

L'APICOLTURA IN GIAPPONE

R. Priore

Il XXX Congresso internazionale di Apicoltura si è tenuto dal 10 al 16 ottobre 1985 in Giappone, a Nagoya, capitale della Prefettura di Aichi, con oltre 2 milioni di abitanti, situata nel mezzo della zona centrale del Paese a 400 km da Tokio.

L'occasione è stata propizia per raccogliere informazioni sull'Apicoltura giapponese, relativamente alla sua origine, sviluppo e potenzialità.

L'insieme delle isole costituenti il territorio nazionale giapponese si estendono dall'isola di Hokkaido a quella di Okinawa, la

prima collocandosi all'estremo nord all'altezza del 46° di latitudine, la seconda a sud, nella zona che costituisce la parte più settentrionale del Tropico del Cancro. In ognuna delle isole, caratterizzate da rilievi e flora diversi, il clima è generalmente favorevole all'apicoltura, con l'eccezione, durante il periodo estivo delle isole dell'estremo sud, dove esso assume carattere tropicale con temperatura superiore ai 30 °C e di quelle poste all'estremo nord, dove nel periodo invernale il termometro scende a -10 °C. Dette condizioni climatiche stagionali inducono pertan-



Apiario giapponese preparato per i congressisti a Gifu (Nagoya) (Foto Vidano).

to molti apicoltori di quelle zone a praticare il nomadismo alla ricerca di nuove fioriture o del luogo più adatto per l'invernamento.

Notizie relative alle origini dell'Apicoltura giapponese sono piuttosto scarse: i primi riscontri storici risalgono all'anno 643, rilevando in alcuni testi di letteratura citazioni sull'*Apis cerana japonica*, la sola razza di api conosciuta in quei tempi in Giappone e bisogna risalire alla fine del XVIII secolo per trovare citazioni relative a descrizioni dettagliate sulle api e sui metodi di allevamento.

Altri dati storici rivelano che verso la fine del XIX secolo l'Apicoltura giapponese riesce a ricavare con l'*Apis cerana japonica* una raccolta media di miele che non supera i 4,7 kg per arnia. Il salto di qualità si avverte con l'introduzione dell'ape europea (*Apis mellifera* L.) avvenuta nel 1876, il che contribuisce in maniera determinante ad elevare la produzione media per arnia, per cui si può tranquillamente affermare che è da quella data che nasce l'Apicoltura giapponese moderna.

Una testimonianza concreta di tale assunto è ricavabile dalla visita al Museo di Gifu. Trattasi di una istituzione che funziona anche da centro di addestramento apicolo che sorge in un'area campestre della Prefettura di Gifu, una località presso Nagoya, articolata in una struttura di due piani. Nelle due sale principali sono esposti quadri e composizioni grafiche, oltre strumenti di ricerca, che attestano il lavoro svolto in questi anni in favore dell'apicoltura. Dalla lettura di alcune documentazioni si rileva che l'*Apis cerana japonica*, ossia l'ape indigena, è tutt'oggi presente sul territorio giapponese in forma ormai quasi simbolica, tenuta da qualche apicoltore dilettante in bugni rustici, oppure allo stato selvaggio in alcune zone del Paese alloggiata in tronchi cavi di alberi, alla stessa maniera del secolo passato.

In riferimento alla flora mellifera, dall'annuario statistico del 1984 si rileva che le piante mellifere maggiormente rappresentate sono la Colza, l'Arancio, il Melo, il Castagno giapponese e la Veccia cinese, ma agli effetti delle produzioni in miele, le principali e più significative fonti di raccolta sono costituite dalla Veccia (*Astragalus turbinata* L.), dall'arancio (*Citrus* spp.), dal Castagno giapponese (*Aesculus turbinata* L.) dall'Acacia (*Robinia pseudocacia* L.) e dal Trifoglio bian-

co (*Trifolium repens* L.). Una buona raccolta l'assicura il Tiglio, il cui miele però non incontra il gusto giapponese.

