



パイロット生産・屋外培養の開始風景。プールにスピルリナの種株を入れているところ。

Dr. Steve Edition



アフリカのポジティブ情報を発信!

monthly African Business News

Volume 14



Positive News

豊かな可能性を生かすには、 まずは「健康」から!

text by Steve Jarvis translation by Junsuke Tokano

健康に勝る宝はない。そして国民が健康なら、経済も健全になる。今月のABNは、アフリカの人々の健康を根本から改善する「健康食」に注目する。アフリカといえば飢饉や疫病が連想されがちだが、人々の日々の生活はそんなイメージとはかけ離れている。それどころか、さらなる健康と持続可能性を実現するポテンシャルを秘めている。やり方一つで、わずかなインフラから様々なコトが可能になるのだ。トップでお伝えするスーパーフード「スピルリナ」は、ザンビア国民

の栄養状態を底上げすると同時に、優れたビジネスにもつながる。また、『Espinaca Innovations』の成功は、貧しい地域に安価で健康的な食べ物を提供するビジネスモデルが「ウィン・ウィン」な結果をもたらすことを証明した。国際的な認証を受けたオーガニックのパナナで人々の食生活と地元経済に貢献する『The African Food Company』も同じだ。全てのビジネスがこうであったら、どんなによいだろう!

インタビューをお願いしたカマンデさん・エルスさん夫妻は、ケニアでオーガニ



大きなポテンシャルを秘めているアフリカの健康食産業。その成長のカギは、成功を収めた既存ビジネスを拡大することにある。

ック野菜専門の『Mlango Farm』を運営している。ケニア人のカマンデさんと、オランダ人のエルスさんがそれぞれの経験やスキルを活かし、安全で高品質な野菜をナイロビの人々に提供している。また、ランチ付きのファーム・ツアーも運営し、教育・食育にも貢献しようとしている。アフリカではオーガニック野菜はまだこれからの分野だが、経済の発展と共に市場が広がって行くだろう。

スティーブ・ジャービス ● 小誌編集者 (海外担当)。オーストラリア国立大学で博士号を取得後、東京大学研究員として、政治・経済や東アジア地域研究、技術革新など、幅広いテーマの研究を行う。現在は、社会をより良くするために活躍する海外の人々の情報収集や取材に奔走するほか、「ソトコトこども基金」の運営にも携わり、原発事故の被災者たちへの支援を行っている。

3 ケニア、地デジ放送に移行へ

ケニアではテレビの地上デジタル放送化への準備が進められている。専用チューナーの配備に合わせて段階的に移行が行われ、2015年6月に完了する予定だ。まずは1月1日、ナイロビが地デジに移行する。

4 東アフリカ諸国、空域統合で合意

ルワンダ、ケニア、ウガンダは、空域統合に合意する覚書に調印した。これにより、同国間のフライトが簡便かつ低コストとなる。地域統合を目指す東アフリカでは、このほかにも様々な面での統合が進められている。

1 ケニアの国債に「買い」が殺到

2014年6月に初めて発行され、12月に追加発行されたケニアの5年・10年国債に買いが殺到し、その入札額は募集枠の400%に達した。これにより同国政府は、30億ドルの資金を6%という魅力的な金利で調達した。

2 バイオ航空燃料となるタバコ、初収穫へ

ボーイングと南アフリカ航空が共同開発中のバイオ燃料の原料となるタバコ「ソラリス」が初めて収穫される。ニコチンを含まず、CO2排出も大幅に削減できる燃料で、早ければ2015年に試験飛行が実施される。

Business Headline

10



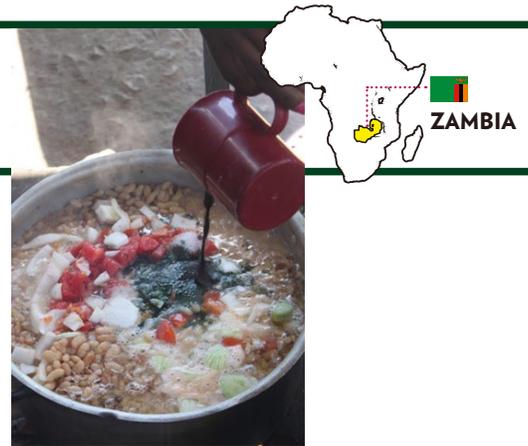
地産地消のスーパーフードが 栄養不良改善の鍵!

