第4章

農園から食卓へ

76 レーズン用ブドウの植え付け

78 ブドウの成長サイクル

80 手作業による収穫

82 機械による収穫

84 ドライ・オン・バイン（DOV）による収穫

86 持続可能な農業と加工

88 レーズン生産に伴う問題

90 サンメイドの専門家

92 カリフォルニアレーズンの開拓者たち

94 加工と箱詰め

96 米国における流通

98 世界における流通

レーズン用ブドウの植え付け

レーズン用ブドウ園には、長期的な投資が必要です。ブドウ栽培は重労働で、新しく植えたブドウの苗木が収穫できるまでに3年以上かかります。ただし適切な手入れを行えば、同じ樹木から 100年以上もブドウの実を収穫することができます。ブドウの品種についても考慮しなくてはなりません。ブドウには数多くの品種がありますが、レーズン生産農家の大半はトンプソンシードレス種を栽培しています。この品種は、フレズノで栽培されているレーズン用ブドウの95%を占めます。

ブドウ栽培に適した土地

気候、土壌、水はすべて、ブドウ栽培に最も重要な要素です。サンワキーンバレーは、ブドウ栽培に最適な天候と水はけの良い砂壌土を特徴とし、9月の気候が高温で乾燥しているためブドウの甘さを最大限に引き出します。また西部の沿岸に山脈があるため、冬になるとこの地帯には霧が立ち込めます。休眠状態に入ってエネルギーを蓄えた作物は、春の訪れとともに一気に成長します。

農園の準備

ブドウを植える前には、灌漑用水を確保するために整地を行う必要があります。土が乾燥している時期に整地を行います。湿った土は圧縮されやすいため、水が土に浸透せず、根が成長しにくくなります。レーズン用ブドウ農園では、ブドウの苗木は東から西に配列して植え付けられます。これにより、日光が列の中央に最もよく当たるようになり、収穫時の天日干しも効率良く行えます。

植え付けと剪定

ブドウ農園では一般的に、休眠期のブドウの根や挿し木を植え付けます。一年目は、ブドウの誘引作業は行いません。葉をできるだけ大きく成長させ、光合成を活性化させることで、根の発達と炭水化物の生成を促進します。

ブドウの誘引作業

ブドウを杭やブドウ棚に這わせる誘引は、ブドウ栽培で最も重要な作業です。ブドウの葉の広がり具合を微妙に調整して、日差しと日陰のバランスを適度に保ちます。枝葉がしっかりと生育していないと、光合成が十分に行われません。ただし、葉が茂り過ぎると苗木が影で覆われブドウの成熟が遅れるばかりか、ブドウ特有の病気の原因にもなります。

従来型のブドウ棚

初期のブドウ棚は、ブドウの枝が地面に刺した杭に沿ってまっすぐ成長するよう固定するためだけのものでした。1890年に入ると、新しい枝の成長を助けるため、杭の間にワイヤーを水平に張るようになりました。1940年代には、ブドウ棚を広げるために横木を追加したためより日光が当たるようになり、ブドウがより大きく実り、糖度も増加しました。

棚架け法

ブドウ棚の構造の多くは、各種ブドウの生育が促進されるよう設計されています。また、特殊なブドウ収穫機が木の間を通れるようにも配慮されています。棚架け法では、高さ2mほどに成長したブドウは、ワイヤーに沿って横に広がっていきます。ブドウの実は天井から垂れ下がるため、収穫作業が容易になります。

V字型ブドウ棚

V字型ブドウ棚では、高さおよそ2mのV字型の支柱を一列に並べ、支柱同士をワイヤーで固定します。この独特のV字型の構造は、大量の日光を取り込み、熱を収束させることができます。このため光合成、成熟、乾燥が飛躍的に促進されます。V字型ブドウ棚は、作業者が棚の下を自由に歩き回ることができ、ブドウの実や枝を簡単に手入れできます。

肥沃な渓谷地帯

カリフォルニアの高速道路99号線沿いに、レーズン栽培に最適な渓谷地帯が目の前に広がっています。サンワキーンバレーのレーズンの年間生産量は35万トンを超え、世界のレーズンの大半はここで生産されています。これは土地の自然の恵みと、熱心な生産農家の賜物です。

ブドウの成長サイクル

ブドウの成長サイクルは、ブドウの木が休眠状態に入る冬から始まります。12月〜1月にかけて、次の夏の収穫に向けてブドウの木を剪定します。その後、発芽、開花、結実、ヴェレゾン（実が柔らかくなり、色が変わり始めること）、成熟（夏／初秋の収穫）という主要な成長段階を経て、再び晩秋／冬の休眠期という成長サイクルが繰り返されます。

