

2006年にインド・マンゴーの日本への輸出が解禁されてから9年。

インド・マンゴーの輸入は検疫や農薬検査など様々な障害を乗り越えてなされます。

インド政府と日本政府の間での話し合いのもつれあいで、輸入が中止になった年もありました。 しかし、日本ではインド・マンゴーのファンが増えてきました。

今年入荷するマンゴーはアンドラプラディッシュ州(Andhra pradhesh)からバンガンパリ種、 グジャラート州 (Gujarat)からケサール種、

そしてウッタラーカンド州(Uttarakhand)からはチョウサ種です。

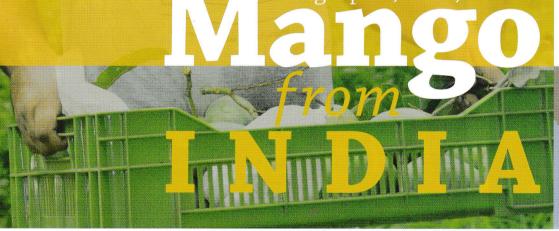
インドを代表するマンゴーにふさわしく、香り高く、みずみずしい、

そして気品のある甘さが特徴です!

Benganpalli, Kesar, Chousa

みずみずしい、 そして 気品のある甘さが 特徴です。





ウッタラーカンド州 グジャラート州 アンドラプラディッシュ州





切った両面のマンゴーは スプーンですくって 召し上がってください。



種のまわりについた果肉も とっても美味しいので、 かぶりついて 召し上がってください。

Makaibari 〒166-0001 東京都杉並区阿佐谷北5-17-12 tel:03-3338-6718/6719 fax:03-3338-6732

## チョウサ農園 Chousa

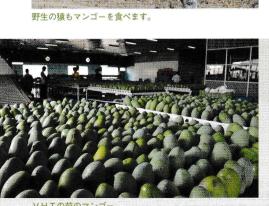
チョウサ農園はインド北部ウッタラーカンド州 にあります。背後にはヒマラヤ山脈が連なり、 ヒマラヤ山脈の裾野の地域に農園はあります。 この農園は100年以上前にジャングルを切り開 き、マンゴー農園として今日にいたります。摘 み取りの時期3ヵ月間(6~8月)だけオーナ ーが農園で生活をしています。広大な農園では、 剪定もせずに自然のままにしているので、木の 高さが5メートル以上もあります。マンゴーの 摘み取り時期には250人以上の男性が働きます。 三人一組で、籠を持って木に登り、摘み取った 途中で受け取る男性と下で受け取る男性をチー ムワークで行うのです。

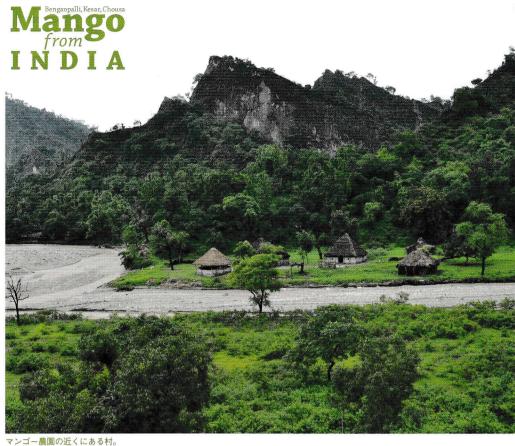
## マカイバリジャパンの スタッフが チョウサ農園を 訪問しました!















5メートル以上もある マンゴーの木。



日本の検疫官によって厳し

くチェックを受けます

## 熱処理(VHT)の工場

Vapor Heat Treatment

インドから日本へマンゴーを輸出するとき は、マンゴーにつくミバエなどの害虫の幼虫 や卵を殺滅処理することが義務づけられてい ます。出荷前にマンゴーをVHTの機械の中に 入れ、果実が高温障害にならない範囲内で、 内部温度を上昇させて害虫を殺滅させます。 日本からは検疫官が立ち会って、最終チェッ クを行います。厳しい検疫チェックで合格し たマンゴーだけが日本に届きます。



