

ピーカンナッツについて ～収益性・機能性・将来性～

1 ペカンナッツ（ピーカンナッツ）とは

(1) 原産地

ペカンナッツは、クルミに似た北米原産の木の実で、柔らかく渋みのない食べやすさから、アメリカを中心に生食や製菓材料、料理のトッピングなどで日常的に食べられている食材です。原産地は、北米インディアナ州からメキシコ北部と言われています。落葉性高木で、放置しておけば、樹高20mを超える高木になります。寿命は長く、300年以上も果実生産を続ける樹もあります。

(2) 特徴

クルミに似ていますが、写真1の様に、殻は手で割れるほど薄く、取り出しやすいナッツです。

収穫は、写真2の様にドングリのような実が自然に落ちてくるので、落ちた実をシートで受けたり、熊手で掃き集めます。耐寒性は強く成木ではマイナス20度にも耐える品種があります。雌雄同株ですが、雄花と雌花の開花期が多少ずれるため、経済生産のためには、複数品種を植えます。

主な用途は、クルミと同じで、ローストして塩味をつけてスナックとして利用したり、パンやケーキに混ぜてお菓子にしたり、アイスクリームの材料にしたり、アメリカでは、伝統的なペカンパイとして食べられています。



写真1 ペカンナッツの実



写真2 熟したペカンナッツ

2 ペカンナッツの機能性・効能

高い抗酸化性を持ち、アーモンドなどのナッツよりも酸化劣化に強く、アメリカのエモリー大学では、アルツハイマーに有効との研究結果があります。また、日本でも日本医科歯科大学で、抗酸化性に注目した健康への有効性を研究中です。健康に良い食品として注目されています。

3 ペカンナッツの収益性

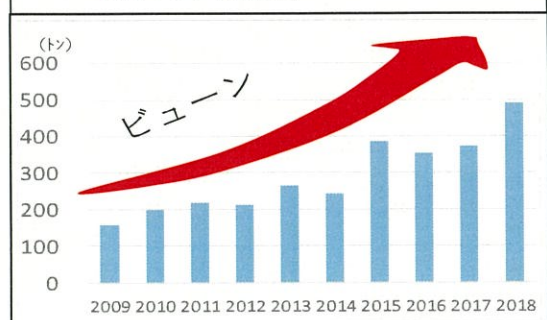
ペカンナッツの価格は、製菓材料としては高く、一例ですが2,500円/kgで取引されています。ちなみに、アーモンドは1,000円/kg、クルミ1,000円～1,500円/kg、カシューナッツ1,500円～2,000円/kgですので、非常に価格の高いナッツであるとお判りいただけると思います。

4 ペカンナッツの輸入量

国内の消費(輸入量)は表3の様に、2014年までは、200トン前後でしたが、2015年を境に、輸入量が増え、2018年には490トンにもなっています。

価格が高いにもかかわらず、そのおいしさから、リピート率が高く、知名度が上がるにしたがって、消費が増えている状況にあります。

表3 ペカンナッツの輸入量(トン)
(日本ナッツ協会より)



5 栽培の歴史

スペイン人がメキシコを植民地とした 16 世紀に殻が薄くてドングリのような「おいしいクルミ」として、ヨーロッパ、アジアに伝わりました。

アメリカで経済栽培が始まったのは、1880年代になってからで、現在の世界の生産量は約30万トンです。約9割がアメリカ(15万トン)とメキシコ(12万トン)で生産されています。残りは、中国やオーストラリアです。中国では消費&生産量ともに伸びています。生産量のほとんどは、アメリカで消費されています。2010年の統計によれば、ペカンナッツの生産量は、9万トンだったので、8年間で3倍以上増えています。

日本へは、1915年に持ち込まれて以降、何度か増殖機運が盛り上がった時期がありましたが、接木増殖技術が未熟だったため、増殖機運に応えられず、クリ栽培が流行したため、次第に顧みられなくなりました。

