



実証8 アフリカ・ビジネス

◆◆◆ 短期連載 ◆◆◆
(第1回)

シエラレオネ産カカオ豆の開発輸入 ～調達先の多角化を目指して～

ジェットロ途上国貿易開発部途上国貿易開発課 加藤 智子

シエラレオネ共和国
首都：フリータウン
人口：583万6,380人 (2011年 UNFPA)
公用語：英語

日本は、カカオ豆の調達のおよそ8割を、西アフリカ・ガーナからの輸入に依存している。株式会社立花商店は、シエラレオネのカカオに注目。ジェットロのプログラム（「開発輸入企画実証事業」）を2011・12年の2年間をかけて活用し、同国産カカオ豆の開発輸入に取り組んでいる。

調達先の開拓を

チョコレート原料となるカカオ豆。日本の輸入量は年間およそ5万トン。その多くをガーナに依存しているのが実態だ（図1）。

しかし、農産物輸入には農薬検出リスクが付いて回る。加えて政治リスクもある。世界最大のカカオ豆輸出国であるコートジボワールでは、2010年の大統領選挙後の内政混乱の際に、一時的にカカオ豆の輸出停止措置がとられたこともある。一国依存型の供給体制は、これらのリスクと常に隣り合わせだ。

「日本企業は、もっと自分たちで調達先を開拓する必要があります」と。そう語るのは、立花商店東京支店長の生田氏。たまたまヨーロッパの知人を通して、西アフリカの「シエラレオネ」のカカオについての情報を得た。インターネットなどで情報収集するうちに、同国において、国際復興開発銀行（世界銀行）が取り組むカカオ豆の品質改良プロジェクトを知った。

シエラレオネは日本との経済関係も希薄で、少なくとも統計上は、カカオの輸入実績は皆無だ。1991年から12年間続いた内戦によって、カカオ産地はおろか国内経済全体がすっかり疲弊したが、現在は着実に



空港にアクセスする水上タクシーは、観光にも一役買っている。

復興の道を歩む。もしこの国でカカオ事業ができるのであればやりがいがありそうだ。そう考えた生田氏はこの世界銀行プロジェクトに参画したいと思った。だが、一民間企業からのアプローチを受け入れてくれるのか分からなかった。また、経費面での不安もあった。そこで、アフリカ産品の開発輸入のためのジェットロプログラムに応募。一部経費が補助されるとともに、海外事務所を通じた情報提供が行われる。採択を受けた11年夏から、シエラレオネ産カカオ豆の開発輸入に取り組み始めた。

フェリーに揺られて未知の国へ

立花商店は、このプログラムを通じ、シエラレオネを3度訪問している。筆者も初回訪問時に同行した。

シエラレオネの玄関口、ルンギ国際空港を出た瞬間、出口に群がる見知らぬ人々に取り囲まれ、手を引かれる。「俺の車に乗って行かないか」「安くしとくよ」あまたの誘いを振り切って、迎えるの車に乗り込み船着き場へ。空港から首都フリータウンに行くには、湾を渡る必要があるのだ。大型フェリーに揺られて行くと、

なだらかに連なる山々を背景に、ビルが立ち並ぶフリータウンが見えてくる。フリータウンからカカオ豆の生産地までは、車で6～8時間。未整備の道路を延々と走る。

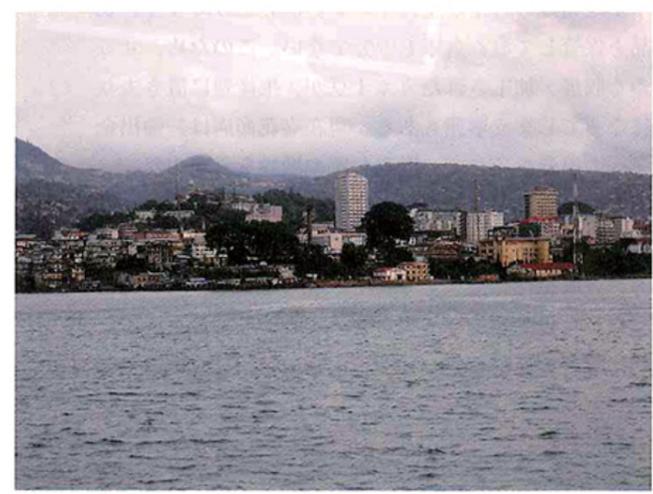
「シエラレオネ」とは、「ライオンの山」を意味するポルトガル語が派生して生まれた名前。由来には諸説あるが、その中の一つに、「シエラレオネ半島の山脈が、横たわるライオンの姿に似ているから」という説がある。

ちなみに同国を訪れる日本人が、航行手段として最も頻りに利用するのは、18人乗りの小型水上タクシー。立花商店の同行者より一足先にシエラレオネをたつことになった筆者は、帰路にこの水上タクシーを利用した。ライフジャケットを身に付けて、欧米、アジア、アフリカなど、さまざまな国の乗客を乗せ、船は



シエラレオネのカカオ生産者とともに、ガーナのカカオ農園を視察する生田氏（後列中央）

颯爽と進む。時折水しぶきを浴びながら、ヤシの木が生い茂る天然の港まで残り50メートル。その時、突然、操縦士が大きくハンドルを切った。船はけたたましいエンジン音とともに、その場で勢いよく一回転する。なるほど、シエラレオネは観光業の復興にも力を入れているというが、この



首都フリータウンは、大西洋を臨む港湾都市だ。

茶目っ気あふれるサービスに、私以外の乗客はみな歓声を上げた。「想定外の出来事」に、船端にしがみつき、両足を踏ん張って身を固くしたのは、どうやら日本人である私一人だけだったようだ。

ここで、カカオ豆の生産地に目を向けてみよう。実際に訪れた生産地は、内戦以降に新しい苗木が植えられていなかった。そのため、全体的にカカオの木が古かった。生田氏によれば、これまでガーナなどの他生産国で目にしてきたものと比べると、結実数が少ないという。

その一方で、10年2月から始まった世界銀行の品質改良プロジェクトによって、カカオ豆の品質管理指導体制は徐々に整いつつあることが分かってきた。「高品質なカカオ豆生産国」との評価を得ているガーナ。その地で生産指導の先駆者として名高い人物を、プロジェクトの指導官に招き、「豆の乾燥・発酵工程」

など品質を大きく左右する点について、指導を得ていたのだ。

立花商店は、出張を通じてこのプロジェクトに協力した。消費国の立場として乾燥・発酵方法の指導を行うとともに、サンプルを収集し、品質評価を実施した。その結果、カカオ豆の品質を判断するに当たり重要な水分値は、非常に模範的な数値を示した。つまり、良質なカカオ豆であることが判明した。そして幸先良く、12年2月に自社の既存顧客であるマレーシア企業へ、37.5トンの販売を成立させた。

日本市場参入には壁が

ところが、肝心の日本市場参入はそう簡単ではない。日本のチョコレート業界の品質基準が厳しいことは、当初から分かってはいた。だが、シエラレオネ産カカオ豆の日本市場参入を阻むそれ以上に大きな壁があった。その一つは「日本企業の慎重さ・保守的な姿勢」