

## 第8章 輸出の現状と問題

### 1. ガーナ

#### (1) ヤムの輸出

ガーナからのヤムの輸出は年々伸びており、品質についてもかなり高い評価を受けている。輸出される品種は圧倒的に Puna が多い。ヤムのニーズはクリスマス以降に高くなる。輸入需要のトレンドは年間で変わり、12～6 月まで輸入価格は高い。ヤムは冬に食べると、水分量が高くエネルギー保持によいのでポテトより好まれる。

図 43 ヤム輸出業者が取り扱うヤムの品種の一例 (1 シーズン)

ヤムの品種	取引回数	%
Puna	7	53.8
Asana	2	15.4
Dente (Punjo)	1	7.7
Other white yam	3	23.1
Total	13	100

出典) Jatoe and Tweneboah-Koduah (2003)

#### 1) 輸出先

輸出先は欧州が中心で北米への輸出もある。輸出全体の 43%が英国向けである。これらの輸出先ではアフリカ大陸からの移民コミュニティが消費地となっている。オランダ向けのヤムについては一部でポテトの代替品として売り込もうという動きもある。

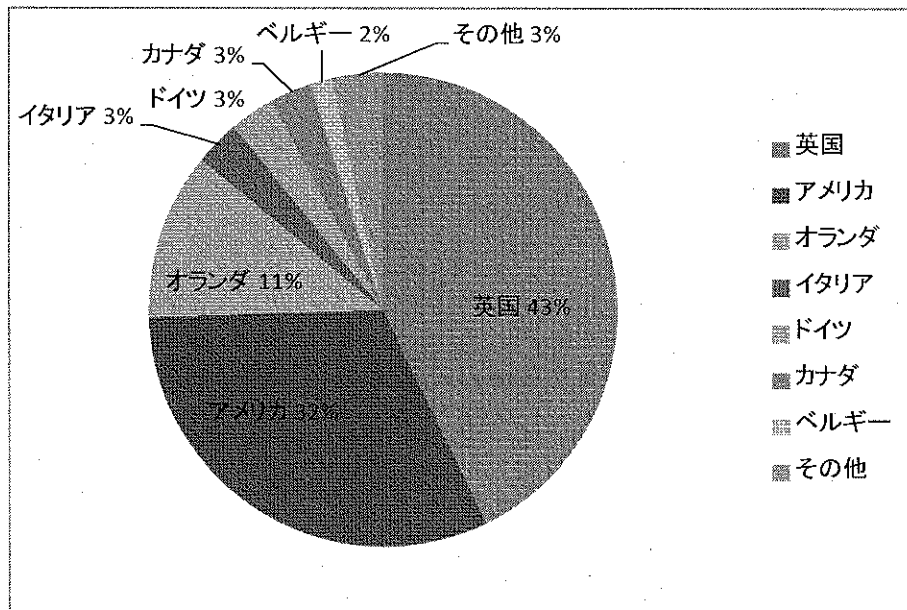
北米の中でも、カナダへの輸出では厳しい規制がある。米国はブラッシングのみだが、カナダは水洗いが要求される。米国市場は最大規模の市場になると期待している。最近のアフリカ系住民の増加が目立つからである。その他、アジアなどでもアフリカ系住民の増加に伴い輸出を検討している業者もある。

