

ブレッドフルーツ（BF）の有効利用と新規加工品開発による住民の生計向上と健康改善（2017年～2023年）

伝統作物ブレッドフルーツ加工品がトンガ住民の生計向上と健康改善に貢献！



■ 実施団体：学校法人東京農業大学

■ 対象国・地域：トンガ王国トンガタブ島

■ 現地カウンターパート

・ NGOセクター：Mainstreaming of Rural Development Innovation Tonga Trust (MORDI TT)

・ 民間セクター：Nishi Trading Co. Ltd.

■ 協力内容：

・ブレッドフルーツ（BF）の栄養機能を大学ラボで分析し、BFの有用性を科学的に実証する。

・ BFの品質向上と収穫量の安定に向けて、苗木生産技術、剪定技術、収穫・保管技術などの改善を図る。

・ 収穫したBFの加工品を開発・商品化する。

・ BF 加工品の国内販売および輸出を図る。

■ 団体のこれまでの取り組み：

2013～2016年に東京農業大学戦略研究として採択され、BFの栽培・加工・販売の領域で基盤研究を実施。研究成果を活かした活動計画を策定、研究を通じて構築したカウンターパートとの信頼関係に基づき、本事業が提案された。

■ 事業実施の背景：

トンガでは食生活の西洋化が急激に進み、輸入食料への依存度が高い。経済面では一般家庭の支出に占める輸入食料購入費の比率が高く、健康面では世界有数の肥満国となっている。輸出産品に乏しく外貨獲得の機会が限られ、基幹産業の農業では十分な所得が得られないために、海外出稼者が多い。労働力の流出によって更なる国内経済の停滞につながる要因となっている。

トンガ国の課題と成果

課題① 輸入食料依存の低減、農業活性化、国民の健康改善に向けて、BFの有用性の周知と利用促進が必要である。

成果① 大学ラボでの分析により、BFの健康機能食品としての優位性（グルテンフリー、小麦の4倍の食物繊維）が科学的に証明された。専門学会やイベントでの発表、トンガ最大の病院の給食への採用、商品販売ラベルへの表示を通じて、国内外で市民の関心が高まった。

課題② 農業収入源を確保し、地域住民の生計向上を図る必要がある。BFを食料資源として、食品加工により付加価値を創出、販売を促進する。

成果② BF加工食品を開発、販売が開始された。国際的食品衛生規格HACCP認証を取得し、近隣先進国（ニュージーランド、オーストラリア）への輸出を実現した。（事業期間中にBF約21,000kg分の加工食品を輸出）

事業の波及効果

！ BF加工品開発のインパクトがトンガ政府の投資を促進！ 農産物加工の拡大・海外普及へ

・ **政府の取り組みへ発展**：トンガ政府は、BF加工技術を活用した第二次産業育成にむけて、農産物加工施設の投資計画を検討している。

・ **経済的・社会的インパクト**：BF加工技術を転用し、キャッサバ、タロ、カボチャ、モリンガ等の加工食品が開発され、国内外で販売されている（販売額は2年で約1,300万円）。

・ **海外への普及**：トンガBF商品は近隣島嶼国（フィジー、ハワイ等）よりも高品質と評価され、展示会や国際シンポジウムで注目を受けて更なる海外展開・普及が見込まれている。