4月
ブドウは3月に発芽し、小さな若枝が伸び始めます。4月になるとそこに柔らかい房が付きます。毎年栽培農家は、この房の数を数えて夏の収穫量を予測します（一次予測）。

5月
5月には房に花が咲きます。房に咲いた小さな花は、すべてブドウの実となります。栽培用のブドウは雌雄同株なので、ハチの助けを借りなくても自ら受粉できます。受粉を終えると小さな種が形成され、それを囲むようにブドウの実が成長していきます。この時期、ブドウの成長には灌漑用水が欠かせません。5月末には、ブドウが実を結び始めます。

6月
6月の間中、ブドウは成熟に向け成長を続けます。この時期、栽培農家は灌漑や病気予防に加え、害虫の侵入についても注意を払います。栽培農家は、害虫の特定とそれによる被害、さらにその害虫に対処できる益虫が十分に存在するかなどの知識や経験を求められます。このような情報を把握しておくことで、収穫物や環境にとって最善の措置を取ることができます。

7月
7月は気温が38度を超える日が多く、灌漑用水が特に重要となります。適度に灌漑を行えば、ブドウがストレスを受けることなく、実がより大きく育ちます。7月最初の週はブドウが果糖を生成する時期で、酸味が減り、実が柔らかくなり始めます。この段階は「ヴェレゾン（色づき）」と呼ばれます。ヴェレゾンはフランス語で「成熟」を意味します。

8月
8月初旬、収穫に備えて土壌を乾燥させるため、農園の灌漑を停止します。トンプソンシードレス種は8月最終週から9月第一週にかけて成熟します。実がよりふっくらとしてきたら、収穫できます。通常、約450gのレーズンを作るには約2kgのブドウが必要です。初霜が降りる11月を迎えると、葉の色はオレンジへと変わり、散り始めます。これは来季に備え、剪定を行う時期がきたことを示します。

手作業による収穫

農園作業者が手作業でブドウを摘み取り、天日干しでレーズンを作るという伝統的方法は、100年前とほぼ変わらず現在でも行われています。8月に入ると、土壌を乾燥させるため、灌漑が停止されます。また収穫前には、日光が当たるように南側に勾配をつけた畝を作り　、その表面を滑らに硬く固めます。ブドウの甘さが最高点に達した時点で、房は手作業で木から切り離され、60cm x 90cmのペーパートレイに広げられます。ペーパートレイの温度は、50°C～ 62°Cになります。

1. 房の摘み取り
先端が曲がったナイフを使用して、ブドウの房を手作業で木から切り離します。この際、ブドウの実が損傷しないよう、房を持ちながら切り取ります。手作業による摘み取りは、房へのダメージを最小限に抑えます。

2. ブドウ収穫皿
切りたてのブドウの房は、プラスチック製の収穫皿に入れます。収穫皿いっぱいにブドウを入れると、およそ8～ 10kgになります。これは、ちょうどペーパートレイ1枚分に相当する量です。

3. ブドウを広げて乾燥
摘み取ったブドウの房は、ペーパートレイ全体に均一に並べられます。できるだけ多く日光をあてて乾燥させるために、ペーパートレイを南向きに並べます。ブドウ栽培では畝の列の長さは、通常は 200mまたは 400mです。

4. 天日干し
収穫したばかりのトンプソンシードレス種は緑または琥珀色をしていると聞くと、多くの方は驚かれるでしょう。初秋まで高温で乾燥した気候が長く続くサンワキーンバレー南部は、ブドウを乾燥させて褐色のレーズンを作るのに最適な場所です。

5. 天日干し後
収穫したブドウをペーパートレイ上で17～21日間寝かすとレーズンになります。レーズンがほぼ乾燥しきったところで、最終工程としてペーパートレイで包み込みます。包み込むことで天然オーブンのようになり、乾燥が進み、レーズンの中の水分が均一になります。レーズンに含まれる水分が10～14% になった時点で乾燥工程は終了です。

トンプソン種の伝統
1920年代以降、手摘みされるブドウのほとんどは、甘くて種のないトンプソンシードレス種が占めています。種のあるマスカットよりもトンプソン種が消費者に好まれたためです。

いざ収穫へ
ブドウは、ブトウ糖のブリックス度が18～22に達した時点で収穫されます。ブドウ糖の値が高ければ高いほど、生産量も増えます。ブドウの乾燥比率はブリックス度18の場合が 4.63:1 であるのに対し、ブリックス度22の場合は3. 74:1となります。

収穫後の作業
1960年頃に撮影されたこの写真からは、作業者がペーパーシートの包みを木製の「スウェットボックス」に集めている様子がうかがえます。現在では、この小型のスウェットボックスの代わりに、レーズン約 500kgを収容できる木製容器が使用されています。

