

第2章

アーモンドを育てる

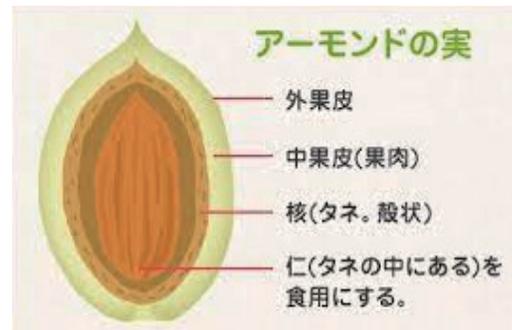
1.

アーモンドは果物である アーモンドは植物学的分類では バラ科サクラ属 核果類

となっておりいわゆる桃、杏、梅などと近縁であるといえます。核果類とはバラ科サクラ属に属し大木で生産される果実であり、1個の硬い殻に包まれた種を果肉が包んでいるのが特徴です。(梅干しの種が硬いのもこれにあたります)



アーモンドの可食部分はこの硬い殻に包まれた仁(じん)となります。仁は子葉となるための胚と胚の栄養分である胚乳を示しています。現在可食部分はこの仁だけにとどまらず果肉部分も食べられるという栽培を国内で初めています。味はやはり桃に近いとされています。(山梨、リッキーランド様より)



アーモンドは 「スイートアーモンド」と「ビターアーモンド」の 2種類に大別できます。

スイートアーモンド

通常食用にされているものです。農業的に栽培されているアーモンドのほとんどはこれにあたります。ローストすると強く感じる特有の甘さが特徴です。(特にアーモンドマイスターの低温ロースト商品ではこの甘さの表現にこだわっています。)

ビターアーモンド

野生種、あるいはそれに近いアーモンドの木から獲れるもので、それに含まれるアミグダリンという青酸化合物によって苦い味がします。一定量以上摂取すると有毒とされています。ヨーロッパ、中近東で少量生産されています。その有毒性から日本への輸入は禁止されています。香りの成分はアミグダリンから分解されるベンズアルデヒドで市販香料の主成分に使われています。

アプリコットカーネル

杏(あんず)の仁をしており、アーモンドより通常小型であるが中国ではアーモンドと混同されています。ビターアーモンドと同様の香りをもち、その代用として使用する例があります。古くから咳止めなどの漢方薬として、杏仁豆腐の材料としても用いられています。



アプリコットカーネル

2.

アーモンドの成長と収穫

アーモンドの苗

アーモンドを種から育て実が収穫できるまでおよそ4年かかると言われています。(発芽後成長しない例もあります)さらに種子繁殖では親と同じ形質(花の色など)を固定することは長い年月が必要とされています。そこで接木(つぎき)という無性繁殖法をとることが一般的です。接木最大の長所として遺伝的形質はそのままの形で受け継がせることが出来ることです。アーモンドの場合は台木として桃の木をよく使います。(接木しても決して桃にはなりません)桃の木を選ぶのはなるべくアーモンドに近い性質の木を選び定着しやすくするためです。接木をした苗は成長も早く翌年には花を咲かせるという例もあります。



休眠期

11月～2月

アーモンドの収穫時期は初秋ですが、収穫後には幼芽の先端につぼみが顔を出しはじめます。新しく出てくる芽に太陽の光が当たるように枝の剪定を行い、来年の収穫に向けて準備を進めていきます。新芽はしばらくの休眠期間を経て気温が上昇する1月初旬から2月にかけて急速に成長し暖かくなるにつれてつぼみが膨らんでいきます。

開花期

2月下旬～3月上旬

春になるとピンク色の花がいっせいに咲きます。サクラ属というだけあって日本の桜によく似た花が咲きます。アーモンドは自ら受粉をしないため、ミツバチを放って受粉が行われます。同じ木の花粉では受精しないため、農場では必ずいくつかの種類のアーモンドを植えて異なる花から受粉させます。アーモンドの種類にはノンパレル、カーメル、カルフォルニアタイプ、ミッションなど約30種類あります。(農場での種類)気温の変化によりミツバチの行動にも変化が起き収穫量の良し悪しは春に決まってきます。

成熟期

4月～8月

アーモンドは5-7月くらいの間に実を結びます。花が散って枝に緑の葉が茂るころになると、細かい産毛に覆われた灰緑色の果実が見えるようになります。果皮がだんだん熟して固くなり、7月頃になると割れ始めます。果実は直径3-4cmの扁平な形でこの段階で未熟なまま落ちてしまうものもあります。8-9月にかけて果皮の割れ目は大きく開き、外側の殻が外気に触れるようになります。こうなると次第に種子の中の仁が乾燥していきます。乾燥が進むにつれて外殻から果皮が剥がれて、収穫前になると完全に開いた状態になります。

収穫期

8月末～10月

アーモンドの実には完全に熟しても自然に落ちません。ツリーシェイカーという機械で木を揺すって実を落とします。この時アーモンドの実がシャワーのように落下することからアーモンド・シャワーと呼ばれています。収穫前に除草して地面を整えておき、落としてからしばらくそのまま天日乾燥させてからスーターと呼ばれる機械で収穫していきます。その後工場に運ばれて果皮と実とが分けられます。



3.