photographs by Alliance Forum Foundation
text by Rina Komiya

紛

争や干ばつなどによる急性栄養失調は世界中から注目を浴び支援が集まるが、途上国の5歳未満児のうち30%以上が陥っている慢性栄養失調は見過ごされがち。しかし、慢性栄養失調に起因する疾病で死亡する子どもの数は毎年約600万人にも上る。栄養不良を改善するためには、一過性の支援ではなく、自分たちの力で人々の栄養状態を底上げするような、持続可能な取り組みが必要となる。そこで、途上国が自立して栄養不良の課題を解決できるよう、地産地消のスーパーフード事業に乗り出したのが、一般財団法人『アライアンス・フォーラム財団』だ。同財団が着目したのは、安価で、タンパク質などの栄養価が高く、NASAからも「未来食」として注目されている、アフリカ原産の藻「スピルリナ」だ。ザンビア大学と共同で行ったスピルリナのパイロット生産は

すでに成功しており、2015年には、同国でスピルリナの生産・販売事業を開始する予定だ。国連が主導する国際的な栄養改善の枠組み、Scaling Up Nutrition (SUN)のプロジェクトでスピルリナの効果が測られるなど、同財団の事業は国連やその他研究機関からも注目を集めている。また、2011年より、首都ルサカの小学校にてスピルリナ入りの給食を配給する事業を実施したり、女性グループを介した草の根の販売網を構築するなど、ザンビアにおけるスピルリナの普及にも力を注いでいる。アフリカに生息するスピルリナと、日本発の技術、そして現地の人々の力を結集した、スピルリナの地産地消による栄養改善事業に目が離せない。



給食にスピルリナを入れているところ。

SUPER FOOD!!



左/初収穫したスピルリナを天日干しにしているところ。右上/スピルリナの拡大写真。らせん形をしていることから、ラテン語の“ねじれた”の意味であるspira（英語ではspiral）がその由来。右下/スピルリナを収穫する現地のスタッフ。



9 仏小売り大手、ケニアに進出へ

小売業世界第2位で、34か国で1万軒以上の店舗を展開するフランスの『カルフル』がケニアへの進出を決定した。ナイロビ郊外で建設中の超大型複合施設に出店する。同施設は2015年10月に完成の予定だ。

10 相次ぐ保険会社のアフリカ進出

自国の市場が成熟した欧州の保険会社による、サハラ以南のアフリカへの進出が相次いでいる。現地の保険会社を買収し、各国で拡大する中間層をターゲットに生命保険・個人年金事業を展開する狙いだ。

7 アフリカのホテル産業は今が「買い」

アンゴラの政府系ファンド『ソブリン・ウェルス・ファンド』は、サハラ以南のアフリカのホテル産業に5億ドルを投資する。同地域ではホテルの軒数が近年急速に増えているため、その将来性が買われた格好だ。

8 「アフリカ豊かな国」はボツワナ

経済、医療、教育などの様々な指標で38か国を比較して決定される「アフリカ豊かな国」に、3年連続でボツワナが輝いた。一人当たりGDPが1万5000ドルの同国は、医療、教育、個人の自由でも高く評価された。

5 アンゴラ、中国から巨額融資を獲得へ

中国の『国家開発銀行』は、アンゴラの国営石油会社に20億ドルの融資を行う決定をした。石油・ガスが豊富なアンゴラは中国への石油製品の主要輸出国であり、同資金は産出量拡大のための設備投資等に充てられる。

6 アフリカ大陸の自由貿易圏構想

昨年12月にエチオピアで開かれたアフリカ連合の会議で、大陸全体を自由貿易圏にする構想が議論された。構想自体は以前から存在したが、TPPなどの進展を受けて動きが本格化した。具体的な交渉は今年開始される。



①ファーム・ツアーを引率。子どもたちにとっては最高の学び場である。②③全てが手作業のため、たくさんの地元の労働者が汗を流す。農業全部を担当するカマンデは日に6度も山を往復。「祖先が喜んでくれているからこそ、結果がついてくると、ひとと感じているよ」。④動物もファームの一員。堆肥も大事に使う。⑤ファームは有名なアーティスト村に位置する。多くのアーティストが日々出入りしている。⑥ランチは新鮮野菜を使った様々な料理で構成。全て絶品! いくらでもお腹に入っていく! オランダにいるエルスの母親のレシピも楽しめる。



顔が利くのは私のほうですね。カマンデが行っても、アフリカ人でドレッドヘアの出で立ちだから誰も信用しないんですよ(笑)。カマンデは農地に密着して仕事をしています。その土地の人間であり、現地の言葉を話し、文化を理解し、地元の人々を雇用し、彼らのモチベーションを高め、一緒に楽しく仕事をする事ができる。それらは私には絶対に不可能なことなのです。

Q 困難はありましたか? それをどうやって乗り越えられましたか?

