



エチオピア

BOP層実態調査レポート

■ エチオピア連邦民主共和国 — 基礎データ —

- 面積: 109.7万平方キロメートル〔日本の約3倍〕
- 人口: 約9,173万人 (2013年: 世銀) 人口増加率: 2.61% (2013年: 世銀)
- 首都: アディスアベバ
- GNI: 374億ドル (2013年: 世銀) / 1人当たりGNI: 410ドル (2012年: 世銀)
- 経済[GDP]成長率: 8.5% (2012年: 世銀)

出所: 外務省ホームページ エチオピア連邦民主共和国「基礎データ」(2014年9月1日)



エチオピアの食品加工

概況

エチオピアはGDPの45% (2013年)を農業に頼る農業大国*1である。エチオピアの作物生産量(飼料用を除く)は2004~06年を100とする、2010年には137、2011年には146、2012年には152*2と、近年順調に伸びていることがうかがえる。エチオピアでは小規模農家による天水農業が主流であるが、干ばつ等の影響を受けやすいため食糧不足に悩む地域もいまだ存在する。また地域によっては人々が口にする食材の種類が限られていることから、ビタミンAやヨウ素不足といった特定の栄養の偏り・不足の問題もある。このため、エチオピアでは国連食糧計画(WFP)や世界銀行(World Bank)をはじめ各国の援助機関が、食糧保障分野において長年支援を行ってきた。これに伴い、高カロリーでかつ栄養価の高い食品加工に関する開発・生産が盛んである。

食品加工はエチオピアで古くから存在している産業でもある。パン製造、穀物の製粉、食用油製造等は1906年からエチオピアに存在したといわれている。

今日、エチオピアの食品加工は大きく9つのカテゴリーに分けられる。合計で約200の食品加工工場があり、約1万9千人(製造業の約2割に相当)を雇用しているが、その大半は零細・小規模である。

*1: World Development Indicators (<http://data.worldbank.org/indicator/NV.AGR.TOTL.ZS/countries>)

*2: World Development Indicators (<http://data.worldbank.org/indicator/AG.PRD.CROP.XD>)



イメージ



エチオピアの食品加工 —つづき—

食品加工分野で活躍する地元企業

■ HILINA Enriched Food Processing Center P.L.C.

砂糖のビタミンA添加(子供の健康増進や、呼吸器官および目の疾病の予防に効果があるといわれている)や食塩のヨード化を主目的として1998年に設立された。その後ユニセフやフランス系の企業と協力し、栄養失調のこどもの治療に有効なPlumpy Nut®(プランピーナッツ)という、調理せず袋を開ければすぐに食べられる栄養補助食品(Ready to use Therapeutic Food)を、国際的標準を満たしつつ現地エチオピアにて製造することに成功している。その他にも、栄養価の高い食品の開発・製造を行っており、こどもの栄養失調対策を行っているユニセフをはじめ、その他の援助機関・NGO等にこれらの製品を提供している。

■ Ecological Products of Ethiopia(Ecopia)

ドイツに長年暮らした経験のあるエリトリア出身の女性による地元企業。

Ecopiaは、エチオピアの農家によって栽培された無農薬の作物を最大限に活用し、国際的にも認められる衛生基準を徹底して守り、果物ジャムやシリアル、地元で取れるハーブやエッセンシャルオイルを使った、マッサージオイル、美容クリームや石鹸等を開発・製造・販売している。

(Ecopia設立者に関する記事:

<http://salamboinaddis.com/2013/04/18/women-of-addis-iii-mitslal-and-her-ecopia-jam-and-soap/>)



添加物(着色料・香料・防腐剤・安定剤等)不使用のEcopiaのジャム



製造の様子(同社ホームページ: <http://www.ecopia.de/>より)

■ Guts Agro Industry

米国USAIDの協力を受けて、地元で小規模農家が生産するひよこ豆を使った地元食材(代表的なエチオピア料理のひとつである「シロ」を作るのに必要なスパイスの効いた豆パウダー)の開発・生産・販売を行っている。

■ Brundo PLC

22年前から食品加工の分野で活躍している地元企業。オーガニックハーブ、スパイスや豆類を製造し、主にアメリカに輸出している老舗企業であるが、最近、米国USAIDや各ファンからの資金提供をうけ、地元企業であるMarast General Mercantile PLCおよびGateway Consulting Solution PLCと協力し、首都から約80kmに位置するモジョ(Mojo)に、近代かつ大型のエチオピア伝統食材加工工場を建設することに合意した。この工場では蜂蜜、バター、スパイス、ゴマおよびゴマ油を製造する予定である。