機械による収穫

1970年代の初め、カリフォルニアのレーズン業界は、機械収穫を行い、農園でブドウを乾燥させる方法に取り組み始めました。ただし、この方法が広く用いられるようになったのは、1990年代に入ってからのことです。現在、カリフォルニア産の天日干しレーズンの25%は、機械によって収穫され、ブドウ畑に敷かれたペーパートレイ上で乾燥させたものです。

1. 枝の切断
収穫の少なくとも10日前に、房のついている枝を手作業で切断しておくと、ブドウのヘタが乾燥し、もろくなります。この状態で10日ほど乾燥させると、あまり力を加えなくても実だけが取れるようになります。収穫工程全体が改善するだけでなく、レーズンの質も向上します。

2. 機械による収穫
2台の機械が、レーズン農園の畝と畝の間を平行に走ります。収穫機とトレイレイヤー機は同時進行します。収穫機が摘み取ったブドウは、連続ペーパートレイ上に均一に並べられます。

3. コンベヤーで移動
収穫機によって振り落とされたブドウの粒は、畝をまたぐように配置されたコンベヤーで運ばれ、トレイレイヤーを通過してホッパーと呼ばれる機械まで移動します。

4. ペーパートレイへ
ブドウの実はホッパーを使って、連続ペーパートレイに均一に（1〜2粒の厚み）並べられます。ブドウはここで、すばやく均一に乾燥されます。通常ペーパートレイは、畝の列に沿って敷かれます（約430m）。

5. 日干し
機械で収穫したレーズンは、連続トレイ上で7〜10日間かけて乾燥させます。手作業で収穫したブドウを乾燥させる場合と比べて乾燥期間が10日ほど短いのは、機械を使用することでブドウを房ごとではなく、粒単位で収穫できるからです。

6. 収集
乾燥工程を終了したレーズンは連続トレイに並べられ、機械によって収集されます。レーズンは機械で、隣の畝に置いてある収穫箱に移動されます。ペーパートレイは切り裂いて、土に混ぜます。

7. 収穫完了
収穫箱をけん引するトラクターは、収穫機と同じ速度で走りながら、収穫作業を補佐します。収穫箱に収容されたレーズンは、加工工場へ運ばれます。

ドライ・オン・バイン（DOV）による収穫

地面でのペーパートレイ乾燥に比べ、ブドウ棚での乾燥にはもっと時間がかかります。ブドウ棚で乾燥するドライ・オン・バイン方法（DOV）は、1950年代後期から1960年代初期にかけてオーストラリアで研究が行われました。この研究で重要な発見となったのは、収穫前に、ブドウが成熟した時点で枝を切断することでした。フィエスタ、ドバイン、セルマピートといった早熟のブドウ種の登場に伴い、カリフォルニアの栽培農家はこの実験的方法を実践しました。DOVによる収穫方法は、21世紀のレーズン産業で重要な役割を担うようになりました。

枝の切断
乾燥工程の第一段階として、房の付いている枝を手作業で切断します。枝を切断すると房が乾燥し始め、6～8週間後にはレーズンができ上がります。

V字型ブドウ棚
V字型ブドウ棚は、金属の支柱の上に大きなV字型構造を取り付けたものです。このV字型の構造を一列に並べ、ワイヤーで結んで固定します。ブドウ棚の周囲に隙間ができるよう、それぞれの列を約3～4メートルほど離します。このタイプの棚ではブドウが日差しを大量に浴びることができるほか、ブドウの手入れも容易に行えます。

V字型ブドウ棚での収穫
早熟のブドウ品種の場合、8月中旬に手作業で枝を切断して、房を乾燥させます。房が乾燥してレーズンができ上がったら、改造を加えた収穫機でレーズンを収穫し、収穫箱に詰めます。

ブドウの棚架け法
ブドウの棚架けシステムでは、地上から約2メートルの高さでワイヤーを縦横の両方向に張ります。最初の列は今季に実をつけるブドウの木、隣の列は来季に実をつけるブドウの木です。このパターンを農園全体で繰り返します。このシステムなら、作業者にとってブドウの手入れがしやすくなります。ブドウの棚架け法では、葉が大きく広がって光合成が活発に行われるため、面積あたりの収穫量が増えます。

ブドウの棚架け法による収穫
8月中旬、手作業で枝を切断し、ブドウの房を乾燥させます。房が乾燥してレーズンができ上がったら、収穫機はブドウ棚の下を走ります。収穫機の振動によってブドウが収穫箱の中に落ちる仕組みです。同時に、バキュームでレーズンから乾燥した葉を取り除きます。

