



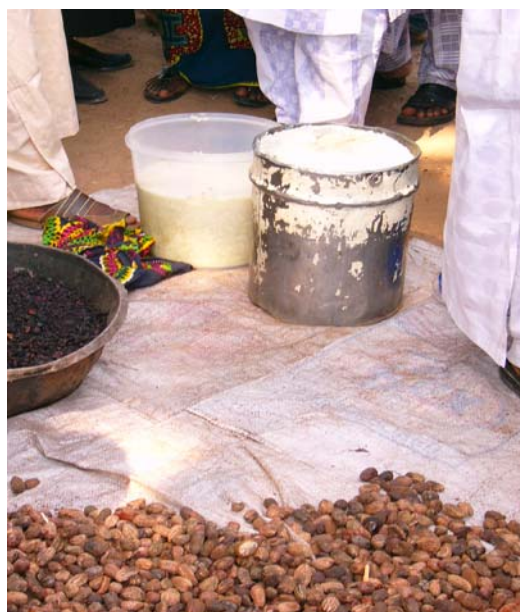
### 伝統的シアバター製造

農村女性たちは、収穫期になるとシアの木(上左)が茂るブッシュ内に入り、成熟落果したシアの果実を拾い集める。

果実は天日乾燥、果肉除去、ナッツの殻とり後、ナッツ(シアカーネル)のまま仲買人に販売されるか、女性グループにより伝統的方法でシアバターに加工される: 揚げる(下左)、粉碎する(上右)、さらには加水・攪拌・加熱のプロセスを経て、粗製シアバターの出来上がり(右下)。

シアバターは近隣のマーケットに売りに出す。ナイジェリアのシアは大部分が国内流通である。

【ナイジェリア・ナイジャ州ミナ、2008年12月】





### 機械加工によるシアバター製造

ナイジェリアのシアバター製造は大半が農村女性グループの伝統的方法によるものであるが、機械加工(バッチ式)を行う少数の民間企業がある。

シアバター製造工場(民間企業、ナイジャ州ミナ市)の外観(上)及び内部設備と製品(下)

フライヤ(中左)、圧搾機(中右)、ろ過機(下左)、抽出された粗製シアバター(下右)

【ナイジェリア・ナイジャ州ミナ、2008年12月】





### ナイジェリアのゴマ輸出

ナイジェリアのゴマは輸出産業である。しかし、最近における日本向けゴマのアフラトキシンや基準超え農薬の検出にみられるように、品質に課題がある。

上左:

収穫後の天日乾燥

上右:

輸出業者の産地工場における輸出用ゴマ

下左・右:

同上工場の精選設備。輸入機械によるサイズ分け選別及び比重差選別。2ラインある。

この輸出業者の場合は、本部・物流センター指示のもとで必要な産品をマーケットで調達し、工場で精選後、400キロ北の本部へ陸送する。本部のあるナイジェリア北部は主要輸出先である日本向けの食品用白ゴマの主産地である。輸出時は本部から800キロ南のラゴスまで再び陸送する。

【ナイジェリア・ナサラワ州ラフィア、2008年12月】





### マダガスカルのバニラ:労働集約産業

バニラはマダガスカルの代表的な輸出換金作物である。栽培から収穫・加工(キュアリング)に至る仕組みはすべてマニュアルで膨大な人手と時間を要する労働集約作業である。

上左:  
人工授粉

下左:  
大規模集荷・加工業者の工場におけるソーティング(長さ・色等による選別)作業

下右:  
同工場におけるバニラの天日乾燥。収穫されたグリーンバニラはこのような乾燥と保管(醗酵)の繰り返しにより、香りをもつバニラビーンズとなる。

上右:  
同工場の加工済バニラビーンズ。真空パックされ、出荷を待つ。

【マダガスカル・サンバヴァ県、2008年12月】





### マダガスカルのバニラ輸出

上左:  
大手輸出業者工場におけるソーティング作業  
上右:  
ソーティング後仕分けされたバニラビーンズ  
右:  
バニラの種子だけをを集め乾燥したもので、高価品。  
【マダガスカル・サンバヴァ県、2008年12月】



### マダガスカルのクローブ

クローブもバニラと並ぶマダガスカルの輸出換金作物。  
上左:  
東海岸中央部アナランジロフォ県のカローブ栽培地域におけるサイクロン被害。白色化した部分が枯死したクローブの木。2007年のサイクロン直撃では、6割のカローブが被害を受けたとされる。  
上右:  
輸出企業の工場におけるソーティング作業。  
左:  
農民によるクローブエッセンシャルオイル製造。  
【マダガスカル・アナランジロフォ県、2008年12月】