

AFRICAN Food Safari

「ナチュラル・プロダクツの宝庫」へようこそ

アフリカ大陸の大自然にはアジアでは珍しい多様な植物が自生しています。その成分や効能が実証されていないものも多く存在します。

また欧米市場では既に販売に漕ぎ着けたものでも、日本では未だ知られていないものも多く存在します。

日本貿易振興機構（ジェトロ）では、アフリカの植物多様性に注目し、これら植物由来品の対日輸出支援を 2007 年 4 月から取り組んでいます。こうした製品の日本市場への輸出販売が実現すれば現地の雇用増加や産業育成に貢献し、ひいてはアフリカの持続的経済成長の第一歩につながると我々は信じているからです。

しかし、アフリカ植物由来品の対日輸出実現は容易なことではありません。持続可能な利用状況を確認して素材自体に潜在性があったとしても、商品の完成度やストーリー性ある商品情報が十分でなかったり、商品の安心・安全性もクリアする必要もあります。地理的にも遠い日本市場を相手に文化や慣習の違いを乗り越えて、日本のニーズやスペックに合った商品改良やマーケティングが必要となります。

ジェトロではこの長い道のりを共に歩む事業パートナーのひとつとして、南部アフリカ各地域に現地生産者とのネットワークを有する NPO 団体（ASNAPP）を選びました。

具体的には ASNAPP と共に、2007 年には品評会を通じてアフリカ固有の植物を素材としたスパイス、ハーブ等のサンプル有望産品を発掘しました。

2008 年には ASNAPP 担当者が来日し、ナチュラル EXPO でのサンプルの展示や試飲・試食を行い、日本国内での店舗視察や貿易実務・パッケージングの研修を行いました。

こうした様々な活動を終え、今回、ジェトロは日本のバイヤーの皆様方との商談を目的に ASNAPP が選りすぐった植物由来食品群をご紹介します。

ぜひこの機会に「ナチュラル・プロダクツの宝庫」である“AFRICAN Food Safari”の魅力を体験いただければ幸いです。

日本貿易振興機構(ジェトロ) 貿易開発部 開発支援課



CONTENTS

ASNAPP プロフィール 4

ASNAPP CEO からのメッセージ 5

ASNAPP の拠点 6

ハーブ ハニーブッシュ 8

ハーブ リップピア 9

ハーブ ルイボス 10

ハーブ レモングラス 11

スパイス グレイン オブ パラダイス 12

スパイス バーズ アイ チリ 13

スパイス パプリカ 14

付録 15



ASNAPP プロフィール

ASNAPP (Agribusiness In Sustainable Natural African Plant Products) は米国国際開発援助庁 (USAID) の支援を受け、1999 年に設立された南部アフリカを中心に活動している NPO 団体です。アフリカの中小農家とのネットワークを活かし、高品質なナチュラルプロダクツを専門に製造販売しています。

“Give a man a fish, and he is fed for today.
Teach him to fish, and he is fed for a lifetime.”

人に魚をあげれば彼は一日食べさせられる。彼に魚の釣り方を教えれば一生食べさせられる。

上記の活動理念の下、アフリカの中小規模農家や女性の経済・社会的地位向上と環境保護の両輪を目指しています。

主な商品	ハーブティー、スパイスなど
活 動	① 研究開発 (R&D) 大学や民間企業と連携したアフリカ自然植物の研究、試験栽培、効能、利用方法の研究。
	② ブランディング、マーケティング 独自ブランド (MPUNTU: ムプンツ) の南アでのパッケージング、商品化、販売。大手スーパーマーケットと連携した流通網の構築。各国展示会への参加 (ファンシーフードショー、FOODEX JAPAN 等)。
	③ 品質検査、加工 民間仲買人と連携した中小の農家からの原材料買上げ、品質検査 (管理)、加工の一括実施体制の構築。
	④ 栽培技術に関する指導や研究成果の普及啓蒙 南部アフリカ各国におけるプログラムの実施。現地 NGO や援助機関、民間企業と連携した中小農家への栽培指導、供給体制の強化。
	⑤ 環境マネジメントに関する指導・普及啓蒙活動 オーガニック認証の取得支援、環境への負荷を考慮した持続可能な農法の指導。

MESSAGE

日本の皆さまへ

Elton Jefthas CEO, ASNAPP-South Africa



アフリカの大自然が育んだお茶と スパイス ASNAPP の Mpuntu シリーズ

ASNAPP はサハラ以南の地域における経済開発プログラムを推進しています。例えば今回ご紹介する「ムプンツ」は、ASNAPP のパートナーコミュニティが 100% ナチュラルな栽培法で育てたお茶シリーズ。「ムプンツ」とは、ガーナのアカン族の表現で「開発の進展」という意味です。力強いアフリカ文化と歴史に裏打ちされた原料植物、大学と連携した研究と現地の企業家精神が一体となって、香り高くヘルシーなお茶やスパイスが生まれました。