ドライ・オン・バイン（DOV）がもたらす成功
栽培農家と業界パートナーによる長年の努力により、ブドウの新しい乾燥方法と、これに適した新種の開発に成功しました。DOVによる栽培方法は、現在カリフォルニアのレーズン産業に大きく貢献しています。収穫量が増える一方、コストと必要労働力を削減できるDOVシステムは、まさに未来のレーズン作りの技術です。

持続可能な農業と加工

レーズンは、ブドウと太陽が生み出す自然の恵みです。その生産は、「エコ」という言葉が浸透するはるか以前より、持続可能な方法で行われてきました。サンメイドの有機栽培レーズンは、持続可能な農業と加工を推進する当社の取り組みの1つに過ぎません。

太陽エネルギーによる生産
サンワキーンバレーの暑い夏の気候は、ブドウの成長を促します。ブドウの乾燥工程では、日差しと熱された土がオーブンのような効果をもたらし、ブドウをレーズンに変身させます。太陽のエネルギーによって毎年およそ113万トンもの新鮮なブドウが乾燥されますが、その熱量は天然ガス1760億キロワット分に相当します。また、カリフォルニアで育てられているブドウの木をすべて並べると約88万キロ、およそ地球22周分にもなります。

再生紙
ブドウは、ペーパートレイと呼ばれる大きなシートの上に並べ、農園で天日干しします。収穫後、ペーパートレイは回収され再生紙としてリサイクルされます。

節水
サンメイドの工場でレーズンの洗浄に使用した水は、家畜用飼料の栽培用水として再利用されます。

すべて無駄なく
レーズンの加工において取り除かれたヘタやくきなどは、家畜の飼料として販売されます。

地球にやさしいパッケージング
包装されたレーズンは段ボール箱に入れて発送されますが、この段ボールは持続可能な森林で育った木から作られており、「Sustainable Forestry Initiative（持続可能森林イニシアティブ）」のラベルが貼られています。また、外装はリサイクル素材が使われているほか、インクはすべて水性のものが利用されています。

ブドウを有効利用
サンメイドの蒸溜所（写真下）では、レーズンから高濃度アルコールが作られ、ブランデーや白ワインにも利用されています。また、蒸留器から流れた水は、蒸溜所のメタン発生器（写真右）に送られます。メタン発生器からは天然ガスの代替物が生成され、蒸溜所のボイラーに利用されています。

レーズン生産に伴う問題

ここカリフォルニアは理想的なレーズン生産地であるものの、毎年の収穫物の出来は母なる自然に大きく左右されます。レーズン生産農家は、季節外れの天候や極端な温度変化など、天然乾燥レーズンへの影響を最小限に抑えるよう取り組む必要があります。カリフォルニアレーズンの大部分は、畑に敷いたペーパートレイ上で天日干しにするため、乾燥中に雨が振ると、レーズン生産に非常に大きな打撃をもたらします。

An Analysis:

THE FROST OF 1972

PETE CHRISTENSEN
FRESNO COUNTY FARM ADVISOR

What a lousy start!

It all began with the late 1971 harvest and the early freeze on October 29 and 30. This caught many vines poorly prepared for winter, particularly some young, one and two-year-old vines which were frozen back to ground level. Cane selection was also poor in many vineyards.

We were also badly shorted on rainfall this winter; many herbicide applications had no beneficial rain. The dry winter is also blamed for some of the "delayed growth" or slow bud break in Thompsons this spring. Dry soil conditions in the fall and winter have been shown to sometimes contribute to this problem.

And then, as if these problems weren't enough, the real disaster struck — spring frost. In many in-

6. High covercrop with moist soil
7. Firm but dry soil with and without ground cover
8. Freshly worked dry soil

Advice on how to handle the frosted grapevines was quite abundant and varied. Unfortunately, a Thompson Seedless crop cannot be improved by any special practices such as the removal of frosted shoots. Pruning the canes back may be of value on weak or 3-year-old Thompson vines to promote more shoot growth from the head of the vines for next year's canes. However, Thompson vines with average to above average vigor should normally push sufficient new shoots from the vine head for next year's canes. Severe pruning back on such vigorous vines may actually

霜
1972年の3月27、28日に発生した春の寒波は、レーズンに大きな打撃を与え、その年の収穫量は75年におよぶ歴史上最低となりました。

雨
1976年9月に発生した豪雨によって、この地域のほぼ半分の作物が壊滅的な被害を受けました。また1978年9月にも、雨が原因で乾燥中のレーズン70%が失われました。

成熟スケジュール
トンプソンシードレス種は8月後半から成熟するため、雨による被害のリスクを多く抱えています。フィエスタ、ドバイン、セルマピートなど、8月前半に成熟する種が開発されたため、収穫をより早い時期に終わらせることができるようになりました。