現在はアフリカ出身者が中心顧客層であるが、ヤムの味はポテトと似ており、さらには甘いので、プロモーション次第でポテトの市場に取って代わることも考えられるという。

欧州市場で競合となるのは、ナイジェリア産など西アフリカ産のヤムであり、北米市場の場合、競合となるのはジャマイカなどの中南米産のヤムである。

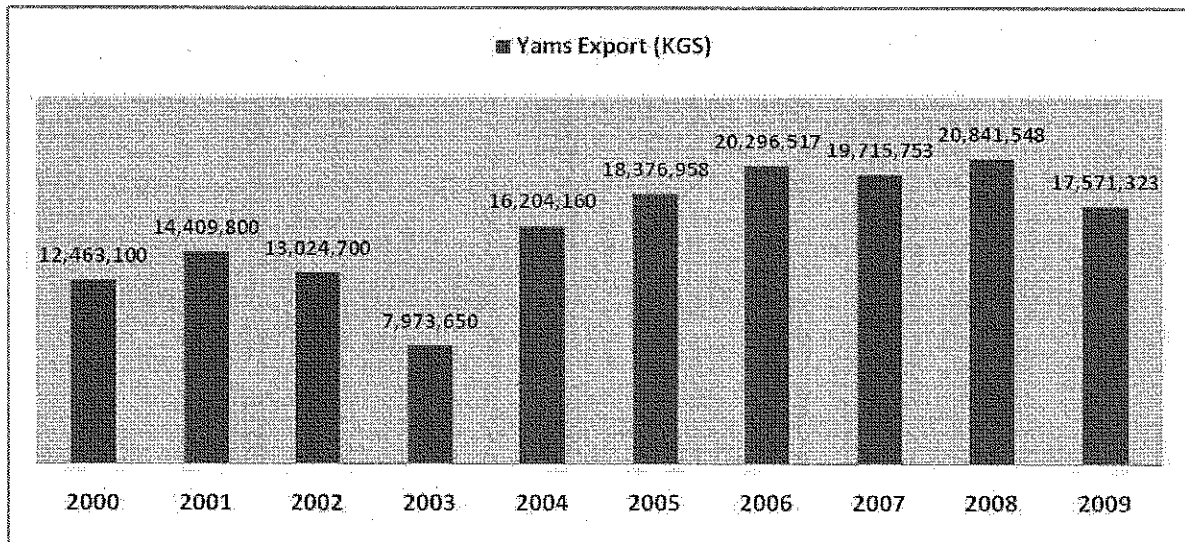
ヤムの輸出を拡大するためには、新商品の開発も重要と考えられる。欧州や米国、カナダで好まれるようなヤムの食品を開発することが、国際的なヤムの輸出拡大と消費増大にもつながると考えられる。

図 44 ガーナのイモ類の輸出先内訳 (2009年)



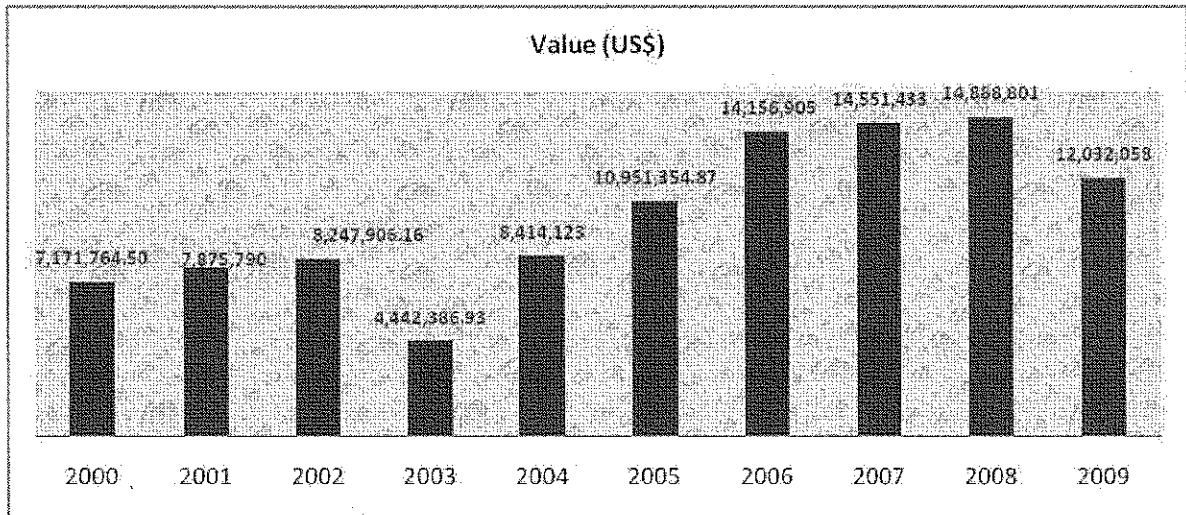
出典) JETRO の各種データより、クロスインデックス作成

図 45 ヤムの年間輸出品量推移 (重量ベース)



出典) ガーナ輸出促進協会 2010

図 46 ヤムの年間輸出量 (売上ベース)



