

אבטיח ב-70 שקל? מה מסתתר מאחורי הזינוק במחירים - ולמה הם ירדו בבת אחת

איך נולד האבטיח הישראלי הראשון, מדוע נפגם טעמו הטוב של הפרי האדום - ולמה צנח המחיר בשבועיים האחרונים? אחרי שנאלצתי לזרוק לפח אבטיח יקר מאוד, יצאתי לבדוק מה קורה לפרי האהוב

06:03 20.05.2022 מאת: **ענת ג'ורג'י**

ביום העצמאות הוזמנתי למסיבה אצל חברים, וחשבתי שיהיה נחמד להביא לקינוח אבטיח מרענן. קפצתי לסופר, ומתוך ערימת אבטיחים שהונחה בעגלה גדולה, בחרתי באחד עגול וירוק שנראה טרי ומזמין, וניגשתי לקופה לשלם. המחיר היה 11 שקלים לק"ג — 67 שקל בסך הכל. לא מעט, אבל האמנתי שזה יהיה שווה את המחיר.

בבוקר המסיבה פתחתי את האבטיח כדי לחתוך אותו לקוביות ולארוז יפה, וטעמתי מעט. אלא שאז נכונה לי אכזבה מרה: האבטיח היה תפל, על גבול הלא אכיל, ומרקמו היה קמחי. בצער רב זרקתי אותו לפח, מתחייבת ביני לבין עצמי לקנות פירות קיץ רק בעונתם. השבוע כבר חלה תפנית בעלילה, אבל עוד נגיע לזה.

חקלאי שאיתו שוחחתי אמר לי שיייתכן כי הטעם הדלוח נובע מכך שהפרי נקטף לפני שהספיק להבשיל. לדבריו, בדומה לתותים או לאבוקדו, יש חקלאים שממהרים לקטוף ולשווק את הפרי טרם זמנו, כדי ליהנות מהתקופה שבה המחירים גבוהים מאוד.

הסבר דומה עם טוויסט קטן סיפק פרופ' אלי פליק, חוקר במכון וולקני. לדבריו, בשנים האחרונות תוקפים נגיפים את שדות האבטיחים, ולעתים לא ניתן לאמוד את היקף הנזק לפרי עד שטועמים אותו. "יש חקלאים שקוטפים סלקטיבית את הפרי לאחר שווידאו כי טעמו טוב, ויש כאלה שלא עושים זאת ועלולים לקטוף ולשווק גם פרי שטעמו פגום כי ניזוק או עדיין לא הבשיל דיו", הוא אומר. אחד הפתרונות הוא לגדל את האבטיחים תחת רשתות נגד חרקים, אך זהו פתרון יקר שלא תמיד משתלם לחקלאי.

ד"ר איל ורדי, מייסד ומנכ"ל חברת אוריג'ין זרעים שמפתחת בין היתר זרעי אבטיח, בחר לרדת לשורש העניין. הוא אומר כי יש חקלאים שמשתמשים בזרעים של אבטיח קיים, או רוכשים זנים נחותרים ולא כאלה שמיוצרים בשיטות הפריה מתקדמות. "הזרעים האלה פחות טובים, אין שליטה על ההתפתחות שלהם ולכן טעמם עלול להיפגע", הוא אומר.

אבטיח הוא אחד מפירות הקיץ המרעננים והאהובים בישראל. הוא מורכב מ-92% מים, ומכיל ויטמינים רבים. הוא מקור טוב לנוגד החמצון ליקופן ולוויטמין סי. ההערכה הרווחת היא שאכילת 250 גרם אבטיח מספקת כרבע מהמנה היומית של ויטמין סי המומלצת לאדם מבוגר.

לפי נתוני מועצת הצמחים, 120 חקלאים בישראל מגדלים מדי שנה כ-100 אלף טונה אבטיחים. הישראלי הממוצע אוכל מדי קיץ 15–20 ק"ג אבטיח. תקופת הגידול הפורייה ביותר היא בחודשי הקיץ, בעיקר יוני ויולי, אם כי כפי שסיפר לי השבוע אורי רבינוביץ', מגדל אבטיחים ותיק, בשנים האחרונות אשר למצוא בשוק אבטיחים כבר באפריל ובמאי. אזורי הגידול הם בכל הארץ, והקטיף נעשה בהדרגה: הראשונים לקטוף הם מגדלי

הערבה, שמתחילים לעשות זאת כבר באפריל ובמאי, ולאחריהם חקלאי הבקעה, השרון, עמק בית שאן והצפון שקוטפים ביוני ויולי.

לפי נתוני מועצת הצמחים, המחיר הממוצע לצרכן בשלוש השנים האחרונות הוא כ-4 שקלים לק"ג, ירידה לעומת השנים הקודמות. על פי המועצה, בעבר המחיר היה גבוה יותר בשל מחסור באבטיחים, שנגרם בשל פגעי מזג האוויר ומחלות שפגעו ביבול. עם זאת, היה מי שאמר לי השבוע כי הירידה במחיר קשורה גם לטעמו המידרדר של הפרי האדום.