成熟スケジュール　8月

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
			1	2	3	4
			セルマピート			
5	6	7	8	9	10	11
セルマピート					ドバインとザンテカランツ	
12	13	14	15	16	17	18
ドバインとザンテカランツ					フィエスタ	
19	20	21	22	23	24	25
フィエスタ					トンプソンシードレス	
26	27	28	29	30	31	1
トンプソンシードレス						

乾燥スケジュール
カリフォルニアでは通常、レーズンの収穫は9月前半に始まります。理想的な高温・乾燥条件のもとで、トンプソンシードレス種は17〜21日間かけて乾燥されます。

乾燥スケジュール　9月

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14 トレイを裏返す	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
						30

春
春に霜が降りて気温がマイナス0.6°Cを下回ると、ブドウの若枝や花房が被害を受けることがあります。また、春に降る雹も脅威となります。

夏
低温や多湿は、ブドウの成熟が遅れる原因になります。また、激しい熱によってブドウの木や房が焼けてしまうこともあります。

秋
収穫期に降る雨は、レーズンに害を及ぼすことがあります。雨が長く降り続くと、せっかく栽培した作物を失う原因となります。

サンメイドの専門家たち

レーズンが農園で生産され、加工・箱詰め工程を経て消費者に届けられるまで、さまざまな技能と専門性が求められます。「World's Favorite Raisin™（世界中で愛されているレーズン）」を提供するための最初の作業は、ブドウ栽培とレーズン生産に関して豊富な経験を持つサンメイドの生産農家が行います。生産農家からサンメイドの施設へと輸送されたレーズンは、箱詰め準備が整うまで安全に保管されます。加工処理工場では、機械オペレーターがサンメイドのすべての製品の検査、加工、箱詰め工程を監督します。

ブドウ糖
サンメイドの生産農家、ジェフ・ボートルーシーが屈折計を使用して収穫前のブドウの糖度を調べています。生産農家たちはブドウの状態と天候条件をモニターしながら、最適な収穫時期を判断します。

健康なブドウの木
サンメイドの生産農家スティーブ・キスターは、ドライ・オン・バイン（ブドウを木につるしたまま乾燥させる）方式のブドウ農園で、ルーペを用いてブドウの葉を観察しています。ブドウの棚架け法を採用した彼の農園は、エーカーあたりの生産量が増加しただけでなく、機械収穫もできるようにもなりました。

山積みにされたレーズン
毎年、10万トンものレーズンがサンメイドのキングズバーグ本社に集められます。検査に合格したレーズンは、500kgまで収容できる木箱に保存されます。ここで熟練した作業員が木箱を重ね、最後にカバーをかけます。レーズンは加工・箱詰工程に移るまでの間、ここで保管されます。

生産農家の野外活動
野外活動や野外研修は、サンメイドの生産農家がレーズンの各生産段階について最新の情報を得るための重要な活動です。

品質検査
サンメイドの検査技術者たちは、生産ラインからサンプルを採取して常に品質検査を行なっています。

ラインの終わりに
パッケージ・スーパーバイザーが、ケース詰めされる前のパッケージ検査を行います。

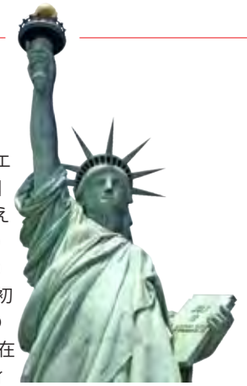
ゴールデンスタンダード
箱詰めされたゴールデンレーズンがラインを流れています。サンメイドのレーズン箱詰め施設は世界最大規模で、特殊装置の開発では業界をリードしています。

カリフォルニアレーズンの開拓者たち

サンメイドの栽培農家たちの物語は、移民時代にまでさかのぼります。カリフォルニアの地は、ここへやって来た開拓者たちによって大きな可能性を持つ土地へと生まれ変わりました。ドイツ人、日系人、イタリア人、デンマーク人、スウェーデン人、メキシコ人、ユーゴスラビア人、シーク教徒、ポルトガル人など、さまざまな国の人々が従事していたカリフォルニアのレーズン産業はまさに人種のるつぼと言えます。

レーズンともっとも関わりの深い民族は、西暦120年～900年のペルシャでレーズンの起源を生み出したアルメニア人たちです。彼らは今でも、ブドウ栽培の第一人者です。アルメニア人がフレズノ郡にやってきたのは1890年代のことでした。その後間もなく、ドライフルーツ業界内でブドウ栽培の達人として知られるようになり、最終的には箱詰めでも才能を発揮しました。

この地で新たな生活を始めた他の移民と同じように、アルメニア人たちもこの土地を愛していました。トゥレアリ郡で彼らが築いた「イェッテム」というコミュニティは、アルメニア語で天国、またはエデンの園を意味します。