出典) ガーナ輸出促進協会 2010

輸出業者は輸出に際してヤムの品質管理にかなり気を使っている。傷ついたヤムが悪くなり、同じ箱に詰められたヤム全体がだめになってしまうことを防ぐためである。このような品質管理を生産者である農家に伝えることが非常に困難な問題である。

また、船積みをして長期保存する良い方法が無いことも問題である。真空パックの技術は適用できるが、実際には実用化できる段階ではない。ジャマイカ産などのヤムの場合、保存性を良くするために表面にワックスを塗るという方法が採られている。

輸出向けヤムの大きな課題となるのが生産者である農民との需給量の調整である。ガーナ輸出促進協会 (Ghana Export Promotion Council) によれば、通常の農民にとってヤムの需要データはなかなか入手できないので、十分な量のヤムを生産することについて躊躇しているという。また、供給過剰による価格の下落を避けるため、市場を見極めたうえで何らかの輸出コントロールは必要であるが、食料農業省の公表情報だけでは不十分である。

これに対して、ガーナ輸出促進協会はかなり数の輸出業者の動向を把握しており、輸出業者と輸入業者の間での需要と供給のバランスも知っている。このように通常の農家では知り得ない情報を有しているので、農家に対して適切なアドバイスができる<sup>16</sup>。

<sup>16</sup> 主にヤムの輸出価格や需要動向、海外市場でのニーズなどについて豊富な情報を有しているため、輸出向けにヤムを生産している農民には貴重な情報源となっている。

## (2) キャッサバの輸出

ガーナにとってキャッサバは主要な食物で、全域で栽培されており、農業生産の中でも重要な位置を占める。年間を通じて植え付けを行っており、天候や季節に関わらずいつでも土の中から掘り起こして収穫できるので、他の作物と比較して食糧安全保障上の面から最も秀でた作物である。

キャッサバ加工製品の輸出拡大については、2004年の政策（President Special Initiative）に基づいて貿易産業省が執行している。

キャッサバの輸出品目の内訳では、キャッサバスターチが多い。西アフリカ諸国経済共同体（ECOWAS：Economic Community of West African States）の諸国を見ると、キャッサバはトーゴに多く輸出されている。トーゴは土壌が肥沃ではないこともあり農業が進んでいないが、キャッサバを水に付けたものを毎日食べる習慣があるため、ガーナからはキャッサバドゥー（Dough：生地）を輸入している。

キャッサバの粉末ガリについては、ナイジェリアにも輸出している。ナイジェリアでは、学校（高校）でもガリを出しており、国としてのガリの消費量は多い。水やミルク、シュガーなどと混ぜて出されているという。ガーナからナイジェリア対しては、いくつかのタイプのガリを輸出している。ガーナのみで作られるガリの一部は、ナイジェリアでもニーズがある。

ガーナ産のガリの中には、近隣のアフリカ諸国でもないものがあるためこのように近隣諸国への輸出も可能となっているのである。

キャッサバの加工品の輸出に際して問題となるのが、農民の生産意欲である。農業・地方開発協会（Agricultural and Rural Development Association）によれば、ガーナにおける作物に関する農民の生産意欲は需給バランスにより大きく左右される。例えば、大量に生産すると価格が下落してしまうので、生産意欲が低下し、翌年は作り過ぎないように生産をセーブする。結果として翌年には価格が上がるため、多くの農民の生産意欲が増し、逆にキャッサバを増産しようとする。このようなサイクルを毎年繰り返している。このため農民は、キャッサバが十分に売れる市場を確保したいという要望を持っているという。

## 2. カメルーン

### (1) ヤムの輸出

ヤムの国内生産量がそれほど多くないカメルーンでは、ヤムの海外輸出はあまり盛んに行われてはいない。ヤムの輸出は、東部地域からナイジェリアに輸出される程度である。カメルーンのヤムの輸出手段として、陸路によるトラック輸送が中心である。