このように、高栄養食品やオーガニック食品の生産を取り入れ、海外企業・海外市場とも関わりながら食品加工分野で活躍する地元企業は、今後も益々増えていくと思われる。



エチオピアの食品加工 —つづき—

スナック菓子の開発

過去5年間にエチオピアでみられる変化の一つに、国産のスナック菓子の種類が増えていることがあげられる。数年前までは、輸入品以外のおやつといえば麦等を煎って、塩・スパイス等で味付けした「コロ」という伝統的な菓子や、ラベルがない透明なビニール袋に入れて、ろうで封をしただけのポテトチップスやポップコーン(ただし、調理済みのものは市販されており生豆を購入して各家庭で調理する)、着色した砂糖水を凍らせた手作りのスティックアイス程度であった。しかしここ数年の間に、エチオピア産の袋菓子やビスケット、チョコレートが続々と登場している。味付けやパッケージングについては発展途上の商品も多いが、最近登場した商品の中には、日本のスナック菓子の味に近いものなど、工夫をこらした商品も出てきている。

日本の「カール」に近い味の
国産スナック(1袋:約30円)

国産ビスケット(1箱:約35円)



国産のアメ(1つ:約2~3円)

食習慣の変化と加工食品

シリアル

国産スナック菓子類の登場と同様に、最近顕著なのが、エチオピア人が伝統的には食さない食品の広まりである。例えば朝食用のシリアルは、伝統的にエチオピア人が口にするような食品ではないため、すべてが輸入品で外国人や外国帰りのエチオピア人がよく利用するスーパーを中心に販売されていた。輸入にかかる輸送コストや関税のせい、価格は概して高い傾向にあり、一般のエチオピア人の家庭に登場するような食品ではなかった。しかし最近、地元の企業数社が、「忙しい朝はミルクを注ぐだけで栄養バランスのとれたおいしい食事が可能」という点を強調したテレビCMを導入しつつ、各種シリアルの開発・製造・販売に着手している。中には質や味がまだまだの商品もあるが、輸入品と同等の質を実現しつつあるものもある。今後益々の品質改良とともに、確実に市場が成長していくことが予想される。



シリアル各種(1箱:約400円)現地の感覚からするとかなり高価。

朝食シリアルには
栄養表示もある。



エチオピアの食品加工 —つづき—

食習慣の変化と加工食品 —つづき—

■ インスタントヌードル

アラブ圏から輸入されてくる“Indomie”（インドミ）というインドネシア資本の企業が製造・販売する袋麺が広く知られており、子供達を中心に人気を集めている。幼児・学童の弁当にインドミを持たせるという家庭も増えている。また多くの家庭では野菜等を入れずに麺のみを調理することが多いので、栄養面での懸念は残る。インドミは現在1袋5ブル（約30円）で販売されている。エチオピア人の感覚からすれば決して安くはないが、伝統的な料理の多くが非常に手間と時間がかかることもあり、利用する家庭が多いと思われる。

※1ブル≒5.85円(2015年1月平均)



サウジアラビア産「インドミ」



インドミの類似商品(ベトナム産)

多様な食生活に対応する加工食品

エチオピア人の約半数はエチオピア正教徒であり、1週間に2日およびイースター前やクリスマス前等といった特定の時期には、数週間から2か月間にわたり断食をする習慣がある。イスラム教の断食とは異なり、動物性の食べ物（肉、卵、乳製品等）を口にしない特徴があり、断食中の食事は豆・野菜・穀物類が中心となる。

これに着目し、地元企業のPramukh Agro Industries PLCが最近発売した商品に、大豆から作られた肉のような口あたり・風味の“Golden Goodness Tasty Soya Pieces”がある。欧米ではベジタリアン向けのvegetable/soya商品が一般化しているが、エチオピアではこの商品が初めての試みといえる。また、日本の代表的な加工食品である豆腐も、これまでは純粋に外国人向けであったが、最近では地元の材料をつかった豆腐作りや、豆腐料理が地元テレビ局の人気料理番組等で紹介されるなど、一部ではあるがエチオピア人の間でも徐々に認知されてきている。



調理すると味は決して悪くないが、水の加え具合や調理具合により、食感が悪くなることもあり、調理にコツが必要な印象をうける。

JETRO

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。