

## 第7章 国内消費の現状と問題

### 1. ガーナ

#### (1) ヤム

ガーナ国内でのヤムの消費は、生ヤム中心である。お湯の中に入れてボイルド・ヤム、ローストヤムなど家庭での主食として幅広く消費されている他、レストランや食堂などでもコメやプランテンなどとともに、主食としてメニューに掲載されている。しかし、消費を伸ばすためには加工品の開発が課題となっている。ヤムはある程度長期にわたって保存ができるため、加工工場の数や加工製品があまり注目されてこなかったという面は否めない。

しかしながら、ヤムの高付加価値商品があまり存在しないとはいえ、今後の製造や販売が拡大する余地は十分にあるといえる。実際、ヤムチップスやフライドヤムなどについてはレストランでも通常のメニューとして出している。

今回の報告書でも紹介する実証調査2では、ヤムチップスに対する評価が非常に高く、家庭内以外にレストランなどでも食べたいという意見が多く聞かれた。

今後は、ヤム粉を用いたヤムケーキ、ヤムアイスクリームなどの新商品の開発が望まれる。

図 37 ガーナにおけるヤムの需給量

商品	食用ヤムの生産可能量(Mt)				想定国内需要量/消費量(Mt)				不足量/余剰量 (Mt)			
	2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009	2010
ヤム	3,501.0	3,915.8	4,622.2	4,768.4	929.0	980.0	1,006.5	1,033.7	2,571.0	2,935.8	3,615.7	3,734.7

出典) ガーナ食料農業省, 2010年データ

#### (2) キャッサバ

キャッサバには多様な加工品がある。ガリ、フフ、ココンテ、バンクーなど多様な消費実態がある。さらには工業品としても使われている。

キャッサバは北部では加工食品としてそれほど食べられていない。基本的に南部が消費の中心地である。北部の場合、メイズ、コメなどの食が中心となっている。

ガーナではコメの消費が年々増加してきており、ネリカ米などの増産が続いている。この点、キャッサバとの競合が懸念されている。キャッサバとコメの両方を消費しているのがアクラである。レストランなどのメニューでも「ライス」「フフ」など主食類のメニューでは両者が併記されており、キャッサバのさらなる消費拡大の上では両者は競合関係にあるといえる。

キャッサバの国内消費拡大の上で問題となる点は、安いというイメージがあるために、高級品などに使いにくいことである。実証調査2の試食会でもフライドキャッサバについては安いというイメージがいま

だにあることがわかった。

図 38 ガーナにおけるキャッサバの需給量

商品	食用キャッサバの生産可能量(Mt)				想定国内需要量/消費量(Mt)				不足量 / 余剰量 (Mt)			
	2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009	2010
キャッサバ	7,153.0	7,945.8	8,561.4	9,452.9	3,391.0	3,576.3	3,672.9	3,772.0	3,761.0	4,369.4	4,888.6	5,680.8

出典) ガーナ食料農業省 (SRID : Statistics, Research and Info, Directorate) 2011年1月

図 39 キャッサバの潜在市場

現在/過去に使用された産業用原材料			キャッサバを元にした産業用代替品		
生産物	生産物を使用する分野	使用量(トン)	生産物(代替品の水準)	潜在的必要量(商品量/年)	理論上の潜在市場(生キャッサバ量/年)
小麦粉(小麦同等物)	合板製造	1,681	キャッサバ粉 (100%)	1,681	8,405
	その他(パン、ビスケット及び菓子)	208,549	キャッサバ粉 (10%)	20,855	104,275
スターチ(トウモロコシ、小麦、ジャガイモ)	医薬品	687	キャッサバスターチ (5%)	34	170
	織物	187	キャッサバスターチ(100%)改質されたキャッサバ	187	935
	その他(紙、加工商品等)	380	粉 / スターチ (50%)	190	950
エタノール	医薬品	265	キャッサバ由来の産業用アルコール (100%)	265	4,732
	その他 (医薬、飲料、科学関連)	9315	キャッサバ由来の産業用アルコール (100%)	9315	166339
グルコース / 水あめ	医薬品	35	キャッサバ由来の水あめ(100%)	35	175
	その他(菓子、ビスケット等)	877	キャッサバ由来の水あめ(75%)	657.75	3,288.75
トウモロコシ粉(トウモロコシ同等物)	家畜の飼料	1,882	キャッサバの小塊(10-20%)	1,782.3	8,911.5
	その他(人間用、他の産業用使用)	1,085,002	キャッサバでの代用品はない	-	-