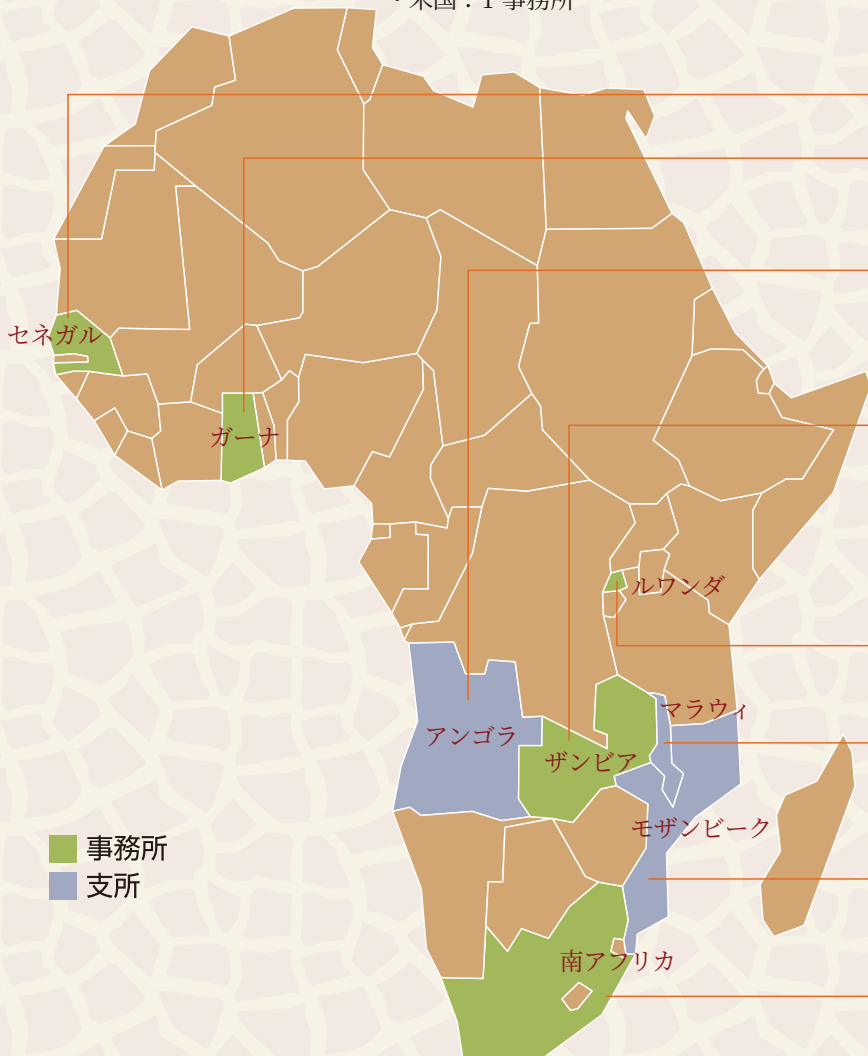
ムプンツシリーズを購入頂くことが、アフリカ農村部における持続可能な社会経済機会の創出につながります。ガーナ、セネガル、ルワンダ、ザンビアそして南アフリカの、2000 以上の小規模農家と 25 の農業関連企業が力を合わせて生み出したお茶とスパイスをどうぞお楽しみください。





ASNAPP の拠点

- ・アフリカ：5 事務所 3 支所
- ・米国：1 事務所



各拠点で栽培している植物 ※カッコ内は用途

	セネガル	・キンケリバ (ハーブティー) ・ハイビスカス (ハーブティー)
	ガーナ	・リッピア (ハーブティー) ・グレイン オブ パラダイス (スパイス) ・ホワイトジンジャー (スパイス) ・キシロピア (スパイス) ・ボアカンガアフリカーナ (薬用植物) ・グリフォニア・シンプリシフォリア (薬用植物) ・シア (薬用植物)
	アンゴラ	・特産野菜 (園芸作物)
	ザンビア	・パプリカ (スパイス) ・バーズ アイ チリ (スパイス) ・ゼラニウム (オイル) ・バオバブ (オイル) ・モンゴンゴ (オイル) ・ユーカリ (オイル) ・レモングラス (ハーブティー、オイル) ・ローズマリー (オイル) ・マッシュルूम (園芸作物) ・特産野菜、その他ハーブ (園芸作物)
	ルワンダ	・レモングラス (ハーブティー、オイル) ・バオバブ (オイル) ・ローズマリー (オイル) ・ゼラニウム (オイル) ・ユーカリ (オイル) ・モンゴンゴ (オイル)
	マラウイ	・パプリカ ・バーズ アイ チリ ・果物 (園芸作物) ・特産野菜 (園芸作物)
	モザンビーク	・パプリカ (スパイス) ・バーズ アイ チリ (スパイス)
	南アフリカ	・ルイボス (ハーブティー) ・ハニーブッシュ (ハーブティー) ・パプリカ (スパイス) ・果物 (園芸作物) ・マッシュルूम (園芸作物) ・特産野菜、その他ハーブ (園芸作物)