Nemici naturali e stati patologici insidiano gli allevamenti giapponesi, laddove è da rilevare che oltre le tradizionali e ben note malattie (circa 2500 sono le colonie di api che, in conformità della legge, annualmente vengono bruciate a causa della peste americana), gli apicoltori giapponesi devono fronteggiare i numerosi attacchi condotti dalla cosiddetta vespa gigante (*Vespa mandarinia*) che attacca le api preferibilmente durante l'autunno e sono sufficienti appena 20 di questi esemplari per arrecare danni molto seri, in una famiglia di api, nel giro di appena due o tre ore. È in atto l'uso di speciali trappole, con effetti relativamente ottimali, ma sono allo studio provvedimenti più razionali ed efficaci. Molto preoccupante è la presenza della *Varroa jacobsoni* Oud., contro la quale non esiste altro rimedio che l'impiego dei prodotti attualmente più comunemente conosciuti ed usati anche in altre parti del mondo.

L'apparato produttivo apistico giapponese è sorretto, secondo i dati di censimento del 1° gennaio 1985, da 9.499 apicoltori, conduttori di 284.719 alveari, con un aumento sui dati del 1975 rispettivamente del 103,9% e del 93%.

Al numero degli alveari di cui sopra occorre aggiungere altre 100.000 colonie di api che vengono utilizzate per l'impollinazione nei giardini e per le colture in serra, fra le quali si segnalano per la loro importanza quelle della fragola e dei meloni.

Confrontando il rapporto «consumo-produzione» si rileva una netta sproporzione a sfavore della produzione interna. Infatti per le tre più significative raccolte apicole e cioè miele, cera e gelatina reale, l'apicoltura nazionale non è in grado di soddisfare il fabbisogno del Paese e quindi si rende necessario il ricorso alle importazioni. Infatti nell'anno 1984 sono state ricavate tonnellate 6.797,6 di miele, 155,4 di cera e 11,157 di gelatina reale, assolutamente insufficienti a reggere la pressante richiesta di mercato, per cui sono state necessarie importazioni di miele, di cera e di gelatina reale in ragione, rispettivamente di tonnellate 33.178; 758,8 e 182,669, il che contribuisce a classificare il Giappone quale terzo Paese importatore del mondo. Un dato



Apicoltore giapponese con un favo di Apis mellifera (Foto Vidano).

questo che ha richiamato l'attenzione delle organizzazioni apicole giapponesi, tenuto conto che il consumo per abitante aumenta di anno in anno. Attualmente va calcolato intorno ai 350 gr per persona.

Significativo altresì è il sempre crescente interesse per il polline ad uso alimentare, per il veleno, terapeutico, e per il propoli, balsamico. Infine, usanza tipicamente orientale, è da segnalare l'utilizzo alimentare di

larve di fuco in salsa di soia, ritenute ottime come stimolante dell'appetito.

Le associazioni e le cooperative apistiche sono abbastanza rappresentative e dimostrano un promettente attivismo sia nel campo della informazione, dell'assistenza che nel collegamento con gli organismi dello Stato al fine della promozione e della tutela. A riguardo ricordiamo la Japan Beekeeping Association e la Japan Honey Cooperative

Association con sedi a Tokio.

Sotto l'aspetto legislativo, due sono le leggi fondamentali. La prima, del 1955, concerne la promozione degli allevamenti apistici, l'obbligo del censimento, la regolamentazione del nomadismo, l'incremento delle colture di flora mellifera, l'etichettaggio dei prodotti, ecc. La seconda attiene a norme di carattere igienico sanitario con particolare riferimento a quelle utili a combattere le malattie.

La commercializzazione è protetta da norme legislative che vengono emanate dal-

la Conferenza nazionale secondo le necessità ed i bisogni del momento e concernono, di solito, la standardizzazione dei prodotti, la determinazione di essi e la descrizione del contenuto sulle etichette.

La ricerca è localizzata nei principali Istituti universitari, come quelli di Hokkaido, Tokio, Kioto, Shimane e Kyushu e nelle Stazioni sperimentali che fanno capo agli Istituti nazionali di Industria animale e della Sanità animale, oltre al centro di Gifu, già citato, che opera nel campo dell'istruzione e di corsi professionali.