

スーダンの有用植物＜その4＞

タマネギ

今回の有用植物はタマネギをとりあげる。スーダンにおいてタマネギは、伝統的にはアシーダ（ソルガム粉のお練り）用のソース材料等として利用されてきたが、近年の消費量は、増加傾向にあり、ハルツーム首都圏の大規模市場に限らず、各州の中小規模市場においても一年を通じて売られている。インフラの整備や物流網の発展により、この10年あまりの間での乾燥・冷蔵などの貯蔵施設の増設、さらに州間・都市間での流通網の拡大によりトラックによる長距離輸送・交換が活発化したことなどがタマネギが市場に比較的安定して供給されるようになった大きな理由としてあげられる。ただ流通の状況をくわしくみると、ハルツーム首都圏に集積されたタマネギが地方部の小都市市場に再度還流・分配されることがままあり、必ずしも近隣州の産地間同士での近距離輸送での効率的な取り引きや地方部内での地産地消が実施されているとは言いがたい状況である。



タマネギの収穫風景

また生産面では、タマネギなどの露地で大量生産される野菜は、厳しい自然条件にその栽培・貯蔵管理が影響を大きく受けざるをえない。スーダンの夏季（6－7月）の特異的な高温は、AANews106号でもふれたとおり、露地栽培のいわゆる「死の季節」（以下、dead season）となり、タマネギなど作物・野菜の季節生産性の偏りとなって顕現する。この高温期が制約となり、タマネギ生産は秋から春にかけての年一作の冬作体系となる。したがって、このタマネギの季節生産性や貯蔵性の限界から、需給アンバランスが生まれ、年度別・季節別に市場価格の乱高下をまねく背景となってくる。そのなかで、流通量を平準化させるため、電気乾燥機の導入により小規模工場を普及させていくアイデアは、一つの有効な取り組みとなる。このタマネギという有用植物を乾燥加工による生産調整と付加価値創出から廃棄ロス

の低減へと結びつける試みについては過去のAAINewsでたびたび紹介してきたところである。

さて、タマネギ生産は年一作であるとしたが、スーダンは国土面積が広大であるため、産地間の地域的气象条件のちがいがから、若干の「生産時期のズレ」が生みだされる。たとえば、リバーナイル州のような砂漠性気候下では、灌漑用水は十分にあるものの、夏のdead seasonの高温が途切れずにつづく（すなわち高温ピークが年間で一つ）ことが、産地としての一大特徴となっており、播種開始は9月に入ってからとならざるをえない。他方、東部のカッサラ州では、エリトリアやエチオピアの国境域上流部での降水が開始される6－8月になると、ガッシュ川という季節河川に劇的な流水がはじまる。この自然現象により4月以降からの夏の高温が川わきの園芸地区（サワギ）ではいったん緩和され、少し涼しくなる。そして流水時期が過ぎさり、ガッシュ川がもとの涸れ谷（ワジ）にもどると気温がじわじわと再上昇する。言いかたを換えると、カッサラ周辺では、ガッシュ川のおかげで夏の高温期が2つのピークに分散されることになるわけである。カッサラ州のタマネギ産地は、この微気象条件をうまく利用しており、相対的に低温となる7月に農家が播種を開始する。こうしてカッサラの「早場タマネギ」の価格面での比較優位が確保されることになる。



ガッシュ川の冬（左）と夏（右）

今回は、流通面にはじまり安定供給に影響を及ぼす、タマネギの地域による作付け体系の違いに焦点をあてて紹介してみたが、スーダンのタマネギの特性については、種子生産など他にも興味深い論点があり、また機会があれば考察したい。