



今回のODA事業で養殖したティラピア。川魚だが臭みが少なく、世界各国で食用として親しまれている。



養殖池作りでは、現地の住民と共に網張りなどの作業を行った。



餌料原材料の開発では、ティラピアの販売コスト削減のためモザンビーク国内の様々な材料が検討された。



マプトなどでの試食会では、ティラピアのトマト煮や姿揚げなどの料理がふるまわれた。



食用魚ティラピアの養殖・販売事業でモザンビークに良質なたんぱく源と雇用を

モザンビーク

「ティラピア養殖・販売事業準備調査（BOPビジネス連携促進）」

2016年3月～2017年4月

三重県 株式会社A-ONE

水産物の加工・販売事業を展開する株式会社A-ONEは、JICA民間連携事業に参画し、モザンビークでティラピアの養殖・販売のビジネス化に挑戦しています。その狙いや経緯について、同社取締役専務兼海外事業部部長の飯田哲也さんにうかがいました。



モザンビーク共和国
(Republic of Mozambique)
首都：マプト
人口：約3,296万人
(2022年 世界銀行)
面積：79.9万km²（日本の約2倍）
気候：サバナ気候（首都近辺）
(年間平均気温：約23℃)



Episode

輸入魚の95%を占めるカラバウ

モザンビーク国民の主要な動物性たんぱく質源となっているカラバウは、同国ではあまり獲れず、ほとんどがナミビアや南アフリカから冷凍で輸入されています。同魚は輸入関税が免除されており、輸入魚の95%（2014年時点）を占めています。

国民の多くが栄養不足の状態にあるモザンビーク

モザンビークは、栄養不足状態にある人々の割合が高く、特に低所得層の動物性たんぱく質の摂取不足が深刻となっています。その主な動物性たんぱく質源となっているのが、ナミビアなどからの輸入魚、カラバウ（アジの仲間）です。しかし同魚は、身が痩せ、保存・流通状態が悪く、日本では食用に適さない品質でした。

2013年、同国に現地法人を設立し、日本向けハマグリ調達の調達・加工を行っていた当社は、こうした状況を知り、人々の栄養改善と雇用機会創出に貢献するため、安価で衛生的な水産事業ができないかと模索していました。

そうした中、三重県四日市市で開催された商談会でJICA中部から、水産業のスペシャリストである三重大学の先生を紹介してもらい、養殖に関するさまざまな助言をいただきました。そこで、養殖から販売までの一貫した事業に取り組むことにし、JICA民間連携事業に応募しました。当社現地法人の社長が北海道大学水産学部で養殖を学んでいたことも一貫事業にチャレンジする推進力となりました。

日・モザンビーク両国の大学と共同で植物由来の餌料を開発

養殖事業で着目した水産物は、モザンビーク国内の幅広い地域に生息している「ティラピア」です。同魚は豊富なたんぱく質を有し、切り身200gほどで成人男性が1日必要とするたんぱく質の約3分の2を摂取することが可能です。また、生命力が強く、なんでも食べるため、安い餌代で育てることができます。課題は輸入アジのカラバウよりも3割ほど高い価格です。そこでカラバウと同じ価格帯で販売できる養殖ノウハウの確立を目指しました。準備調査では、JICA中部経由で三重大学と現地のガザ工科大学（ISPG）と連携し、養殖技術や低コスト餌料の開発を進めました。その結果、国内で栽培されているモリンガやキャッサバなどを配合した植物だけの餌料の開発に成功し、魚粉などに比べ約10分の1のコストで餌料が作れるようになりました。

技術開発と併行して、首都マプトでのマーケティング調査も実

施しました。スーパーマーケットの価格調査はもちろん、個人宅を訪ねて普段の食生活やティラピアの希望購入価格などを聞き、ティラピアの試食もしてもらいました。住民からは「美味しい」という声だけでなく、「大き過ぎてフライパンからはみ出る」「鱗は取ってほしい」といった消費者目線の意見ももらえ、人々に受け入れられるサイズや加工などの改善を図ることができました。

陸上養殖にも挑戦、さらなる事業展開へ

もちろん、全てが順風満帆だったわけではありません。養殖業のライセンスを取得するために訪ねたモザンビークの官公庁で門前払いされたり、ISPGで養殖していた数千匹のティラピアが水揚げ前日に全て盗まれてしまう事件もありました。そうした逆風の中でも無事準備調査を終えることができたのは、大学や現地法人の従業員、JICA中部、現地JICAモザンビーク事務所から随時アドバイスをいただけたおかげだと思っています。

現在は準備調査の成果をもとに、現地の工場内で循環型養殖システムを取り入れた陸上養殖に着手し、モザンビークでの事業化を進めているところです。また、ISPGからのインターンの受け入れを開始し、人材育成と水産技術の伝承にも力を入れています。

途上国での事業で大切なのは、自分たちの足でその国の現実やニーズを捉えていくことだと思います。そのうえで自社のノウハウを生かしていく経験が、後の持続的な海外展開にもつながっていくのではないのでしょうか。

（取材時期：2023年6月）



A-ONE
取締役専務兼海外事業部部長
飯田 哲也氏



会 社 名：株式会社A-ONE
本 社：三重県伊勢市
設 立：1974（昭和49）年
代 表 者：代表取締役社長 濱口 浩次
従 業 員：25人（2023年6月現在）
事業内容：冷凍魚介類輸入販売、冷凍魚介類卸、冷凍魚介類加工品卸

<https://aone-co.jp/>

ODA 事業の情報

本記事の事業は、日本政府（外務省）と国際協力機構（JICA）が連携して進める「中小企業・SDGsビジネス支援事業」として採択されたものです。詳しくはJICA「民間連携事業」ページでご確認ください。
https://www.jica.go.jp/priv_partner/index.html