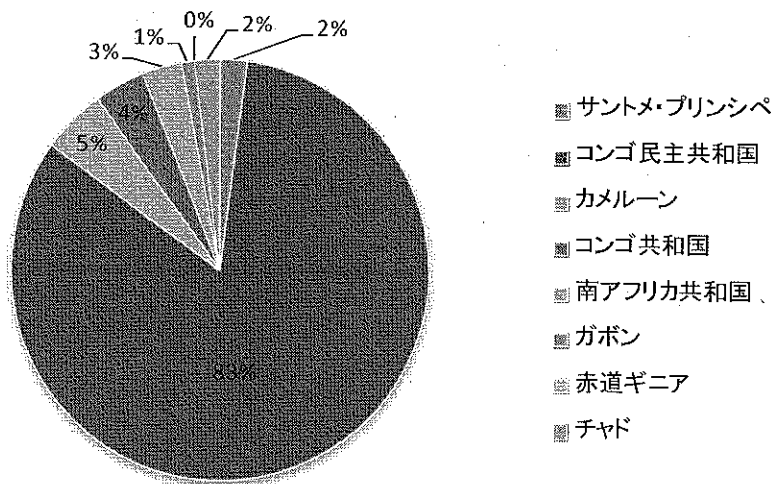
### (2) キャッサバの輸出

キャッサバについては、ナイジェリアや中部アフリカ経済通貨共同体（CEMAC：Economic and Monetary Community of Central Africa）加盟国のガボンなどの近隣諸国に対して加工品として輸出されている。また、旧宗主国のフランス、オランダなど欧州諸国にも輸出されている<sup>17</sup>。2005年以降のカメル

<sup>17</sup> アフリカ諸国では、コンゴ民主共和国、コンゴ、ガボン、赤道ギニア、南アフリカ、欧州ではフランス、ベルギー、イタ

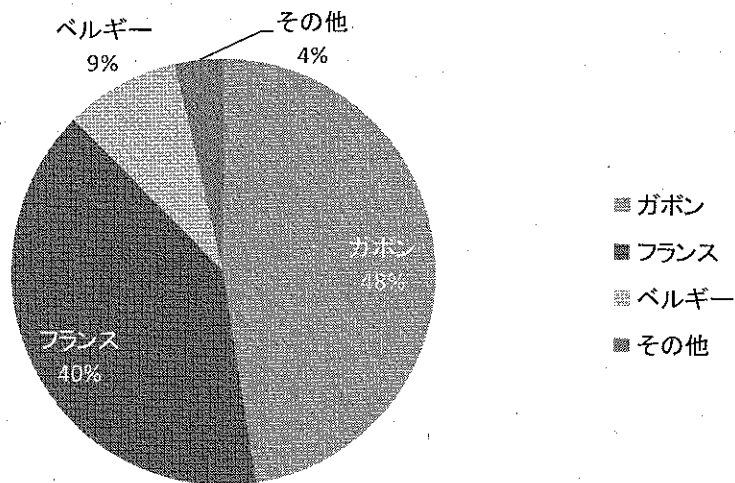
ーンからカメルーン自体がキャッサバの消費国であり、国内での需要が必ずしも満たされているわけではないので、逆にコンゴ、ナイジェリアなどキャッサバを大量に生産している近隣国から加工品を輸入することもある。

図 47 中央アフリカ諸国のキャッサバ生産量



出典) クロスインデックスの現地調査に基づく

図 48 カメルーンからの国別イモ類輸出比率 (2010年)



\*その他には、英国、米国、カナダ、イタリアなどが含まれる。

出展) JETRO

リア、ドイツ、スイス、英国、北米では米国、カナダなどがキャッサバの輸出先となっている。Global Trade Atlas および、Chede International Union, Co.Ltd からのヒアリングによる。

輸出されている具体的なキャッサバ加工品としては、国内で消費されているシークワング (Chickwangu)、ミヨンド (Myondo)、ボボロ (Bobolo) などの料理がある。また、キャッサバの葉についても輸出されており、エル (Eru)、ポンデュ (Pondu) などの材料が販売されているとともに、これらを用いた料理のンドレ (Ndole) などがある。カメルーンでは、基本的にキャッサバ加工品を保存するのに難点があるが、一部の企業では長期間保存するために、乾燥、冷蔵などの方法なども採られている<sup>18</sup>。

---

<sup>18</sup> Chede International Development では、多様なキャッサバ加工品の輸出を行っており、そのための長期保存のノウハウも有している。 <http://chede.org/chede/wp-content/uploads/2010/06/chede-pricelist-2012.pdf>