アメリカへ

1892年から1954年にかけて、エリス島を通ってアメリカ合衆国に到着した多くの移民を出迎えたのは、ニューヨークの自由の女神像でした。1863年～1869年にわたって建設された世界初の大陸横断鉄道は、アメリカの東部と西部を結ぶ象徴的な存在となりました。当時は「パシフィックレールロード」と呼ばれていたこの鉄道のおかげで、新市場が開拓されアメリカ全土に製品を出荷できるようになったほか、移民が西部へ移動するきっかけにもなりました。1850年にカリフォルニアが州になった時の人口調査では、当時の人口はわずか9万2597人でした。

今日のカリフォルニアの人口は3700万人を超え、アメリカでもっとも人口の多い州となっています。

日系人の栽培農家

サンメイドの栽培農家には、いつの時代もさまざまな国の人々がいました。日系人も例外ではありません。これは、1924年に「ナカムラブドウ園」で撮影された写真です。およそ20年後、日本軍による真珠湾攻撃が始まり、フランクリン・ルーズベルト大統領の命令によって数千人もの日系アメリカ人が強制収容所へと送られることになりました。当時、米国西部全土にわたって多くの日系人が土地を奪われましたが、サンメイドの他の栽培農家たちは、所有者がいない間も日系人の土地を守り続けました。これは、栽培農家たちがお互いに助け合う心を育んでいたことを物語っています。

4世代にわたり受け継がれている農業

（写真左）サンメイドの栽培農家、ジョン・マーサダル（隣は息子のエリック）は、カリフォルニアレーズン栽培農家の3世代目であり、1500年代にデンマークで始まった農業の伝統を今でも受け継いでいます。マーサダルの祖父は1903年にフレズノ郡に移住し、ブドウやトウモロコシ、綿花などさまざまな作物を栽培しました。

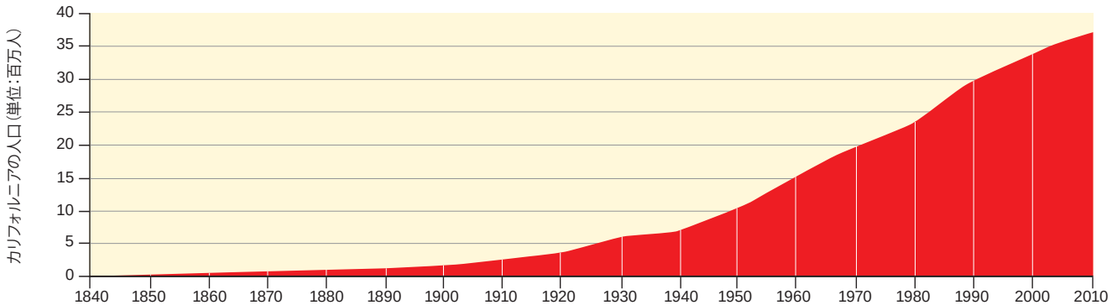
家族農場

（写真右）家族農場で撮影された、ジョン・マーサダルの母親とその兄弟姉妹たち。ジョンは高校3年生の頃、独力でレーズンの栽培に成功したことで、農業の分野で生きていく決心をしました。彼は今でもレーズンやツリーフルーツ、ブルーベリーを生産しています。

知恵と伝統を伝える

（写真左）幼い頃のエリック・マーサダルと祖父のハロルド・マーサダル。エリックは、今でも昔ながらの伝統を守って農業を営んでいます。

カリフォルニアにおける人口の増加：移民の波



ゴールドラッシュ（1848～1869年）
移民の大半はアメリカ東海岸や中西部、そして西ヨーロッパからでした。

土地ブーム（1886～1888年）
南カリフォルニアへの移民は、主に米国内からがほとんどでした。

自動車産業と農業の発展（1914～1929年）
第一次世界大戦末期の好景気から一転して世界恐慌が広がり始めました。

製造業と工業（1941～1945年）
世界恐慌後の好景気は第二次世界大戦によってさらに後押しされました。米国内からの移民に加え、多くのアフリカ系アメリカ人とラテンアメリカ人の移民がやってきました。

戦後景気：農業と工業（1948～1970年）
米国内に加え、ラテンアメリカ、アジア、西ヨーロッパから移民がやってきました。

経済の回復と後退（1982～1989年）
多くの移民がアジアやラテンアメリカからやってきました。

人種のるつぼ（2004年）
カリフォルニアでは州全土において、どの民族も多数派とならない「minority majority（少数派が多数）」という状態になりました。

加工と箱詰め

天然種なしレーズンは天日干しの後、農園からサンメイドの本社へ直送され、そこで加工・箱詰めされて世界中の皆様のもとへ届けられます。

レーズンの到着
レーズンは農園で収穫されたそのままの状態でサンメイドの倉庫に運ばれます。

加工開始
収穫箱に保管されていたレーズンが、加工ラインに流されます。特殊な装置でブドウの硬い枝がレーズンから取り除かれ、キャッパーと呼ばれる機械でブドウの実に付いたヘタも除去されます。

