

Series  
**ODA  
NOW**

日本全国各地発！中小企業のODA



©DLE

Vol. 1







# 「作るのもの」から「食べるもの」へ ゴマが開くパラグアイの、 新たな食文化

「ゴマ加工品の生産管理技術の普及・実証事業」

2016年1月～2018年2月

わだまんサイエンス  
代表取締役  
深堀 勝謙氏



「ゴマで世界平和」を企業理念に掲げる株式会社わだまんサイエンスは、ゴマ製品の企画提案や研究・開発、販路開拓を通じた途上国支援に力を入れています。「ゴマ農家の力になりたい」という熱意を胸にパラグアイでのJICAの民間連携事業に挑戦した同社の深堀勝謙社長に参画の経緯や思いをうかがいました。

## 安いアフリカ産で苦境に立たされる ゴマ栽培農家

パラグアイは、かつて日本にとって最大の白ゴマ輸入相手国でしたが、安いアフリカ産の拡大などにより、対日輸出は急激に落ち込みました。同国のゴマ産業は低迷し、ゴマを主要生産物とする小規模農家<sup>(注)</sup>は苦境に立たされていました。

JICAの第1回中南米民間連携調査団への参加を通じてパラグアイの現状を知った当社は、同国のゴマ産業をもう一度復活させ、小規模農家が豊かに暮らしていける方法はないかと考えました。そこで思いついたのが、生ゴマに付加価値をつけることです。実はパラグアイではゴマはほとんど食べられていません。ゴマは「鳥の餌」としか認識されていなかったのです。もし栄養価の高いゴマを商品化し、食品として普及させることができれば、輸出だけでなく、内需の拡大にもつながり、ゴマ産業の発展に貢献できるのではないかと考え、JICAの普及・実証事業への応募を決意しました。

## 大人気だったゴマシュガー

初めての海外展開だったので分からないことばかりでしたが、それでもあまり不安は感じませんでした。「できるか、できないか」という気持ちよりも、「世界に貢献したい」という思いの方が強かったからです。

幸い、JICA事業は比較的スムーズに進みました。当初は熱心に耳を傾ける人は少なかったものの、ゴマの生産を続けたいというパラグアイの農家の方々の思いと、ゴマで世の中を良くしたいという私たちの気持ちが通じ合い、徐々に理解してもらえるようになりました。

また、意見交換も積極的に行われるようになり、ゴマは美容に良いという点が受け、女性の参加者も増えました。国立アスンシオン大学と一緒に作った7つの試作品も非常



ゴマに関する知識についてのアンケートを実施。現地でのゴマに対する認識の把握に取り組んだ。



ODA事業で導入・使用されたゴマ焙煎機。

ワークショップがきっかけで開発されたゴマシュガーなどの加工品は、農牧省主催の展示会でも紹介された。

に好評で、農牧省や農協、農家、レストラン経営者の方々に招いた試食会では「ゴマってこんなに美味しかったのか」と驚く声も聞かれました。特に、ゴマと砂糖を混ぜた「ゴマシュガー」は大人気で、「muy rico!(とても美味しい!)」という感想をいただき、大きな手ごたえを感じました。

## 大切なのは、相手国と共に歩んでいくこと

もちろん苦勞がなかったわけではありません。特に当初計画していた工場の建設が行き詰まった際は、頭を抱えました。用地の確保ができなかったからです。「これはもう無理だ」と諦めかけたとき、声をかけてくれたのがJICAの方でした。「ゴマの開発はフライパン1つでもできますよ」という励ましの言葉で勇気づけられ、最後まで頑張り抜くことができました。

その他、農協や農家の方々の協力、アスンシオン大学との連携、そして多くの日系人の方々のサポートなどで助けられることばかりでした。JICAの普及・実証事業が終了したとき、達成感はもちろんありましたが、それ以上に、多くの人たちと一緒に活動した時間が終わってしまうことに寂しさを感じました。それぐらい楽しいひと時でした。

現在は現地に対してリモートでの技術指導をしています。本事業を機に、ゴマ加工事業で起業した人も現れました。今後は現地で生産した焙煎ゴマなどの卸売業へ参入し、将来的には日本への加工品の輸出など、さらに多くの国へ販路を広げていければと考えています。

途上国での事業のポイントは「相手国の人々と共に歩んでいくこと」だと思います。ビジネスを優先するのではなく、まず、共に歩むことを考える。そうすれば、結果的に事業も持続可能になるのではないのでしょうか。

(取材時期：2021年8月)

(注) 小規模農家

農畜産業が盛んなパラグアイには約25万戸の小規模農家があり、全農家の80%ほどを占めています。生産物の種類や量が限られる小規模農家は、流通や価格競争の影響を受けやすく、それらに起因する貧困や都市部との格差改善が国家的な課題となっています。



アスンシオン大学担当者を対象としたゴマ調理方法ワークショップの様子。

パラグアイ共和国 (Republic of Paraguay)  
首都：アスンシオン  
人口：約678万人(2022年 世界銀行)  
面積：40万6,752km<sup>2</sup>(日本の約1.1倍)  
気候：湿潤亜熱帯気候(首都近辺)  
(年間平均気温：約23℃)



## EPISODE 1

### 遠くて、近い国

パラグアイ国民は90%以上が日本人と同じモンゴロイド系の血を引いています。また、パラグアイは、日系パラグアイ人が約6,400人在住していて、日本にとって非常に遠い距離にある、最も身近な国のひとつです。

## EPISODE 2

### はじめは日本人

ゴマの歴史は古く、紀元前4000年～3000年頃のエジプトでは食用やミイラ加工に、中国では薬用としても用いられてきました。パラグアイでゴマ栽培が行われたのは、1989年、日本からの移住者が両国の架け橋となる作物として提案したことがはじまりです。



会社名：株式会社  
わだまんサイエンス  
本社：京都府京都市  
設立：2006(平成18)年  
代表者：代表取締役社長  
深堀 勝謙  
従業員：約50名  
(2021年8月現在)  
事業内容：ごま製品の企画・開発・販売



<http://www.wadaman-s.com/index.html>