

ラオスに自生する青い花が 世界が欲しがる天然着色料に変わった

ラオス

「固有植物の高付加価値化に向けた加工技術の普及に関する案件化調査」2015年6月～2016年4月
「固有植物の高付加価値化に向けた加工技術に関する普及・実証事業」2017年1月～2018年12月
滋賀県 ツジコー株式会社

独自の食品加工技術を駆使して植物原料の健康食品事業を展開するツジコー株式会社は、固有植物に恵まれながらも食品加工技術を持たないラオスでJICA民間連携事業を行いました。技術供与により、有用植物の栽培から6次産業化までを実現しつつある同社の辻昭久社長に、参画の経緯と事業内容などをうかがいました。

農産品加工技術で経済成長を

当社は栄養素や色をそのまま残せる粉末加工技術や非加熱殺菌技術に強みがあり、その技術はアイスプラント由来の健康食品などに結実しています。新たな原料植物を探していたとき、ラオスには多数の固有植物があることを知りました。また、ラオスには農薬の使用歴のない土地が多く残っていることも分かり、無農薬農業を模索していた当社はラオスに興味を持ったのです。

ラオスは農業国ですが、農産品の加工技術がなく、国内での消費で終わっています。外貨獲得の手段が欲しいラオス政府は、当時農業政策として加工技術の向上を掲げていました。当社の技術はラオスの発展に貢献できると考え、JICAの民間連携事業に応募、採択されました。

品質管理を徹底し輸出を可能に

ラオスは社会主義国であり、同国企業との連携にあたっては国の機関や担当者と話をする必要がありました。どうアプローチすべきか考えていたところ、JICAの仲介により保健大臣との面会が実現し、そこから保健省傘下の伝統医療研究所とコンタクトを取り、最終的に健康食品会社との交渉に辿り着くことができました。事業を不安なく進められたのは、JICAが長年にわたって蓄積してきたネットワークを活かし、連携に必要な組織・人物へ適切に繋いでくれたからこそです。

当社は研究員の調査に同行して国中を周り、ホーリーバジルや青い花が美しいバタフライピーなどをピックアップ。それらの植物の薬効分析に加え、市販されている健康食品の分析も行ったところ、細菌や大腸菌が多数検出されました。しかし、当社には殺菌技術も加工技術もあります。国際基準を満たす製品は問題なく生産できると、そこはあまり心配しませんでした。

普及・実証事業では、健康食品生産会社PF3^(注)に各種の機材を運び込んで、実際に現地の原料を加工し、高品質の製品ができることを確認しました。問題は品質管理についての意識です。特に、日本的品質管理を理解していただくには、少し時間がかかりました。

当社では、作業標準書や品質管理マニュアルをラオス語で準備し、従業員研修を繰り返し行いました。2020年にGMP(適性製造基準)を取得し、今では品質管理が世界的に認められた工場になっています。

ラオス人民民主共和国(Lao People's Democratic Republic)
首都：首都ビエンチャン
人口：約710万人(2019年 ラオス計画投資省)
面積：約24万km²(ほぼ本州大)
気候：熱帯サバンナ気候(首都近辺)(年間平均気温：約25.6℃)

LAOS



China

Thailand

Viangchan

Vietnam

Episode 1

「アーユルヴェーダのハーブ」

東南アジア唯一の内陸国であるラオスには、さまざまな固有植物が自生しています。ホーリーバジル、プゾロイバナ、食用ハイビスカスなど薬効のあるものも多く、中でもホーリーバジルはインドの伝統医学アーユルヴェーダの基本のハーブとして広く知られています。

Episode 2

「障がい者の仕事をつくる」

途上国では一般に障がい者への支援策が十分ではなく、ラオスも例外ではありません。ツジコーでは、ODA事業後、現地でのバタフライピー栽培を通じた障がい者雇用支援を行っています。日本のNPO「Support for Woman's Happiness」がビエンチャンで運営するバタフライピー農園で障がい者に住居や働く場所を提供し、障がい者の自立を後押ししています。

(注) PF3

ラオスは社会主義国家ですが、PF3はヘルスケア製品やエッセンシャルオイルを扱う独立採算性の企業で、国からの予算はありません。一方、PF3の建物・設備は財務省の資産で、それを無償で利用できる代わりに、利益の60%を政府に納付しています。



会社名：ツジコー株式会社

本社：滋賀県甲賀市

設立：1965(昭和40)年

代表者：代表取締役 辻 昭久

従業員：102名(2021年8月現在)

事業内容：照明器具の設計・生産、メカトロ設計・生産、植物工場システム、植物育成用LED開発・生産、食品原料開発・生産、人材派遣など

<http://www.tsujiko.com/>



若者が村に帰ってきた

植物の調達から原料化、健康食品の製造・販売までのバリューチェーンも、各省庁と検討を重ねて整備しました。しかし、健康食品の商品化には時間がかかるため、まずはバタフライピー粉末の商品化を先行させました。食品用の青の天然着色料は世界に例がなく、需要が大きいからです。発表後の反響は大きく、すでにお茶やお菓子に加工されて販売されています。青いハーブティーや青いチョコレートは“インスタ映え”すると好評です。

現在、バタフライピーはラオスやタイの5カ所で栽培され、日本や欧州などに毎月4トンの乾燥花を輸出しています。仕事ができる若者が村に戻ってきた、地域が元気になった、という話を聞くと嬉しくなります。もちろん無農薬栽培は簡単ではなく、大雨や病害虫で収穫量が落ちた年もありました。しかし、現地の方々と栽培技術の模索も重ねて、収量は着実に増えてきています。販路も拡大されつつあり、本事業によってビジネス化の道筋をつけることができました。現在は、欧州の大手着色料メーカーとの共同プロジェクトを進めています。

相手国のために何ができるか

ODA事業で大切なのは、相手国のために何ができるかを、現地を見て考えることです。文化や慣習が異なる国では、日本の基準で考えてもうまくいきません。

また、提供できるのは技術だけではありません。現地で接したラオス大学の卒業生も、日本人の仕事ぶりを見て、いつか起業を志すようになって欲しい。そういった意識の種まきが、ラオスの将来につながると信じています。

ツジコー
代表取締役
辻 昭久氏



JICAラオスでの最終調印式。事業では食品のバリューチェーン構築に加えて、加工・品質管理のマニュアル作成や指導なども行った。



バタフライピー農園での収穫の様子。

日本全国各地発！中小企業のODA Series

ODA NOW

Vol.9 SHIGA



バタフライピーから作られた「青いチョコレート」はビエンチャン土産としても好評を得ている。



ODA事業から始まった「青い花の農園」は、ラオスの雇用創出や自立支援にもつながっている。