アーモンドの産地とその気候

アメリカ・カリフォルニア

北米エリアで唯一、アーモンドを商業用に生産している地域がアメリカ・カリフォルニア州です。約6000の生産者が国内のアーモンドの供給を全て担っています。カリフォルニアアーモンドの生産量は世界全体のアーモンド生産量の7割以上に相当します。世界の約90ヶ国に輸出している、まさに「世界のアーモンド農場」といえます。カリフォルニアのアーモンド栽培は技術や衛生管理共に世界でもトップレベルです。また、セントラルバレー地区は、夏は乾燥し、冬も比較的気温が下がらない、まさにアーモンドの栽培に理想的な環境です。



《アーモンドに適した気候まとめ》

- 四季がある。
- 夏が高温で乾燥。
- 冬の気温が低いが
氷点下になることは少ない。
- 冬の降水量は夏より多い。
- 霜の発生が稀である。

スペイン

スペインはヨーロッパ第一のアーモンド生産国です。アーモンド栽培が盛んな地中海諸国の中で最も生産量が多いのがスペインです。バレンシア、カタルーニャ、アンダルシアの一部、アラゴンなど、気候が温暖な地中海沿岸地域が主な生産地となっています。アーモンドはおよそ100種以上あると言われていますが、主に栽培されているのはマルコナ、ラルゲタ、ブラネタ、混合種であるバレンシアなどがあります。日本では丸みのある形で甘味が強いマルコナが人気です。



イタリア

ヨーロッパの中でもアーモンドの生産が盛んなイタリアですが、生産量は平均5000t程度で多くは自国で消費されています。イタリアの南部は古くからアーモンドの栽培地として知られ、特にシチリア島はオレンジと並んでアーモンドの名産地でもあります。シチリア島は地中海の温暖な気候の影響を特に受けておりアーモンド栽培に適しています。シチリアアーモンドの生産量はイタリア全体の80%を占めています。それだけにアーモンドのワインやアーモンドをすりつぶしてシロップでのばしたアーモンドミルクなどの加工品が多く地元の食生活には欠かせないものになっています。(南イタリアのバールには必ずと言っていいほどアーモンドドリンクを置いています)シチリア産(シシリー)アーモンドの種類のひとつにパルマギルジェンティ種という日本国内では高級アーモンドがあります。(地元でも高いようです)食べたときの柔らかさや油脂の旨みが特徴です。



オーストラリア

近年、生産量が急速に増加しているのがオーストラリア産のアーモンドです。主な生産地はリバーランド、アデレード南部など、地中海性の穏やかな気候の南東部エリアに集まっています。またオーストラリアのアーモンド農園では、非常に農薬レベルの低い殺虫剤を使用するなど、世界で最も厳密な品質管理システムを採用し、クリーンな環境と豊かな土壌で栽培されています。

オーストラリアの四季は北半球と比べ半年ずれます。なので収穫時期は春になります。

その他

かつて、ローマ人がアーモンドのことを“ギリシャの木の実”と呼んだだけに、ギリシャはヨーロッパで最も古い産地のひとつです。クラビエデスなどのアーモンド菓子があります。収穫量は少ないですがフランス産のアーモンドも一部輸入しています。ローランヌ種、フェラデュエル種、フェラーニ種とこれらをかけ合わせたメランゲ種と呼ばれる品種については輸入が可能になっています。北アフリカではモロッコのタフラウトという町ではアーモンドの花が咲く2月半ばから下旬にかけて「アーモンド祭」が行われます。満開の花の下で市が開かれ民族衣装の男女が歌い踊るモロッコのお花見です。シチリア島などを含めて地中海沿岸には同様の祭りが多くみられ、アーモンドとの関わりの深さが伺えます。



シチリア島のアーモンドの花祭り

4.