カマンデ 試行錯誤を重ねてきましたが、失敗してもダメージが少なくすむよう、常に小さい区画で新しいことにトライするようにしています。例えばジャガイモは、有機農法では何をやってもうまくいかず、専門家の助言を求めた末、いろいろな化学薬品を勧められました。結果、有機農法にこだわるため、ジャガイモの生産を終了しました。

Q これからのムランゴ・ファームの方向性について、どのようにお考えになりますか?

エルス 最近、ファーム・ツアーを知った学校関係者や教育機関などからよく連絡を受けるようになりました。子どもたちに素晴らしい学び場だと思っていただいているようです。さまざまな知人から要望を受けて野菜の配達を始めたたり、ランチ付きツアーを始めたりしてきましたが、今後はより一層、教育・食育に力を入れていきたいと思っています。また、現在は40人の地元住民の方々を雇っているのですが、今後の農場の成長に合わせて近々10人ほど増やす予定です。さらに地元の雇用にも貢献していきたいと思っています。

経営に関しては今後、15~20年後、自分たちの老後のことも考えると、今のようから早朝から夜間まで体力勝負では動けないと思うので、マネジメントに集中できるような体制に持っていく予定です。

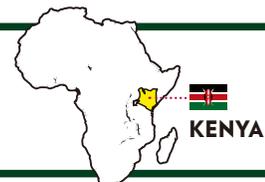
Q 最後にこれからこの分野にトライしようとする方にアドバイスはありますか?

カマンデ 欧州の価値観は時間や効率に重きを置きますが、自分は毎日一日一日、やるべきことをやることこそが大事だと思っています。まずは自分の幸せの規模とペースを知り、それに合わせて方法を見つけ出すのがいいんじゃないかな?



カマンデ・ンジェガさん●ケニア・ナイロビ生まれ。エルス・ブリードさん●オランダ・アベルドルン生まれ。2003年、カマンデさんがアーティストとしてオランダに居住中、エルスさんに出会う。2007年結婚、共にケニアに移住。先祖代々の土地を生かすため、オーガニック農場のムランゴ・ファームを設立。ナイロビ有数のホテル、レストランに農産物を卸すかわら、100以上の契約家庭にオーガニック野菜バスケットを毎週宅配。B & Bを併設する農場での、ランチ付きのファームツアー(1500ksl)も人気。予約は→ www.mlango.org

土地の価値を維持するためオーガニックに拘まりました。 ——カマンデ・ンジェガさん、エルス・ブリートさん



photographs & text by Michiko Zentoh

ケ ニア・ナイロビ近郊の山中、先祖より代々受け継いだ土地は荒れ放題だった。その土地に価値を見だし、価値を高め、次世代へ継承するため移住先の欧州より帰国したのは、子孫のケニア人アーティスト。オランダから強力なビジネスパートナーを得て、アフリカと欧州の価値観を融合させた独自の経営方法でオーガニックファームを運営する。経営者夫婦、カマンデさんとエルスさんにお話を伺いました。



「二人の出会いが全ての始まりだった。毎日仲良しずっと一緒にいます」

Q 現在のムランゴ・ファーム設立の経緯について、現状についてお聞かせいただけますか？

カマンデ 2007年、オランダから帰国してすぐに農場をスタートしました。先祖が残した土地は荒れ放題でどこからどう始めてよいかも分からず、まずは電気と水を引き、小さい区画に少量の野菜を作り、知人の八百屋で売ってもらいました。自分の育った村なので、農業に詳しい知人を見つけてはアドバイスをもらうことを繰り返し、連日試行錯誤を続けました。現在は28エーカーの土地のうち、10エーカーを開墾し、完全有機農法で約40種の野菜を作っています。

エルス 月の売り上げは、農場開始当時2万Ksh (220ドル弱ほど) からのスタートでした。とにかくビジネスプランもなく不安でしたが、カマンデはキクユ族でビジネスの才能がありましたし、私もケニアに移住してすぐ生活できるように、ナイロビのオランダ大使館や国連で仕事を見つけてからケニアに来ました。当初はその収入を、農

場経営に投資してやり繰りしていましたが、軌道に乗ってからは完全に農場経営に絞りました。現在は40万Kshほどの収入ほぼ全てを投資に回し、成長を続けています。先月は馬小屋も造りました。

