

乾燥地におけるタマネギ乾燥事業 <その1>

—乾燥機メーカー・大紀産業と国際耕種の取り組み

技プロの終わりと開発課題

2011年から4年にわたり実施されたJICAのスーダン・カッサラの技術協力プロジェクト(以下、技プロ)では、蔬菜園芸から機械化農業まで、灌漑農業から伝統的天水まで、さらに農村女性の生計向上活動を対象に幅広くパイロット活動を実施し、普及員の能力強化を図った。技プロは一定の成果をあげ、プロジェクト目標を達成し、いったん終了することになった。

しかし、技プロは終了するものの、一プロジェクトの終わりは、国・地域がかかえる開発課題のすべての解決を意味しない。また、ひとつの解決はさらなる開発課題を生み出すことでもある。こうして、技プロでの成果・到達点をふまえて、次の段階の支援でもとめられるものをスーダン側のカウンターパート(以下、C/P)と率直に協議した。そのような話し合いは技プロ終了の半年まえから継続的に行われ、多岐にわたる開発支援のアイデアがだされた。そのなかで、スーダンにおける経済振興策の一環として、園芸作物の付加価値を高め、輸出振興を図ることが、農家の生計向上にとって重要であり、技プロと異なる手法でひきつづきなんらかの支援ができないものか模索することになった。C/Pの有志にはNGO団体NOTA(National Organization for Technology Assimilation)を組織化してもらい、現地情報の収集を担ってもらうことになった。



タマネギ畑での聞き取り

農家へのインタビュー

カッサラの園芸地区では、かつてタマネギの乾燥加工がさかんに行われて有力な輸出品目となりながら、10年ほどまえに大規模加工工場が操業停止したことで、生鮮タマネギの市場価格が乱高下をくりかえす事態を招いた。そのためタマネギの価格平準化と安定出荷が重要な課題となっている。NOTAとの継続的な協議の結果、さまざまな開発課題のなかから、まずはこの農産加工の課題に焦点を絞り取り組んでみるようになった。目標はタマネギの乾燥加工施設を復活させていくことである。旧工場は旧ソ連(ロシア)の資金援助の下で建設され、オランダ・ベルギー・ドイツなどヨーロッパ諸国への乾燥タマネギの輸出に貢

献した。しかし、それはかなり大がかりな設備であり、運営面・維持管理面でのコスト負担増大等の問題をかかえていた。そこでわれわれは小規模方式で、多数の乾燥加工の拠点をつくり、簡易なかたちで工場を再生させることができないかを検討することになった。質のよい輸出用の乾燥タマネギ加工品の安定生産体制を構築するため、さらにランニングコストを最大限抑えるため、電気を熱源とする乾燥機の試験的導入が検討された。そして、まずは現地に機械をもちこんで使ってもらい適合性を検証することからはじめる必要があると判断した。



大型タマネギ乾燥加工工場



農家に小型電気乾燥機を紹介する普及員



タマネギ畑の地表ベイスン灌漑



タマネギの収穫

2015年4月、スーダン・カッサラの技プロを終え、帰国したばかりのわたしは国内の乾燥機メーカーとの連携を模索すべく岡山県へと向かっていた。その時点では、スーダン・カッサラへの電気乾燥機導入がいちはやく実施にうつされていくことは夢にもおもっていなかった。しかし、その後、JICAの中小企業海外展開支援の案件化調査に採択され、大紀産業(株)の電気乾燥機導入事業が開始されることになった。ここではわれわれが取り組む案件化調査としてのタマネギ乾燥事業の概要と経過について、本ミニシリーズで数回にわたり報告する。