ハニーブッシュ (南アフリカ)

学名: *Cyclopia sp.*

ふんわり香る甘みとスパイシーのハーモニー

この植物は木の性質を持っており、高さ1メートルほどになる灌木(丈の低い木)です。種類によりますが、茎の色は緑とゴールドイエロー、葉毛の無い葉は、より小さな3枚の葉に分かれています。芳香のある美しい黄色い花は、どの種類でも非常に似ています。



伝統的使用法

ハニーブッシュの特徴は、ハチミツを思わせる甘い香りとアフリカで春に咲く花々のようなアロマです。昔からお茶として飲まれてきましたが、ルイボスや他のハーブ、果汁などとブレンドして飲まれることも多いようです。

栽培、収穫方法

ハニーブッシュの種は硬い外皮に包まれているため、表面に傷をつけるか、酸で処理をしてから植えます。その際は1メートルずつ間隔をあけて植えます。ハニーブッシュはマメ科なので、土に含まれた根粒菌などによる影響を防ぐ処理も行います。土壌の表面を落ち葉などで覆うことで、水分の蒸発と雑草の繁殖を抑えます。

収穫は、半完成木のみを鎌または刈り込み用の鋏で、できる限り低い位置(地上30センチ程度)から刈り取ります。

製品

葉と茎はお茶の原料として利用されます。



リップピア (ガーナ)

学名: *Lippia multiflora*

西アフリカ原産の癒しのハーブ

リップピアは、芳香のある丈夫な^{かんぼく}灌木で、西アフリカに広く分布しています。肥沃な土壌では、2.7メートルから4メートルほどに伸び、1月から2月、そして6月に花をつけます。白っぽい花は甘い香りを放ち、花には柄があって、円錐状に咲く花のめしべの先は、12ミリほどの大きさでとうもろこしのようにになっています。



伝統的使用法

西アフリカで栽培されるリップピアは、昔から一日の労働の終わりにお茶として飲まれており、くつろぎタイムにぴったりのハーブです。また、現在ではエッセンシャルオイルとしても使用されています。

栽培、収穫方法

通常、リップピアの繁殖には種を使いますが、茎を切る方法をとる場合もあります。収穫の際は、茎全体から葉を摘み取るか、根元から刈り取ります。商業加工の際は、一株丸ごと葉を剥ぎ取ります。

製品

乾燥させた葉を、お茶の原料として使います。





ルイボス (南アフリカ)

学名: **Aspalathus linearis**

優れたミネラルバランスのハーブ

ルイボスは、南アフリカ、ウエスタン・ケープ州原産の灌木です。この木は高さ2メートル程に育ち、鮮やかな緑色で針状の葉をつけます。加工された葉は赤みのある茶色になります。針のような形の葉は、長さ15～60ミリ、厚さは0.4～1ミリほどです。

伝統的使用法

既に日本でもその名が徐々に知られているルイボス。日本ではもっぱら飲料として販売されていますが、アフリカではハーブバスとして、入浴時にも利用されています。

栽培、収穫方法

種まきは2月から3月にかけて行われ、7月から8月にかけて苗木が移植されます。収穫できるのは18ヵ月後です。収穫の際には、根元から30センチ程を残した、木の上半分を刈り取ります。その際には、木の成長を止めないように、必ず健康な葉を残して収穫します。

製品

葉と茎が、お茶の原料として使われます。



レモングラス (ルワンダ)

学名: **Cymbopogon citrates**

料理にお茶に、エッセンシャルオイルまで

この植物は房状の多年生で、根茎の元から無数の硬い茎が伸びます。葉は長細く、長さ1メートル、幅3センチほどで、若芽はまっすぐに伸びますが、成長するに従って伸びた葉が垂れ下がります。



伝統的使用法

アフリカでは料理に重用されてきた他、薬用およびエッセンシャルオイルとして利用するために栽培されてきました。一方、アジアの熱帯地方、特にタイ、インドネシアやベトナムでは、食用として幅広く使われています。

栽培、収穫方法

レモングラスは、栽培してもほとんど花が咲かないため、繁殖させるには根分けを行います。根分けでは、一株が50～200本ほどの固まりになるように根を切り分けます。葉は、新芽の部分を10～15センチ残して切り落とします。葉は、乾いた状態で収穫しなければなりません。濡れた状態だとすぐに発酵してしまうからです。収穫の際は、地上から7センチ程度のところから切り落とします。この作業は通常手で行われます。

