

味の素株式会社

アフリカでの歩み

ナイジェリア現地法人
West African Seasoning Co.,Ltd. 社長

出張 恵士 Debari Keiji

味の素社は、1980年代からほぼ30年（一世代）に渡り、当社の原点である、うま味調味料「味の素」の普及活動をアフリカにて実施してきました。基礎調味料を広く世界に愛用してもらいたいという願いです。家庭用であれ、外食用であれ、加工食品用原料用途であれ、アフリカに「味の素」が浸透し始めた理由は、アフリカの人達が、普段の食生活で味の基本構成要素（基本味）のひとつであるうま味を体感していたこと、つまりアミノ酸が豊富な食生活であることが背景です。家庭料理が主体のアフリカでは、①「味の素」が品質上安定していること、②一個あたりが買いやすい価格であること、③最寄の小売店でいつでも販売されていることにより、主婦の間で人気を博し普及が進んできました。ナイジェリアを中心とする西アフリカから普及活動を始めて北アフリカにも、今後は東アフリカ、南アフリカへの普及活動を広めてゆきます。普及活動の経験を持つナイジェリア人を中心に、アフリカの他の国にも展開し汎アフリカの調味料として愛用されることを願うものです。

アフリカ諸国（サブサハラ）は、建国以来50年程度の浅い歴史のなかで政治運営、経済運営の模索が続いてきました。教育の普及、インフラの充実、情報の共有化が進んでおり、順調な経済成長が中長期的に見込まれています。人口成長も著しく、若い人が多い若いエネルギーを持つ国々です。広く、長く「味の素」が愛用されるような普及活動を目指しています。うま味の普及が、当社が得意な、現地に愛用される

加工食品の事業展開の基礎であろうと思っております。過去30年を経てようやく事業基盤確立の入り口にたったと謙虚に考えるものです。日本人が植えた事業の種ですが、主体として広めていったのは現地のアフリカの人達です。

1. アフリカの伝統的調味料 （豆を自然発酵させた調味料）

農村社会であったアフリカは、共同体としてはもともと自給自足だったと思われます。（もちろん自分達の土地で取れないもの・余り気味ものは交易された。）African Locust Beans（アフリカン ロカスト ビーンズ）、Nere（ネレ）とも呼ばれる木になる実の種を発酵させた調味料（写真1-4）が各村で作られ使用されてきました。メロンや綿の種も発酵原料に使われてきましたし、豆を自然発酵したものを食してきました。ただし、生産に季節性があり、かつ日持ちがしません。これらは、Soumbara（スンバラ）、Iru（イル）、Ogiri（オギリ）、Dawadawa（ダワダワ）と呼称されます。その化学成分は、アミノ酸を主とし、ビタミン、ミネラルを含んでいます。

ところが、人口増加、都市化の進行、サハラ・サヘル乾燥化、木の伐採等により、相対的に伝統的調味料が不足傾向にあります。植物性タンパクが不足傾向にあるのです。動物性たんぱくも野生動物の狩では限界があり、家畜（鶏、ヤギ、牛）を養うものの、その餌として植物が必要であります。人口増加に対応するには、放牧では限界があります。



写真1: African Locust Beansの木



写真2: African Locust Beansの木の实



写真3: African Locust Beansの实の種



写真4: 発酵させた調味料



写真5: コートジボワール首都アビジャンの市場にて



写真6: ナイジェリアでの普及光景



写真7: ナイジェリアでの販売風景



写真8: ナイジェリアでの販売風景

上記のような環境のもと、当社商品の「味の素」の浸透が始まりました。「味の素」は、アミノ酸の中でも最も主要なアミノ酸といわれるグルタミン酸です。赤ちゃんが飲む母乳に多く含まれます。食材としては昆布、海藻類、イワシ、カツオ、トマト、チーズに多く含まれています。五つの基本味(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味)のうち、うま味という機能を持ち、タンパク質シグナルとも言われます。

2. グローバリズム

ではどうしてアフリカの人達が「味の素」と接点できたのでしょうか?

これは華僑のおかげなのです。現在、中国が、アフリカ最大の投資及び貿易国であることは良く知られていますが、アフリカ諸国が独立して以降、華僑の活躍は活発でありました。アフリカ人向けの生活日用品の輸入販売から始まり、華僑の人たちは、中華料理店を経営し中華料理を広めていきました。その味を構成する一つにグルタミン酸が一役買ったのです。中国では味精と呼ばれますが、良い表現といえましょう。アフリカの人達もおいしさにかけては目を光らせます。こういったことが「味の素」普及の先導となったといえましょう。

3. 事業展開

現時点ではアフリカ大陸において、ナイジェリ

ア、エジプト、コートジボワールに日本人が駐在し「味の素」の普及活動を現地の人と一緒に進めています。ナイジェリアの法人設立は1991年、エジプト2011年、コートジボワールが2012年です。アフリカでは千名以上の現地雇用をしています。今後も拠点となる国に活動を広げてゆきます(写真5-8)。

特記事項としては、2009年に、味の素(株)創業100周年記念事業の一つとして、ガーナでガーナ大学と組み、アミノ酸に着目した栄養改善プロジェクトを実施しています(写真9)。ターゲットは、生後6カ月から24カ月の離乳期における栄養不足の解消です。ガーナでは離乳期の子どもたちの主な食事は、伝統的な発酵コーンを用いたお粥(現地名称: KoKoココ)ですが、エネルギーやタンパク質、微量栄養素が不足しており、子どもの成長遅延を引き起こす原因の一つとなっています。どの国においても辛抱づよい取り組みを進めています。アフリカは生命力が旺盛でないと生きてゆけません。家族が美味しく食することが起点となります。

さて、私達が大事にしている歌があります。ナイジェリア、コートジボワールの法人では英語版、仏語版、現地語版にして社歌としています。現在、ナイジェリアではラジオ広告にもしています。元々この歌は、アメリカを代表するポピュラー界の名人シンガー、アンディ・ウィリアムスが1969年に小林亜星作品を日本で吹き込み味の素社のコマーシャルに使用されたものです。「MY FAMILY AJINOMOTO」という歌です。

歌は普及活動に必要です。

(歌詞)

At any time and anywhere,
Never forget moments we share,
By tomorrow we will never change,
My family--- AJINOMOTO

いつでも、どこでも、
忘れない、あの頃、
明日も変わらない、
マイファミリー味の素



写真9: ガーナ栄養改善プロジェクト風景