

小林桂株式会社

「代替産地を確保せよ！」モロッコ産唐辛子栽培プロジェクト

「ここで唐辛子が栽培できないか？」

遡ること5年前の2008年8月。当社の小林会長が訪問したモロッコの農場で思いついた事でこのプロジェクトがスタートしました。当社は日本のスパイス業界において、最も多くのスパイスを輸入する商社です。しかしながらこの小林会長の一言は、商品を輸出入する商社業務だけではなく、世界で農業をするというものでした。当然我々には栽培の経験はなく、しかもモロッコには辛い料理がほとんどありません。スーパーでも見かけるのはスウィートチリ（パプリカ）ばかりでホットチリを探すのは一苦勞。モロッコでの唐辛子流通量・消費量は非常に少なく、我々も、そしてモロッコの現地でも唐辛子の栽培に対する知識もノウハウもない。そこからのスタートだったのです。



唐辛子畑



軸無し唐辛子

【日本の唐辛子事情】

日本には年間約 10,000 トンの唐辛子が輸入（2012 年輸入統計による）されています。この内約 9 割の 9,000 トン以上を中国からの輸入に依存している状況です。ご存じの通り、中国は著しく経済が発展し、工業化が進んでいました。工業化が進めば農地が工場や住宅になり、栽培面積は減少。工場が出来れば農家は工場に勤め始め、農家数が減少します。結果、収穫量が減少し、価格の上昇が懸念されます。また、経済発展に伴う物価上昇は中国産原料の高騰に繋がります。同時に中国では唐辛子の消費量も多く、経済発展による内需の拡大も考えられました。将来的な人民元の切り上げも価格高騰に繋がる大きな要因です。このような状況の下、中国に唐辛子の供給を依存しては将来的に唐辛子の価格は高騰し、最悪の場合供給が滞る可能性がある。モロッコ産唐辛子の開発は唐辛子の価格安定・安定供給に繋がる。そんな思いがモロッコ産唐辛子への期待となりました。

スパイスの業界では、以前から中国以外の供給先を探す動きはありました。世界最大の生産量を誇るインド・辛い料理が多いタイ・ハバネロで有名なメキシコなど様々な国や地

域を調査しましたが、日本の求める品質をクリアできる唐辛子を供給出来る国はこれまで見つかっていません。特に強い発がん性物質を含むアフラトキシンの問題を解決できる国はありませんでした。インドやタイ、メキシコなどは高温多湿でアフラトキシンの産生を促進し易い気象条件であり、日本への輸入は簡単ではありません。モロッコ産唐辛子を開発する上でも、アフラトキシンの問題を解決する事は第一優先課題でした。

辛味や風味の違いも問題でした。世界には様々な品種の唐辛子が存在します。中国でさえ多種多様で、丸いもの・細いもの・大きいもの・小さいもの・辛いもの・辛くないもの。育つ環境によっても味や形が異なり、また交配し易いのでこれらが安定する事もまた難しい状況です。

このような状況の下、モロッコでどのように栽培し、供給していくのか。試行錯誤が始まりました。

【安全・安心への取り組み】

2009年春、モロッコの農場で試験栽培がはじまります。見よう見まねで苗を育て、畑に移植したところ立派に唐辛子が成長し、収穫する事が出来ました。

2010～2011年にはジェトロの支援を受け、本格的に栽培を開始。これにより開発は加速します。まずはカビ毒であるアフラトキシンの産生をいかに防ぐか。安全・安心な唐辛子の栽培管理から始まります。幸いにもモロッコは非常に乾燥した気候で、インドやタイの様にカビが発生し易い高温多湿な気候ではありませんでした。

しかしながら空気中の浮遊菌を採取し、分析したところ、アフラトキシンを産生させる菌の存在を確認。状況としてはアフラトキシンの産生しにくい場所での栽培でしたが、管理を怠るとたちまち被害に遭う可能性があります。特に唐辛子の軸を取る際には最新の注意を払いました。海外では軸の付いたまま流通するのが普通ですが、日本ではきれいに莢を取った唐辛子が一般的です。しかしながら収穫直後に軸を取り除くと唐辛子が傷ついてしまい、その傷からカビが繁殖してアフラトキシンの産生のリスクは上昇してしまう。莢自体を傷つけず、きれいに軸を取り除くための指導は言葉では難しく、何度も実践を繰り返しながら説明を行いました。こうして細心の注意と管理を続けながら、安全な唐辛子の開発が出来ました。これまで何度もアフラトキシンの検査を実施していますが、一度も基準値を超えるアフラトキシンを検出した事はありません。

もうひとつ。安全・安心を担保するためにクリアしなければならない問題がありました。残留農薬です。幸いにも唐辛子の圃場は管理されており、基本的に農薬を使用する事はありません。使用する際も使用農薬や使用量には注意し、必要最低限でしか使用しません。周辺作物への農薬散布も調査しました。前作物やそれらに使用された農薬などの調査なども実施。管理された圃場であった為、これらのトレーサビリティは完璧でした。これまで基準値を超える農薬が検出された事はありません。こうして安全・安心な唐辛子は完成しました。



乾燥中の唐辛子

軸付き唐辛子

【安定供給・安定価格に向けて】

出来た唐辛子は日本へ輸入しました。中国から日本へ輸入する場合、航海日数は2〜3日程度。モロッコからは最長60日程度かかります。途中、赤道付近も通過するため、品質の心配がありました。テストの結果、やはり輸送温度の上昇による影響が確認され、モロッコからは現在冷蔵コンテナを使用して輸送を行っています。当然コストは上昇します。

輸送以外にもコスト上昇要因はあります。中国と比べると人件費の違いや反収の違いなどもあり、中国産と肩を並べるにはまだまだ越えなければならない壁があります。今後は反収の増加やコストカット、機械化の導入などにより価格競争力を高め、代替産地としての立場を確立すべく努力を重ねています。

現地での粉碎加工も価格競争力を付ける為の一つの戦略です。一般的に唐辛子は粉末で使用する事が多く、中国産唐辛子においても現在は中国で粉末化したものを輸入する方が多い状況です。モロッコ産唐辛子についても、今後の販路拡大を視野に入れると現地での粉末化が必須条件となってくるでしょう。現地の粉碎工場を見学し、その可能性を探ってきました。現在はまだ道半ばですが、数年後には実現してよい商品を日本に輸出するつもりです。また、ヨーロッパなど各国からも安全な唐辛子の需要から問い合わせがあり、今後モロッコからの輸出も検討しています。

【アフリカの大地と共に】

肥沃な大地・アトラス山脈から流れる豊富な水源・照りつける太陽・さわやかに吹く風。これらは唐辛子をしっかりと育ててくれました。モロッコでの栽培は現地に栽培作物の増加をもたらし、少なからず雇用を創造しました。アフラトキシンに対する認識や栽培ノウハウも教示してきました。今後は日本への供給だけでなく、欧米やアフリカ諸国への輸出も広がるでしょう。他のアフリカ諸国での栽培が始まるかもしれません。新たな外貨獲得作物としても期待できるでしょう。

チャイナ+1として進めてきたこのプロジェクトですが、未来の食料供給基地を考えると、アフリカ大陸を検討せずにはいられません。消費先としても同じです。モロッコ産唐辛子

の栽培を通じて、唐辛子の安定供給と同時にアフリカの発展にも寄与できればと思っています。



唐辛子畑



唐辛子の花

収穫風景

小林桂株式会社 物資部
常深克典