



①根の部分を傷付けたくないよう、丁寧にバナナの苗を定植します。
 ②収穫直前に突風で倒れてしまったバナナ。立派に育ったものほど、その重さから倒木のリスクが高まります。③良品を水に浸して洗浄し、バナナの表面の汚れ、付着物を取り除きます。工場では地元的女性が多く働いています。④梱包直前の品質確認。全ての房を点検してから日本に届けます。⑤継続して交流しています。(2018年にタイに訪問した際の集合写真)

タイ国からの 香り高き黄金色のバナナ

化学合成農薬・化学肥料不使用

厳しくチェック、選別されたバナナが海を越えて…

ホームトンバナナ

ホームトンバナナはグロスミッチェル種という品種で、1950年代には世界的にまん延したバナナの大敵、バナナ病によって絶滅しかけた貴重なバナナです。タイ語で「ホーム」は良い香り、「トン」は黄金…つまり「香り高き黄金色のバナナ」という意味です。上品でしっかりと甘いみと濃厚な味わいがあり、その名の通り熟しても黒い斑点は出ず、香りが強いのが特徴です。タイでは、バナナの旬は年2回(3月、9月ごろ)あり、収穫から約1カ月後に組合員宅に届くので、特においしいのは4〜5月、10〜11月だとか。

こだわりのバナナ栽培とお届けまでの道

- 土づくりには鶏糞・サトウキビなどの有機肥料を使用し、栽培には化学合成農薬や化学肥料を使わず、年間に約940トン生産されています。
1. 定植Ⅱ苗を育てて2〜3カ月後、畑に植え付け
 2. 収穫Ⅱ7〜8カ月で花が咲き、9〜10カ月で収穫
 3. 選果Ⅱ収穫したバナナをグローブサイズにカット。良品・規格外品を選別Ⅱ良品バナナの表面の汚れを水で洗浄Ⅱ洗浄水を吹き飛ばすエア処理Ⅱ目視による害虫付着検査(検品)

こうして厳しくチェックされたバナナだけが海を越えて日本に！その後追熟され、東都生協に届きます。

※輸送時の防カビ剤の使用はありません。

熟しても斑点(シュガースポット)が出ないのが特徴です。先端まで黄色になったら熟した印、食べごろです。



タヤン農協のバナナ生産者

自然豊かなおいしい果物の郷・タヤン郡

ベツチャブリー県にあるタヤン郡は丘陵と海との間に位置する自然豊かな地域で、西側の丘陵からベツチャブリー川を伝って東の海へと流れる水を、新鮮で豊かな農業用水として活用しています。おかげでタヤン郡のホームトンバナナは香り良く育つといわれ、タイ国内でも地域の特産品として有名です。また、タヤン郡はおいしい果物が栽培される地域としても知られ、マナオ(ライム)、チョンブー(赤ピーマンに似た形をした、梨のようなサクサク食感の果物)の品質も高く評価されています。



小規模農場の生産者が取り組むホームトンバナナ

タヤン農協の輸出向けバナナ生産者は現在約70人、その畑は178カ所に広がり、それぞれが小規模な農場というのが特徴です。これは、たとえ小規模であっても、生産者が輸出向けホームトンバナナ生産に意欲があれば、タヤン農協は積極的に組合員として受け入れてきたという経緯があるからです。タヤン農協のホームトンバナナの取り組みは、環境に配慮した農業として地域で注目される一方、畑が細かく分散しているため、日常的な管理は大変ですが、安全・安心面には非常に気を遣っています。

甘みしっかり、濃厚な味わい

近年の厳しい天候を乗り越え、安全・安心なバナナを供給

1991年から東都生協にホームトンバナナを供給しているタヤン農協。近年の温暖化による慢性的な天候不良はバナナ栽培にも影響し、干ばつ・洪水・突風などの被害も以前より頻発しているそうです。それでも同農協はバナナ輸出事業の持続的な発展を目指して知恵を絞り、日々努力を続けています。タイでも2021年夏には新型コロナウイルスのデルタ株の大流行があり、生産者やタヤン農協職員にも感染者が出ましたが、幸いなことに加工場での感染はなく、厳しいコロナ禍の中でも滞りなく輸出作業が進んでいます。



タヤン農協バナナ(ホームトン)
 2月4回参考価格
 450g(3〜4本)
 298円(税込321円)

タヤン農協からのメッセージ

いつもタヤン農協ホームトンバナナをお召し上がりいただきありがとうございます。これまで30年間、日本とタイの双方を訪問するなど交流を行ってお互いの文化や価値観などに理解を深め、絆を育んできました。バナナの輸出事業を通じて地域の雇用を創出し、生産者の所得向上やその子どもたちの生活の質の向上を図り、地域社会を含めた持続的な取り組みとして続けていきたいと思ひます。