アーモンドとひと口でいっても

その品種はさまざまです。

(100種類以上はあると言われています)

その色、形、香り、味は生産国の風土によっても違いを見せます。

主に輸入をしている品種は以下の通りです。

原種に近いものや大量栽培を目的に品種改良をした品種などがあります。

カルフォルニア系

殻の硬さ、形、皮の色などはさまざまだが、皮むきがしやすいタイプが多く主に加工製品用として利用されています。

カーメル(Carmel)

ノンパレルの 25~30 日後に収穫されます。殻が柔らかくて開きやすく、形も均一です。粒は中位で表面に薄いシワがあり、細長い形をしています。ノンパレルよりも少し癖のある味が特徴です。

モントレー(Monterey)

ノンパレルの 40~60 日後に収穫されます。殻は柔らかいが開きにくく、表面はなめらかな茶色をしています。粒が大きく深いシワがあり細長い形をしています。風味の強さと粒の形状にバラつきがあるという特徴から、基本的に加工用としてアーモンドスライス、アーモンドプードルやアーモンドペーストに用いられることが多いです。

ソノラ(Sonora)

ノンパレルの 7~10 日後に収穫されます。ノンパレルの代用品として用いられることが多いです。殻は極薄で濃い茶色で表面は粗く、開きやすい特徴があります。粒は大きく細長い形状です。

ピアレス(Peerless)

ノンパレルの 7~10 日後に収穫されます。殻は硬く、形が均一です。殻の表面はなめらかで開きにくい特徴があります。粒は中位で表面に多くのシワがあり扁平な形をしています。

プライス(Price)

ノンパレルの 7~10 日後に収穫されます。殻は柔らかく濃い茶色で開きやすい特徴があります。粒は小さく細い形で表面のシワも多くなっています。

ノンパレル系

ノンパレル(Nonpareil)

約 30 の品種を持つカルフォルニアアーモンドの中でも、代表的な品種です。生産量全体の 50% を占め日本にも一番多く輸入されています。皮むきやカットがしやすい品種です。殻が薄く加工の際にも傷が付きにくいいため、アーモンドの美しい形や存在感を強調する用途に使われることが多いです。このためアーモンドの王様と呼ばれ特にチョコレートとの相性がよいとされています。ノンパレルとは“比類のない”という意味があります。

ミッション系

殻が硬く小粒で肉厚の品種です。通常は殻付きで用いられることが多いが皮むきに適したものもあります。殻が硬いため害虫が少なくなります。

ビュート (Butte)

ノンパレルの 25~30 日後に収穫されます。近年作付が増えている品種で殻は硬くなめらかだが開きにくい特徴があります。粒は小さく肉厚で表面にシワがあります。その形を生かして小粒のチョコレートなど多彩な用途に用いられています。アーモンドの原種に近い強い風味が特徴です。

ミッション (Mission)

パドレと同等の特徴を持っています。

パドレ (Padre)

ノンパレルの 40~60 日後に収穫されます。殻は硬くて形が均一ですが、開きにくい特徴を持っています。粒は小さく平らな形をしています。ローストした時の風味が良いことから主にテーブルナッツとして用いられることが多いです。

フリッツ (Fritz)

ノンパレルの 40~60 日後に収穫されます。殻は硬くて均一の形ですが開きにくい特徴をもっています。粒は小さく中程度の肉厚で濃い茶色をしています。フリッツはアンリシャルパンティエの看板商品であるフィナンシェで使っているアーモンドです。アーモンドプードルにする為のアーモンド (BWB) は品種が混ざっている状態で単品種のアーモンドプードルを使用することは困難なことです (アメリカ産では) 国内で皮を剥き自社で粉末にして使っています。(多種のテストの結果一番香りが良いと判断されたようです。)

その他

殻の硬さ、形、皮の色などはさまざまだが、皮むきがしやすいタイプが多く主に加工製品用として利用されています。

マルコナ (Marcona)

アーモンドの女王と呼ばれ、味の良さと甘味の深さが特徴です。市場でも非常に高価に取引されている品種のひとつです。丸みを帯び白色で柔らかい粒はさまざまな用途に使われています。フランスのマカロンではこの品種を粉末にして使用するなどノンパレルなどに比べて油脂分が多く生地を軽く仕上げたり、シっとり仕上げたりすることに長けています。スペイン産が有名だが他国でも栽培されています。(味の濃さなどが変わってきます)

ラルゲタ (Largueta)

スペイン産アーモンドはマルコナが有名ですが、ラルゲタはそれと肩を並べる品質をもつ同国カタルーニャ州の在来種です。高級菓子に使われることが多いと言われています。マルコナに比べ細長く扁平な形をしています。独特の歯ごたえが特徴です。

プラネタ / コムナス / マジョルカ / バレンシア (Valencia)

