



柳田 啓之 (株式会社イースクエア コンサルティンググループ マネジャー)

タンザニアで干しいもを作る

2013年6月18日、TV東京で放送された「ガイアの夜明け」で、地方の中小企業が新たな可能性を求めて海外事業に取り組む様子が紹介された。そのうちの1社が茨城県東海村にある干しいもメーカー、照沼勝一商店だった。社長の照沼勝浩氏は当地で代々続く農家の20代目当主で、父親が興した農産物の卸問屋業・干しいも加工業を受け継いでいる。勝浩氏が社長になってから、新たに農業生産法人を設立して干しいもの原料であるサツマイモの自社生産を拡大。また、働き手や食べる人の健康や自然環境に配慮してそれまで使っていた農業や化学肥料の使用をやめた。作り手の見える流通を目指し、直売店やレストランも運営する。

同社のある茨城県は知る人ぞ知る干しいもの大産地で、国内生産量の80%以上を占める。しかし、安価な中国産の流入や少子高齢化による需要減など、事業環境は厳しい。また、2011年に起きた福島第一原発の事故によって、福島県の隣県である茨城県産の農産物や加工品が風評被害に遭ったことも大きな向かい風になっている。

「ガイアの夜明け」では、同社が東アフリカのタンザニアで干しいもの事業立ち上げに乗り出す姿が映し出されていた。実はイースクエアは、JICA(国際協力機構)の委託を受け、この事業化のための調査(フィージビリティ・スタディ)を支援している。

国際協力を使命とするJICAがこのような事業の支援を行う理由は何だろうか。この干しいも事業を国際協力(開発)という観点から考えると、いくつかの効果が期待できる。

- ・農産物の付加価値向上(農業は同国の労働人口の4分の3が従事する基幹産業)
- ・収穫後ロスの削減(生のサツマイモは貯蔵しにくい加工することで貯蔵可能に)
- ・新たな雇用の創出(食品加工産業ができることで新たな雇用が生まれる)
- ・技術の移転(日本の食品加工技術が現地に移転される)
- ・栄養バランスのよい食品の提供(干しいもはビタミン・ミネラルや食物繊維の多い自然食品)

タンザニアの現地調査で見えてきたこと

今年5月上旬に実施した現地調査では、国際機関、政府機関、NGO、農業試験場、サツマイモ農場、工場候補地、食品会社、食品商社、日系企業工場、スーパーマーケットのバイヤー、小学校など幅広く訪問してきた。調達から製造、流通・販売まで様々な可能性を探るためだ。首都ダルエスサラームの小学校では、日本から持参した干しいもの試食会を実施したのだが、子ども112人中111人がおいしい(ベリーグッドまたはグッド)と答える好結果だった。行く先々で大人にも試食してもらったのだが、みな好反応だった。

日本では希少な、農業も肥料も使わない質の高い「自然栽培」のサツマイモが入手可能なことや、複数の産地を組み合わせれば、日本では難しいサツマイモの周年供給が可能なのも分かった。

こう続けるとバラ色の事業のように思えてしまうかもしれないが、サツマイモの流通経路が未確立で市場を通じた安定調達がしづらい、製造業が未発達のために工場運営に必要な人材採用や資材調達が難しいなどの課題も見えてきた。誰にいくらでどのように売るのが、工場をどこに立地し、どんな設備で運営するのか、資金調達をどうするのか、など基本的なところで詰めるべき点が山積みだ。

今年6月に横浜で開催された第5回アフリカ開発会議(TICAD V)では、これまでのような援助ではなく、民間投資による発展を望む声のアフリカ諸国から上がった。日本の技術・ノウハウを導入し、現地で事業を興す干しいも事業はまさに時機を得ていると言えよう。タンザニアの発展に寄与するとともに、社会、環境、経済全ての観点で持続可能な事業になるよう、全力で支援をしていきたい。

※タンザニアに関する追加情報

タンザニアは、ケニアの南隣、東アフリカに位置する人口約4600万人の国で、農業、鉱業、観光業などが主な産業。国民1人あたりのGNI(国民総所得)は540米ドル(2011年)で、国連にはLDC(後開発途途上国)に分類されている。サツマイモはタンザニアの主食の一つで、広く栽培されていて、生産量は139.2万トン(2010年)と、86.4万トン(同)の日本を上回る。

【やなぎだ・ひろゆき】環境装置メーカーで経営管理、新エネルギー分野の新規事業企画・立ち上げなどに従事した後、2005年にイースクエアに入社。環境・CSR分野の調査・コンサルティングを担当し、ビジョンやロードマップの策定、鉱業や農業のサステナビリティに関する調査、BOPビジネスの事業化支援、フィージビリティ・スタディなどを手掛ける。家庭菜園で自ら育てたサツマイモで干しいもを自作する干しいも愛好家でもある。