

ケニア

株式会社ジー・イー・エス

電解水で病院の衛生環境を改善

「アフリカの子どもたちに安全な水を届ける」という企業理念のもと、1989年に設立した株式会社ジー・イー・エス。91年にコンテナ型の浄水装置をケニアに寄贈して以来、飲料水だけでなく、さまざまな分野の取り組みを同国で行ってきた。その一つが、同社が開発した除菌効果の高い中性電解水を活用した手指洗浄装置を、キムス市内の病院に取り付け、衛生環境の改善を目指すプロジェクトだ。

妊産婦と5歳未満児の感染症による死亡が問題となっているケニアでは、病院のスタッフが手を洗う際、きちんと消毒手順を踏んでいないという実態があった。そこで、同装置を新生児室や小児科など4カ所に設置し、手洗いの手順や改善策について指導するワークショップを行った。この他、大型の電解水生成装置も設

置し、病棟を清掃する際の霧吹きや拭き取りなどに活用している。今後は他の病院への展開も視野に、同社独自の電気分解処理技術の普及を目指す。



電解水を活用した手指洗浄装置で手を洗う病院スタッフ

モロッコ

株式会社鳥取再資源化研究所

特殊な節水技術で農業を支援

「農業が国の経済にとって重要な位置を占めるモロッコでは、乾燥地域が多い上、気候変動による降水量の減少も見込まれていることから、水の持続的な利用が課題となっている。野菜の生産が盛んなス・マッサ地域では、少量の水を効果的に使う点滴灌漑が普及しているものの、水不足の解消には至っていない。こうした中、同地域の節水に期待がかかるのが、株式会社鳥取再資源化研究所が開発した土壌改良材「ポーラスα」だ。ポーラスαは廃ガラスを原料とする同社独自の多孔質素材で、土壌に混合して使用すると、多数の細孔に水が蓄えられて土壌の保水性が高まる上、環境負荷も少ない。

昨年、現地の農業開発公団の試験農場でトマトとインゲンの試験栽培を行った結果、いずれも必要な水量を半分に削減させる

ことに成功。収穫量もそれぞれ20%以上増加した。今年の夏は、現地農家の畑でも試験利用が始まる。対象作物の拡大や、ポーラスαの現地での製造・販売体制の構築も目指していく方針だ。



試験農場でのトマトの苗の植え付け

ザンビア

株式会社ジャパンバイオフィーム

土壌・肥料に関する知見を生かす

「ザンビアでは、全人口の6割以上が農業に従事しているが、1ヘクタール程度の小規模農家が圧倒的に多く、農村部の貧困率は高い水準にある。株式会社ジャパンバイオフィームは、日本国内で培った土壌分析や施肥設計に関する知見を生かし、こうした小規模農家の生産性の向上を目指すプロジェクトを行っている。

現地では、化成肥料の効果が発揮されない特性を持つ土壌が広範囲に存在するため、プロジェクトでは化成肥料に鶏糞を組み合わせた栽培試験が行われている。また、農業技術を広く普及する体制を整えるため、ワークショップやニーズ調査も進められている。同国の1ヘクタールあたりのトウモロコシ収穫量の平均が2.5トンなのに対し、指導を受けた農家の中に10トンの実績を上

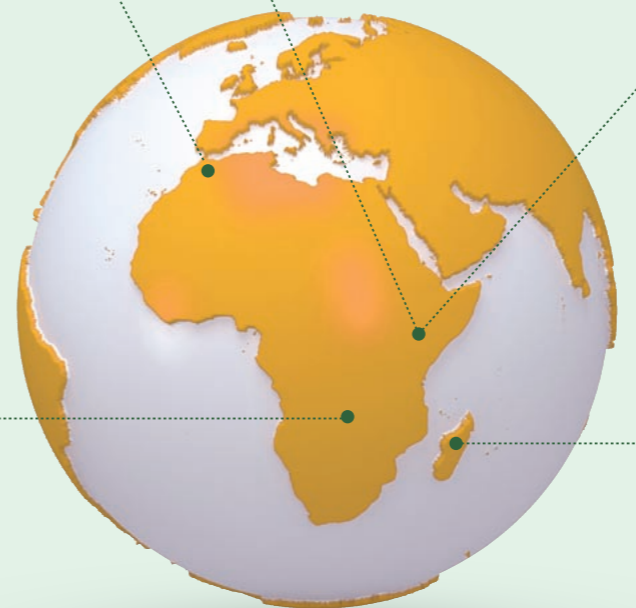
げた例や、小規模農家から10ヘクタール程度の中規模農家に成長した例もある。農家に対する肥料の前渡しシステムなど、農業技術の普及制度を実用化することが同社の目標だ。



現地の水田で行われた生育調査

近年、新たなビジネスチャンスを見出そうとする企業が、アフリカに熱い視線を注いでいる。日本で培った技術やノウハウを生かして、アフリカでビジネスの視点を盛り込んだ開発協力を展開している5つの企業を紹介しよう。

可能性の大陸に挑む企業



ケニア

株式会社キャンサーズキャン

“ヘルシーキオスク”で生活習慣病予防

「日本と世界の公衆衛生の向上を目指して設立された株式会社キャンサーズキャンは、がん検診の受診率向上に向けたマーケティングに取り組んできた。同社がアフリカに設立した子会社アフリカスキャンでは、ケニアに進出する日本企業の支援と並行して、「ブルースプーン

キオスク」と呼ばれる雑貨小売店を運営して、一般消費者の消費行動を分析している。

その中で見えてきたのは、炭水化物や砂糖の消費が多く、生活習慣病のリスクが高まりつつあることや、それを受けて「スリムになりたい」と思う人が増えてきたことだ。そこで、ブルースプーンキオスクをハブに無料の簡易健康診断や運動クラブを始めたところ、予想以上に肥満・高血圧が多いことが分かったという。

ケニアの人々にとっても健康診断や運動の機会は貴重で、人の集まりは上々だという。そこで、健康診断や運動クラブに加えて、健康に良いお茶の販売やダイエットコンテストなど、さまざまな試みを行っている。今後は健康の拠点“ヘルシーキオスク”として、健康促進とビジネスの両立を目指す。



地元の人たちの生活を支えるブルースプーンキオスクで、健康も支えることを目指す

マダガスカル

有限会社テオブロマ

産地直送ショコラを日本へ

「国内外で修行を積み、1999年、代々木に「ミュゼ・ドゥ・ショコラ テオブロマ」を開いた土屋公ニシエフ。世界各地のカカオ農園を視察する中で、小規模農家の生計向上と高品質のカカオ豆の調達を両立させたいと考えるようになった。

カカオ豆の流通は大手企業が一括で担っていることが多い。ショコラティエが直接農園からカカオ豆を買う仕組みができれば、農家はより高くカカオ豆を販売し、ショコラティエは出所と品質の確かな豆が得られる。

「カカオ豆の味は収穫後の発酵が決め手。小規模農家が集まって組合を作り、発酵を共同で管理すれば、まとまった量の高品質カカオ豆が生産できます。自分で豆からチョコレートを作るショコラティエが増えつつある

今、品質の高いカカオ豆の需要も増えています。農家が良いものを作れば、高く売れるのです」と土屋ニシエフは語る。

マダガスカル産のカカオ豆で作ったチョコレートは鮮やかな酸味があり、食べた後にドライフルーツのような後味が残る。神々の食べ物と呼ばれた美味を通じて、二つの島国がつながる。



マダガスカル農園を訪れた土屋ニシエフ