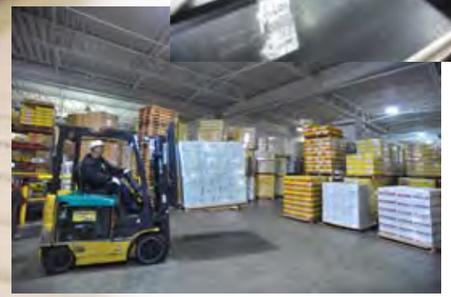
水槽
レーズンは完全にきれいになるまで水洗いされます。

レーザー選別機
高精度のレーザー選別機によって、枝などの異物が取り除かれます。

箱詰めラインへ
レーズンは加工ラインから箱詰めラインへと運ばれます（ライン数は25本）。

レーズンのパッケージ作業
レーズンは、15gのミニスナック®や500kgの大型容器など、さまざまなサイズのパッケージに詰められます。

ライン最後
レーズンをパッケージに詰めた後、再度コンベヤーに送られ、ケースに入れられます。



出荷準備完了
ケースはパレットに載せられ、出荷まで保管されます。

米国における流通

20世紀初め、サンメイドのレーズンは列車によってアメリカ全土に出荷されていました。当時、列車には数千トンものレーズンが積み込まれ、車両には「カリフォルニアのレーズン生産農家6000軒が栽培したレーズン」という看板が掲げられていました。

1915年、「レーズンの日」の開催に合わせ、「サンメイドスペシャル号」と呼ばれる列車が記録的な速さでレーズンをシカゴに届けました。この毎年恒例の「レーズンの日」には、国内の多くのレストランでレーズンをふんだんに使った料理がメニューに登場しました。レーズン列車のおかげで、それまでレーズンを食する機会が少なかったカリフォルニア以外の消費者の間でも、レーズンの需要が高まりました。

顧客・供給チェーンの整備を図ったことで、今日では国内のどこでもレーズンを買うことができます。サンメイドの顧客サービス、輸送、倉庫、管理、需給計画の各部門の優れた連携により、ドライフルーツ製品を小売店や食品加工メーカーにお届けしています。

販売先は、消費者に直接サンメイド製品を販売する小売店と、業務用にサンメイド製品をバルク購入する食品加工メーカーの2つに分けられます。

レーズン列車
1918年にサンメイドの加工施設が稼働して以来、鉄道はレーズンの主要輸送手段です。サンメイド製品は現在、トラックと鉄道の両方を使って米国全土に出荷されています。

サザンパシフィック
1925年に撮影されたこの写真（左）には、サンメイドの工場から直送されたレーズンを手作業でサザンパシフィック鉄道に積み込む様子が写っています。

目的地へ
倉庫流通ネットワークを通じて、小売店のほか、シリアルや焼き菓子製品にドライフルーツを使用している顧客企業にもサンメイド製品をお届けしています。

輸出
サンメイド製品は、カリフォルニア州キングズバーグからアメリカ国内はもちろん、カナダを始め50ヶ国以上に輸出されています。

国内流通
サンメイドは国内のお客様に迅速に商品をお届けするため、各地の倉庫業者・流通業者と提携しています。その1つが、ペンシルバニア州スクラントンに拠点を置くケーン社です。

家族の絆
ケーン社はこのほど、会社創立80周年を迎えました。同社は4世代に渡り家族経営されている運送会社です。上の写真は、現在のケーン経営陣です。

出荷準備完了
サンメイド製品を積んだパレット（荷台）が重ねられ、出荷の準備が整います。

世界における流通

サンメイドのレーズンはカリフォルニア州フレズノの周囲80km以内で収穫されたものですが、加工した製品は世界の50以上の国々で販売されています。箱詰め済みのドライフルーツ製品を海外に輸出する際、出荷業者、流通業者、仲介業者との調整も必要となります。