それぞれスペイン産アーモンドを代表する品種のひとつです。

パルマギルジェンティ (Palma Girgenti)

イタリアシチリア島の名産品です。アーモンドは通常桃の木に接木されたものから収穫しますがシチリアでは 2 つのアーモンドの木を接木し収穫されるためアーモンドが本来持つ味や香りが多種に比べて濃厚です。形は平たく比較的油脂分の多く甘さがあるのが特徴です。非常に高価なアーモンドのひとつです。

ダベイ

国内の家庭菜園で販売されている品種です。豊産性、結実性に優れ殻が硬いのが特徴です。粒は薄く細長い形をしています。以下は国内でこのダベイ種を育てる為の注意点をまとめてあります。

植え方・用土

秋～梅雨ごろまでが植え付け適期です。開花期が早いので暖地では秋植えをおすすめします。

葉が芽吹いた後に植え付けする場合は根を崩さないように植えてください。

ももの根は水はけが良く空気が多い砂礫質の深い土壌を好み、過湿に弱いです。通気性の良い肥沃な土を好みます。日当たりの良い場所に浅く植えます。土質はpH5～6の弱酸性土を好みます。ピートモスやたい肥を混ぜた土が良いです。

垂直に植えるよりも斜め70度くらいで植えると、Y字仕立てに作りやすく樹高も低く仕立てやすいです。

春の植え付け方法

2月ごろが植え付け適期です。まだ寒い時期であれば根を少し広げ気味にして植え、葉が芽吹いた後に植え付けする場合は根鉢はほぐさないで植えてください。

夏の植え付け方法

根をほぐさずに植えます。秋の彼岸までは雨が降らないときは水切れに注意です。

秋の植え付け方法

暖地では植え付け適期です。秋植えすると次の生育期まで半年くらいあるので、水切れに耐える苗に育ちます。まだ暑い時期は根をほぐさずに植え、気温が下がっている時期なら根を広げて植えます。根がほぐれないときは無理にほぐさず植えます。

冬の植え付け方法

冬も植え付けにいい時期です。土が凍らない地域では冬でも大丈夫。多少の雪や霜は問題ありません。寒さが心配な場合はマルチングをしておきましょう。

水やり

地植えした場合は雨が当たる場所では水やりは雨に任せ、よほど雨が降らないときだけ土が乾いたら与えます。

鉢植えでは土が良く乾いたら水をたっぷり鉢底から流れ出るくらい与えます。土が乾いていなければ与えません。夏の水分不足による葉やけを起こさせないように、夏は乾燥したらたっぷり水を与えてください。葉が枯れない程度に乾燥気味に管理すると甘みが強くなります。

肥料のやり方

土壌が肥えていればあまり肥料は必要ありません。肥料が多いと果実がつかなくなったりアブラムシがつきやすくなります。

おすすめはももの肥料などのバラ科専用に配合してある肥料です。12月～2月ごろまでに寒肥として桃の肥料を与えます。鉢植えでは6月に化成肥料を与えてください。

花芽の付き方

花芽は夏につけ翌春に開花し結実します。

花芽だけの枝には花が咲いても果実がならないので、花芽がある枝の剪定の際は必ず2～3芽葉芽を残して剪定します。

剪定方法

1年目の冬は主枝を早く太らせるために主枝の先端を強めに切り戻し、側枝は生え際に間引きます。桃は頂芽優勢が弱く上の主枝が負け枝になりやすいので、第1主枝を伸ばし、第2主枝は翌年から伸ばしたほうが良いです。

2年目は主枝と第2主枝を伸ばしたら1年目同様にどちらの先端も強めに切り戻して勢いをつけます。第1主枝からやや太めに伸びる枝を垂主枝とし、1年枝以上の枝は間引き、横やや下向きに出る枝を残して先端を普通に切り戻します。

3年目から開花しなりはじめます。直立する枝は夏に間引いて日あたりを良くします。

3年目以降は垂主枝を強めに切り戻して他の枝よりも強くまっすぐ伸ばし、込み合う枝は間引きます。3年以上古い枝からは新芽が出にくくなるので、切り戻し剪定の時は必ず1～2年の若い枝を残すようにしてください。日あたりが悪い樹幹内部は枯れこみ芽吹かなくなるので、毎年こまめに古い枝を間引いて風通しと日あたりを改善して新しい枝に更新していくとよいです。



その他栽培や性質の注意点

過湿に弱いので冬の水やり根腐れに注意です。

病害虫の予防法

4月頃からアブラムシや黒星病、縮葉病に注意です。縮葉病は芽吹く前に消毒、他の病害虫は予防消毒と発生次第消毒します。