ב-2017 זיהו במשרד החקלאות ירידה בצריכת האבטיחים, והחליטו לחקור את הנושא בתוכנית מחקר שנקראה "מיזם אבטיחים מורכבים". בתוכנית היו מעורבות שבע קבוצות מחקר ממינהל המחקר החקלאי, ובהן קבוצה ממכון וולקני. "היתה אז נפילה של קרוב ל-40% בצריכת האבטיחים, לעומת שנים קודמות, וניסינו להבין ממה זה נובע", מסביר פליק, שהוביל את המחקר מטעם המכון.

"במחקר שנמשך כשש שנים גילינו שאחת הבעיות נעוצה בכך שכדי להתמודד עם בעיות קרקע, האבטיחים מורכבים על כנות של דלעת, מאחר שהם בני אותה משפחה (הדלועים), וכנות הדלעת עמידות יותר למחלות הקרקע. הכנה היא השורש, החלק התת-קרקעי, והרוכב הוא זן האבטיח הרלוונטי, החלק העל-קרקעי. כשאין התאמה בין כנה לרוכב, זה עלול להשפיע לרעה על האבטיח. יכולת ההתחברות תלויה גם במיקום השדה בארץ. המסקנה שלנו היתה שצריך לקיים חקלאות מותאמת אישית, כלומר שכדי לקבל אבטיח איכותי יאלצו להתאים את שילוב הכנה והרוכב לאזור הגידול". עם זאת, פליק אומר כי הנושא לא נחקר עד הסוף לאחר שלא נותר תקציב. למרות זאת, בשנים האחרונות חלה עלייה מתונה בצריכת האבטיחים.

הפיתוח החדש: אבטיח קטן

האבטיחים נפוצו בארץ הקודש עוד לפני שהיתה פה מדינה. בתחילת הדרך יובאו הזרעים מאירופה וממדינות ערב. ב-1940 התחולל מהפך, כשמרדכי זילברג וברוך בורשטיין, חקלאים מכפר מל"ל, גילו בשדות האבטיחים זן חדש, שנוצר כנראה כתוצאה של האבקה מקרית בין שני זנים. כך נולד הזן שנקרא האבטיח המללי, שתפס תאוצה בישראל, ובשנות ה-50 שלט בשוק המקומי. היו בו גרעינים גדולים, וטעמו היה מתוק במיוחד. עם השנים דעכה הפופולריות שלו, בין היתר לאור כניסתם של זנים חדשים לשוק, ללא גרעינים. זנים אלה תפסו תאוצה בארץ בין היתר בגלל החשש שילדים ייחנקו מהגרעינים.

היצע האבטיחים בישראל מבוסס רק על ייצור מקומי, בגלל העלויות הגבוהות הכרוכות ביבוא הפרי הכבד. בתחילת העונה אין מספיק תוצרת, ולכן היקף הפרי המשווק לחנויות מצומצם והמחיר גבוה. "ככל שנתקדם לעבר הקיץ, יצאו יותר אבטיחים לשוק ומחירם יתרסק", אומר רבינוביץ'.

ואמנם, אחרי שהתחייבתי לעצמי שלא לקנות אבטיח לפני העונה, גם בגלל מחירו הגבוה וגם בגלל הזיכרון המר, נכנסתי השבוע לסופר ושמתי לב שמחירים של האבטיחים ירדו ל-5.9 שקלים לק"ג, כלומר ירידה של כ-50%. "ככה זה אחרי יום העצמאות", אמר לי משווק אבטיחים, "תמיד המחירים יורדים". חקלאים שאיתם שוחחתי העלו סברה נוספת, שלפיה לא הייתי הלקוחה המאוכזבת היחידה. "אנשים שילמו ביוקר על מוצר שלא היה טעים במיוחד", הסביר אחד החקלאים, "והחליטו לא לקנות יותר. נוצר מלאי ברשתות ואצל הירקנים, והן נאלצות להוריד את המחירים. אבטיח תקף לשבועיים, אולי מעט יותר, ולכן יש סחורה שצריך להיפטר ממנה. זה הכל עניין של היצע וביקוש". ומה לגבי הטענה על סחורה שמראש היתה פגומה? לדברי החקלאי, זה ייתכן — אם כי לטענתו, פחות אצל הירקנים הקטנים ויותר במכירות סיטוניות או ברשתות. "הרשתות קונות במסות ולא

בודקות כל אבטיח. אם חקלאי רוצה להרוויח על חשבון הוא יכול לשלב בערימה שהוא מניח על המשאית, גם אבטיחים פחות בשלים או פחות טובים".

בשנים האחרונות מפתח ורדי זנים חדשים של הפרי, במשקל של 2-3 ק"ג. "ככה ניתן יהיה לקנות פרי אישי ולא להתחייב לאבטיח גדול", הוא אומר. אלא שהזנים האלה לא לגמרי מצליחים בשווקים, כי לצרכן הישראלי קשה להתרגל לאבטיח קטן. פיתוח נוסף שהושלם זה מכבר הוא אבטיח בשלושה צבעים: ירוק, כתום ואדום. בתוכניות הפיתוח נמצאים גם זנים שלא זקוקים להשקיה מרובה, וגם כאלה שיהיו אולי עמידים בפני נגיפים. לפי ורדי, מתרחשת פה מהפכה קטנה. יכול להיות. בינתיים, אני אסתפק בכך שאוכל לקנות אבטיח טרי וטעים במחיר סביר, בלי שינסו לגזור קופון על חשבוני.