出典) クロスインデックスの現地調査結果に基づく

## 2. カメルーン

### (1) ヤム

カメルーンではヤムはボイルで食べられる方法が中心で、基本的にキャッサバのような加工品はない。PNDRTによれば、その理由として、以下の4つの理由を挙げている。

- ①ヤムは家庭での料理でも生鮮が使われるため、新鮮な状態が望まれる。
- ②一部を除いて、ヤムには毒性がない。
- ③ヤムは新鮮なままで保存ができる。
- ④保存技術の進歩により、一年中新鮮なヤムが手に入るようになった。

ただし、カメルーンでも最近では、一部でヤム粉などの加工品の製造も試験されつつある。ヤムの加工品の中で、最も一般的だと認識されているものはチップスである。ヤムチップスの加工には比較的小さなホワイトヤムが利用される。

乾燥させる前に、細かくスライスする必要がない点、70~80度で15~45分程度半ゆでの状態にする点などがキャッサバの加工と異なる。

このようなヤムチップスは、トーゴ、ベナン、ナイジェリアなどの都心部でスナックとして徐々に浸透してきていることから、カメルーンでも中小の加工業者による新たなビジネスとして期待されている<sup>15</sup>。

### (2) キャッサバ

カメルーンにおけるキャッサバの加工品は非常に多く、地域毎に食べられている食材も違う。ガリ、キャッサバスターチ、キャッサバ粉等の他に、クムクム (kumkum)、シークワング (Chickwangue)、主に海岸部で魚料理の付け合わせなどによく用いられる巻いた形のミヨンド (Myondo)、キャッサバをスティック状に葉で包んだボボロ (Bobolo) などがある。また、タイなどとの技術協力によりタピオカの加工にも取り組んでいる。

ガーナにおけるキャッサバの消費と最も大きく異なっているのは、キャッサバなどの葉も料理として消費することである。キャッサバの葉を乾燥させたエル (Eru)、ポンデュ (Pondu) などの材料が販売されているのと同時に、これらを用いた料理のンドレ (Ndole) なども炒めて食べられている。

また、地方によっては、パームオイルを用いたスープのマウンバ・ガリ (mouamba ngagi)、長いバトンデマニオク (Baton de Manioc) など、隣国のコンゴで食べられている伝統的な食材も存在する。このことからわかるようにカメルーンにおけるキャッサバ加工品については地方ごとに隣国であるナイジェリア、コンゴなどでの消費の影響を受けるとともに、加工品の流通形態でも隣国も含めた市場として捉える必要がある。

<sup>15</sup> もともと、伝統的なヤムチップスとして amala と呼ばれる食材が存在する。Technical guide for the production and conservation of Yam, PNDRT, 2007

図 40 ミヨンド (Myondo)

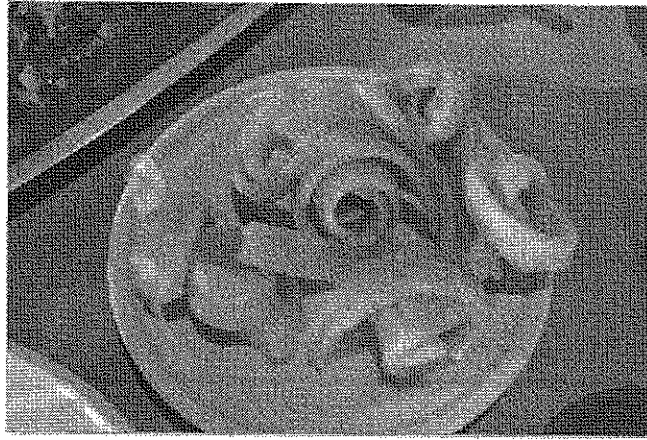


図 41 バトンデマニオク (Baton de Manioc)

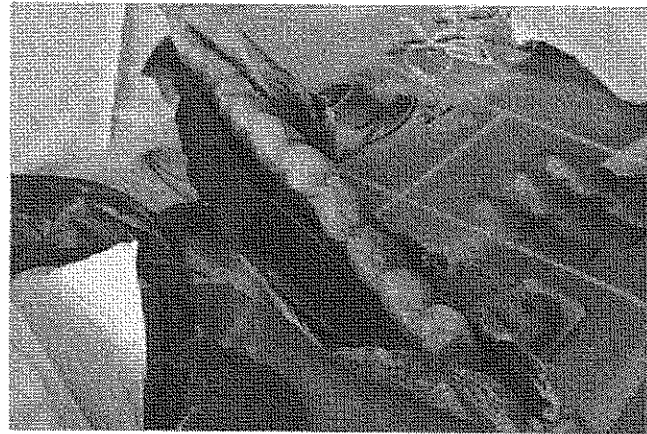


図 42 エル (Eru : キャッサバの葉)



出典) チェド社 (Chede International Development)