくお願いいたします。

更に内容充実した記事をご提供させていただきますので引き続きご愛読いただきますようお願い申し上げます。

編集事務局：田口、山内

電話：03-5275-5511／E-mail：macjournal@mcagri.co.jp

URL <http://www.mcagri.jp>