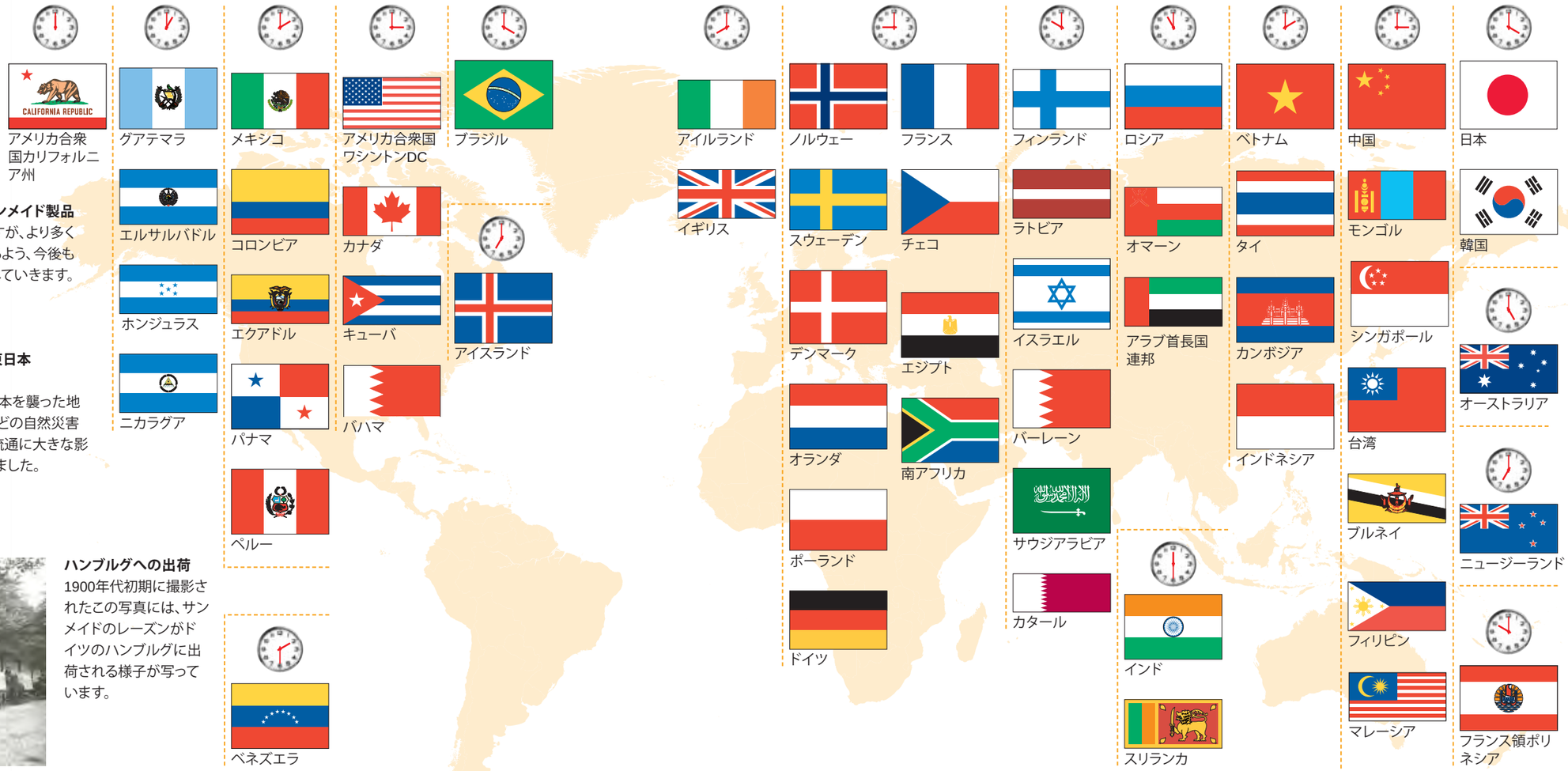
海外からの注文のほとんどは、注文を受けてから箱詰めされるため、箱詰め・発送準備が整うまでは製品を保管しなければなりません。ドライフルーツを積んだパレットはトレーラーに載せられ、トラックでカリフォルニア州オークランドまたはロングビーチの出荷港に運ばれます。ヨーロッパに輸出する場合、製品はテキサス州ヒューストンまで列車で輸送された後、コンテナ船で出荷されます。

輸出業務
出荷担当者がレーズンの輸出業務を行なっています（1925年頃に撮影）。

サンメイド製品の出荷
サンメイド製品を積載し、出荷港へと向かうトラック（1963年撮影）。

海を超えて
サンメイド製品は巨大なコンテナ船によって、カリフォルニア州オークランドから世界各地へ輸出されます。

世界中に流通しているサンメイド製品
サンメイド製品は世界50ヶ国以上に輸出されていますが、より多くの消費者にレーズンやドライフルーツをお届けできるよう、今後も輸出を拡大していきます。



DEVASTATING EARTHQUAKE & TSUNAMI

Sendai (Kyodo), March 2011—Japanese officials now estimate that the death toll may surpass

2011年の東日本大震災
2011年に日本を襲った地震や津波などの自然災害は、製品の流通に大きな影響を及ぼしました。

ハンブルグへの出荷
1900年代初期に撮影されたこの写真には、サンメイドのレーズンがドイツのハンブルグに出荷される様子が写っています。