

האם גרגרי קיווי (Kiwiberries) יכולים להיות היבול האלטרנטיבי הבא שלך?



מאת קתי זיפ (Kathie Zipp) | 2 בספטמבר 2019



פירות גרגרי קיווי, טעמם דומה לפרי הקיווי אך הם קטנים בהרבה וחסרי שיער. (צילום: סת' וו'נמולהר, אוניברסיטת מינסוטה)

ברחבי ארצות הברית, מתעניינים הצרכנים לנסות מגוון רחב יותר של פירות. סת וו'נמולהר(Wannemuehler), סטודנט לתואר שני באוניברסיטת מינסוטה, אומר שמשמעות היא שוק פוטנציאלי גדול למגדלים.

"[צרכנים] הולכים למכולת ורואים פיטאיה(פרי דרקון), פירות קומקוואט ומבחר חריג אחר", הוא אומר. "המגדלים יודעים שהם יכולים לקבל פרמיה לייצור פירות אלה באופן מקומי ולמכירתם בשווקי איכרים."

אבל החורפים הקשים של מינסוטה אינם מתאימים לגידול פירות טרופיים. במקום זאת, המגדלים מחפשים גידולים אלטרנטיביים. לדוגמה, לפירות קיווי יש קבוצה של בני דודים מאותו סוג(genus) של Actinidia, שיכולים לעמוד טוב יותר באקלים קר יותר. לדוגמה, גרגרי קיווי שמגודלים ממזרח רוסיה לאורך כל סין וועד קוריאנה ויפן.

גרגרי קיווי טעמם דומה לפרי הקיווי אך הם רבע בגודלם וחסרי שיער, מה שהופך אותם לקלים לאכילה.

"אני חושב שפירות קיווי יביאו עניין מצד הצרכנים מכיוון שהרבה אנשים אוהבים פירות קיווי, אבל את גרגרי הקיווי קל יותר לאכול עם טעם טרופי מעניין", אומר וו'נמולהר.

האם ייצור מקומי אפשרי?

ארה"ב מייבאת גרגרי קיווי מניו זילנד למכירה מסחרית בחנויות, אך ואנמוהלר ויועציו חושבים כי ניתן לגדל מגידול מקומי של גרגרי קיווי.

פרופסור ג'ים לובי מאוניברסיטת מינסוטה ואוהב גרגרי הקיווי המקומי בוב גוטרי התנסו בגידול גרגרי קיווי באמצעות שתילים ממאגרים ברחבי ארצות הברית מאז אמצע שנות ה-90. השניים מצאו כי Actinidia arguta ו- Actinidia kolomikta הצליחו בצורה הטובה ביותר.

בשנת 2018, לובי וגותרי השיגו מענק מ-USDA לסקירה נוספת של זני גרגרי קיווי כגידול פרי פוטנציאלי במינסוטה. וו'נמולהר מחפש זנים שהם עמידים לקור, בעלי חיי

מדף ואחסון טובים, עמידים למזיקים, מספקים ערך תזונתי טוב וטעימים לחיך הלקוחות.

ו'נמולהר מתחשב גם במרכיבים הכימיים של הפרי. גרגרי קיווי יכולים להכיל חומצה אוקסלית ורכיבים כימיים אחרים שהם מעט אלרגניים עבור אנשים מסוימים הגורמים לתחושות פה מוזרות. חומצה אוקסלית יכולה גם להיקשר לסידן ולמולקולות קטנות אחרות ליצירת מולקולות בלתי מסיסות וגבישים בשלפוחית השתן המובילים לאבנים בכליות. ו'נמולהר וצוותו מפתחים פרוטוקולים לזיהוי ומזעור רכיבים מגרים.

ניסויי שדה

לאחר שנה של מחקר, ו'נמולהר מגלה כי לשני מיני גרגרי הקיווי יש תכונות חיוביות שונות. המין *A. kolomikta* נוטה להיות עמיד לקרות יותר מאשר המין *A. arguta*, ואפילו נשא פרי לאחר מזג אוויר קוטבי של השנה שעברה שבו היו טמפרטורות של 1- מעלות צלזיוס.

הם מצליחים מצוין, " הוא אומר. "זה מראה שהם יכולים לשרוד את החורף של מינסוטה ויכולים להיות בחירה טובה עבור מגדלים בצפון המדינה."

A. arguta קצת יותר רך ונראו פגיעות בפרי אחרי החורף הקשה. עם זאת, הוא מציע טעם מעט יותר מעניין, מתוק ופירותי, ותופס את תשומת ליבם של אנשים במבחני הטעם. ו'נמולהר חושב שזה עשוי להיות טוב גם עבור מגדלי דרום מינסוטה.

ו'נמולהר וצוותו פועלים לפיתוח בדיקות מדויקות למדידת רמות ויטמין C וחומצה אוקסלית.

עם זאת, עם יותר מ-60 מינים בסוג האקטינידיה, ו'נמולהר היה מעוניין לסקור ולהעריך מינים אחרים.

המענק של ה-USDA מספק גם אפשרות להדרכה, ולכן ו'נמולהר משתף פעולה גם עם חקלאים קטנים וגננים ביתיים. לדבריו, קומץ מגדלים מקומיים משתפים פעולה בנטיעת גרגרי קיווי.

המטרה הסופית היא ייצור מקומי בקנה מידה מסחרי. נכון לעכשיו, גרגרי הקווי של ניו זילנד זמינים רק בחנויות המכולת במשך מספר שבועות באביב. אך מכיוון שניתן לקטוף את הגרגרים לפני הבשלה מלאה, הגידול המקומי יאפשר לגרגרי הקווי להיות זמינים יותר בשווקים מקומיים

"עשינו מחקר שוק המראה כי הצרכנים המעוניינים בגרגרי הקווי מוכנים לשלם (עבור זנים מסוימים) מחירים הדומים לגידולי פירות יער אחרים בשוק", אומר וו'נמולהר.

עדיין יש לענות על הרבה שאלות; וו'נמולהר אומר כל יום שהוא נכנס למשרדו עם עוד שאלות. אך לעת עתה, הוא מתמקד בכמה שאלות מפתח ומקווה לפרסם תוצאות נוספות במהלך השנתיים הקרובות.

"אני שמח להיות במקום הנכון ובזמן הנכון לעבוד על הפרויקט הזה", הוא אומר. "מרגש מאוד להיות המוביל בתחום הזה."