



水産業



ガーナ

BOP層実態調査レポート

概要

ガーナの水産部門には、海面漁業、内水面漁業および養殖業の他、漁獲物の貯蔵、保蔵、流通や販売関連業が含まれる。水産部門はGDPの3%に寄与しており、GDPの農業部門の5%を占め、人口の約10%が水産業に関わっている。

海面漁業は魚介類消費量の80%以上を占めているが、近年は養殖を含む内水面漁業が供給と消費に大きく貢献している。海面漁業は、零細漁業、中規模漁業（沿岸）、大規模漁業（深海）、マグロ漁船の4種から成り立っている。養殖業は国内の魚類需要の不足分を補うために近年に始まり、そのほとんどが小規模に行われている。

魚介類の輸出

魚介類と関連製品の輸出は、過去数年で大きく伸びている。2009年の魚介類の輸出額は4,812万米ドル、輸出量は約3万トンであった。

2009年の主要輸出品は、生/冷凍マグロで2,767万米ドル、鮮魚および冷凍魚の輸出額は1,993万米ドル、活/生/冷凍たこは15万米ドルであった。

2009年の水産物輸出上位は、マグロ、生鮮/冷凍魚、たこ、カニ、燻製魚、イカなどであった。

魚介類輸出(2009年)

	重量(kg)	価格(米ドル)
生マグロおよび冷凍マグロ	19,325,438	27,667,412
鮮魚および冷凍魚	10,695,451	19,933,918
活/生/冷凍たこ	126,406	151,481
カニ	27,142	104,200
干物、燻製魚、塩漬け魚	123,881	80,430
コウイカおよびイカ	23,413	71,698
生および冷凍ニシン	11,448	57,267
エビおよびクルマエビ	7,834	29,745
冷蔵および生ロブスター	10,660	19,898
観賞魚	793	4,500
カキ	37,000	771
小計	30,389,466	48,121,317



ガーナ人の動物性タンパク質摂取量の60%は魚からで、1人あたり25 kgである。水産委員会によると、ガーナの魚介類に対する年間需要は88万トンと試算されているが、生産量と輸入量が約55万トン(2009年)であるため33万トンが不足している。

魚介類バランスシート

項目	2007年(トン)	2008年(トン)	2009年(トン)
生産量(P)	293,398	416,530	389,292
輸入量(I)	212,945	191,657	170,744
輸出量(E)	12,159	8,107	10,369
消費用の貯蔵量(FSAC)	494,185	501,695	549,667

出所: 水産省 消費用の貯蔵量=(P+I)-E

2009年は、28の水産業者が17万トンの冷凍魚を輸入し、総額は6,358万米ドルであった。モーリタニア、ナミビア、スペイン、およびオランダから輸入し、主要魚種はアジ、サバ、サッパ(ニシン科の魚)などであった。

魚介類の輸入

魚介類輸入	2007年(トン)	2008年(トン)	2009年(トン)	FOB 2008年
合計	212,945	191,657	170,744	4,783万セディ

2009年の輸出量は約1万トンで、冷凍マグロがスペインおよびコードジボワールへ輸出された。底生魚類は、コウイカやカニ、ロブスターとともに、選別された上で日本に輸出されている。

魚介類の輸出

魚介類輸出	2007年(トン)	2008年(トン)	2009年(トン)	FOB 2008年
合計	12,159	8,107	10,369	589万セディ

出張者が見たガーナ

ガーナにはMarket Mommyと呼ばれる国内の流通を握る個人の女性商人がいる。魚を取り扱う女性商人はFish Mommyと呼ばれる。Fish Mommyは、漁師から魚を直接仕入れて都市部に輸送する。Fish Mommyからばら買いされた魚が伝統市場などで女性たちによって販売されている。

ガーナでは魚を燻製にする習慣があり、市場で売られている魚も燻製にされている場合が多い。燻製にするのは保存が利くようにするためで、味付けはされていない。ガーナは1957年の独立後、海水魚を食べるようになったが、以前は西アフリカを流れるニジェール川で捕れた魚の燻製を主に輸入していた。



アクラの市場で魚を売る女性



燻製にされた魚が市場に並ぶ



かまどとすのこで燻製を作る様子

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、ジェトロ及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。