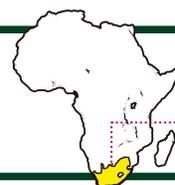
Q なぜオーガニック農法に拘られたのかをお聞かせください。

カマンデ 長く農業をやっている土地は、既に化学肥料が多く使われ、有機農業に戻すには大変な労力と時間がかかりますが、この土地は長く放置されていたからこそ、完全に無垢でヘルシーでした。私たちは逆にそれこそが価値だと考え、有機農業をすぐに開始できたのです。それから理想のライフスタイルの追求です。収入が優先であれば化学肥料を使って大規模にオートメーション化された花ビジネスをしたでしょう。私たちは土地と生き、先祖と生き、アートと生き、犬を飼い、コミュニティと生きるスタイルを選びました。毎日が幸せです。亡くなった父もこの土地に眠っています。

Q 2007年以来、ケニアのオーガニック野菜のマーケットの変化はいかがでしょうか。また、どのように市場開拓されていますか？

エルス 欧州では成熟しきったかのような産業・マーケットですが、ケニアではまだまだこれからです。特に中・高収入層のケニア人に市場が広がっていています。また、ナイロビは大使館や国際機関が密集しているので、外国人赴任者の存在も大きいですね。ケニアに来るまでの私のバックグラウンドはfacility managementでしたので、農場では経営計画、会計、マーケティング、販売等、実務は全て担当しています。市場開拓については、口コミの力も大きいですが、宅配野菜サービスのポスターを貼ったり、車で街まで出かけて行き、サンプルバスケットを持ち込んで、直談判でレストランに売り込んだりすることもあります。野菜は中身が大事。半分のお客様は採用してくれますね。それから私は外見がいかに欧州人なので、高級レストランやホテルに

パワーの源 ほうれん草入りのパンが大人気。



SOUTH AFRICA

text by Rina Komiya

目 本人にも馴染み深い野菜、ほうれん草。赤血球をつくる葉酸が多く含まれているため、貧血気味の人や乳幼児、妊娠中の女性にはぜひおすすめしたい野菜だ。しかし、南アフリカに住む貧しい人たちにとって野菜は高級品。健康のために野菜を買うなど、お金持ちの

みができることだと思われがちだ。そんな南アフリカ人の不健康な食生活を変えるために立ち上がったのが、2012年設立の『Espinaca Innovations』だ。地元ケープタウンで「ほうれん草王」と呼ばれている若い起業家ルフェフェ・ノムジャナさんが行ったのは、栄養満点のほうれん草を練り込んだパンの生産だ。日頃から食べているパンに練り込めば、気軽に野菜を摂取することができる

は考えたのだ。ルフェフェさんは最初パンの焼き方も知らず、知り合いのキッチンでパンを焼き始めたほど、パン作りに関しては初心者だったが、彼のパンは現在、自転車での配送サービスを行うほど人気が出ている。ルフェフェさんは「健康的で値段を高くしなければ、きっとみんな化学調味料漬けになったパンではなく、自分のほうれん草パンを選ぶ」と自信満々だ。見た目も綺麗で、栄養を豊富に含んでいるEspinaca Innovationsのほうれん草パン。ケープタウン外にも広がることを期待したい。



ほうれん草をねりこんだ焼きたてのパン。香ばしい匂いが漂ってくる。



笑顔いっぱいの設立者ルフェフェさん(左)。その元気の源もやはりほうれん草でしょうか。

オーガニックバナナを生産しながら コミュニティを開発!



MOZAMBIQUE

text by Rina Komiya

モ ザンビークの首都マプトから約240キロ離れたところに、ある巨大なバナナのプランテーションがある。一見、栽培されているのは普通のバナナだが、実はすべてがプレミアム級のオーガニックバナナ。2010年に設立された『The African Food Company (T AFC)』は、オーガニックのバナナを1年に約1500トンも生産している。「オーガニック」として市場に出回っている製品でも、実は外部から認証を受けていないものが多いが、T AFCのバナナは国際的にも評価の高い、ドイツのオーガニック認証機関BCS Öko-

Garantieの認証を取得している、正真正銘のオーガニック食品だ。まだオーガニックの重要性が知られていないモザンビークで、正規のオーガニック食品を生産するT AFCは、「オーガニックの伝道師」と言えるだろう。また、T AFCはオーガニックをモザンビークで広めるだけでなく、400人以上もの地元の人々を雇用し、農業に関するトレーニングを実施するなど、高い失業率に悩むモザンビーク