製品

乾燥させた葉を、お茶の原料として使います。





グレイン オブ パラダイス (ガーナ)

学名: **Cymbopogon citrates**

秘められた起源を持つ、天国の種子と呼ばれる古代アフリカの味覚

グレイン オブ パラダイスは、房と生い茂る葉を持つ多年生植物で、短くうろこ状の根茎と、地上に現れる根系があります。茎は高さ 0.9 ~ 1.2 メートルほどに成長しますが、長さ 2 メートルにもなる葉のさやに覆われます。交互に茂る無柄の葉が茎の周りを囲みます。

伝統的使用法

13 世紀ごろから黒コショウの代替品として欧州で珍重され、「天国の種子」という別名がつけました。飲料や肉料理などにはもちろん、現地ではそのままの粒を食べる人も多くいます。

栽培、収穫方法

グレイン オブ パラダイスは、種もしくは根分けによって栽培される一年生の植物です。根分けの方が、より好ましい栽培法です。グレイン オブ パラダイスは、さやの色が緑から赤に変わる 2 月 ~ 6 月に収穫されます。さやが緑色の間は、独特の香りが出ず、薄い茶色の種を内包しています。さやが赤色になると、種は濃い茶色になり、ピリッとした刺激を味わうことができます。

製品

種は商業的に重要な製品で、すりつぶしてアフリカ料理に加えられ、独特のピリッとした味わいをかもし出します。



バーズ アイ チリ (ザンビア)

学名: **Capsicum Frutescens**

ザンビアの自然が生み出した、最も辛いチリ唐辛子

バーズ アイ チリは、高さ 1 メートルほどに育つ多年草です。緑色のさやは長さ 2 ~ 4 センチ、幅 1 センチほど。さやは熟するにつれ、黄色から鮮やかな赤へと変化します。土壌に水分がある限り、約 3 年間育ち続けます。

伝統的使用法

強烈な辛さを誇るバーズ アイ チリは、さやを粉状にしてからスパイスとして使います。生やピクルスでも食べられますが、乾燥させたほうが辛みは増します。

栽培、収穫方法

バーズ アイ チリは種を苗木に育てて栽培します。苗木は雨季になると、無農薬かつ殺虫剤等を使用しない畑に移植され、堆肥やこやしによって有機栽培されます。さやが真っ赤になってから手摘みで収穫し乾燥させます。

製品

さやは粉状にされ、パウダー、ソース、ピクルスなどに、また、オレオシン（植物性タンパク質）として利用されます。





パプリカ (ザンビア)

学名: **Capsicum annum**

食卓を彩る鮮やかな色と風味

パプリカは唐辛子の一種ですが、一般的にはとてもマイルドな風味です。

カイエンペッパーやチリペッパーと混ぜ合わせ、辛味を増したパプリカ・ミックスもあります。

伝統的使用法

乾燥したさを粉末にして、料理の風味付けに使います。

お米、シチューやスープの味付けや色づけにも利用されます。また、ソーセージなどにも原料の肉と混ぜて使うことがあります。

栽培、収穫方法

パプリカは、種を苗木に育てて繁殖させます。

苗木は雨季になると、無農薬かつ殺虫剤等を使用しない畑に移植され、堆肥やこやしによって有機栽培されます。熟したら手摘みで収穫し乾燥させます。

製品

さは粉状にされ、パウダー、ソース、ピクルスなどに、また、オレオシン（植物性タンパク質）として利用されます。



付録：まだまだありますアフリカの植物！！

バオバブ：サン＝テグジュペリ著の「星の王子さま」にも出てくる巨大な木。成長すると高さは20m以上、幹は太いもので50mに達するといわれています。



バオバブ

カラハリメロン：スイカの先祖で、50万キロm²もの面積で南部アフリカに広がるカラハリ砂漠の厳しい環境下で育ちます。スイカと違い、実は緑黄色で苦みがあります。



カラハリメロン

デビルズクロー：実には堅い2本の爪状の棘を持つことから「悪魔の爪（デビルズクロー）」と呼ばれています。ナミビア、ボツワナ、南アフリカ周辺に分布しています。

レザレクションブッシュ：乾季になると葉が水分を失い、枯れたように見えますが、水を与えると数時間後には瑞々しい緑色に戻ることから、その名の通り「復活草」と呼ばれています。



レザレクションブッシュ



デビルズクロー

AFRICAn food safaRi

日本貿易振興機構(ジェトロ)
貿易開発部 開発支援課

〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32
TEL: 03-3582-5770 FAX: 03-3585-1630
E-mail: TEC@jetro.go.jp

<http://www.jetro.go.jp/indexj.html>

写真提供: ASNAPP
許可なく転載・複製を禁じます。2009.10



Agribusiness in Sustainable Natural
African Plant Products

JETRO