に救いの手を差し伸べている。また地元の学校へ寄付をしたり、村の電化を支援するなど、地元への貢献にも積極的だ。人々の食と地元経済双方に影響を与えているT AFC。今後も幅広い分野の貢献に期待が寄せられる。



大事に育てている苗と数多くの地元の人が働いているバナナプランテーション。



プランテーションの中はまるで森のよう。

Hot Topic



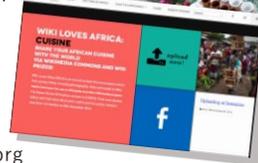
目からウロコのアフリカニュース。 これが今、アフリカでアツい!!



text by Rina Komiya

アフリカの文化を伝える画期的なコンテスト 「Wiki Loves Africa」。

Wiki Loves Africa (WLA) とは、アフリカ人のためのアフリカ人によるメディア・コンテスト。Wikipediaを運営しているWikimedia財団が主催している、毎年恒例のコンテストで、約2か月間にわたり開催される。参加者は毎年のテーマに沿ったメディア（画像・音声・動画）をウェブサイトに投稿し、Wikimediaのコンテンツを増やすことに貢献。ほかのメディアからは得られない生の情報や写真を、ローカルな人々から集めるのが狙いだ。2014年度に開催されたコンテストでは、大陸中からアフリカの食にまつわる数々の写真やビデオが投稿された。結果発表は1月の第1週目。一体どんなメディアが優勝するのか今から楽しみだ。



集められた写真の中本当のアフリカの魅力がたっぷり伝えている。

<http://wikilovesafrica.org>



味覚が変わる？ アフリカの不思議な果物ミラクルベリー。

この「ミラクルベリー」と呼ばれる西アフリカ原産の赤い実。一見、普通の美味しそうな果物だが、食べると次に口に入れた苦みや酸味のある食べ物を甘く感じさせるという驚くべき効果がある。酸っぱい食べ物の代表であるレモンを食べても甘く感じるようになるくらい効果が抜群だ。効果の継続時間は人によって異なるが、長い人は1粒食べて2時間ほど保つらしい。現在、この神秘的な果物ミラクルベリーを使って糖尿病患者のための人工甘味料を作出する試みもなされているとのこと。アマゾンなどの通販サイトでも手に入れることができるので、不思議な体験をしたい方はぜひお試しあれ。



不思議な効力を持つ真紅の実。サプリメントで摂取することもできる。

Goods

アフリカからお届け！ 今月の注目商品カタログ！



MALAWI

text by Rina Komiya

マンゴーの花から採れたはちみつで癒されよう！

今なお、手つかずの大自然が残る、アフリカ南東部の国、マラウイ。最大都市ブランタイヤから車で4時間のところにあるムランジェ地方では、マンゴーが自生しており、野生のミツバチが蜜を採取している。昔ながらの手法で採取されたはちみつには、栄養素が豊富と注目を集めているローヤルゼリーやプロポリスなどが分離されずに含まれている。また、マンゴーの花の蜜から出来上がったはちみつは、一般のはちみつと比べて色が濃く、味も濃密。『オフィス五タラント』は、日本で唯一、生産者の村から直接マンゴーはちみつを買い求め、日本国内で販売している。寒い冬、マラウイ産のマンゴーはちみつを使ったはちみつレモンで体を温めてみてはいかがだろうか。



伝統的な手法で採られた珍しいはちみつ。ぜひお試しあれ。

オフィス五タラント www.malawi.jp

アフリカの大地の恵みをヘアケアに。

厳しい自然環境を生き抜くアフリカの植物には特別な保湿成分や洗浄成分が含まれているとして、注目が集まっている。そんな特別なオイルを使用しているのが、アフリカオーガニクス製のヘアケア製品だ。使用している植物は、マルラ、モンゴンゴ、バオバブの3種類。「神の木」と呼ばれるマルラの木の実から採れるオイル製品はノーマルヘアに、南部アフリカのカラハリ砂漠に根を張るモンゴンゴから抽出されたオイルは、カラーリングしたヘアにぴったり。また、バオバブから抽出したオイルは乾燥したダメージヘアに効果があるという。合成保存料、合成香料、合成着色料を一切使用していない、安心・安全・高品質の製品で髪をいたわってみるのはいかがだろうか。



アフリカの地で培われた生命力をヘアケアに活かす。

Africa Organics <http://africaorganics.jp>

