

## お米のはなし

お米や稲に関するちょっとした情報・豆知識を専門家が綴る「お米のはなし」の第22弾をお届けします。

(シリーズ担当：R.I.)

### 22. アフリカのイネ

最初に、統計資料<sup>1</sup>によって、アフリカにおけるイネ（稲作）の現状を見てみましょう。

図22-1に、アフリカ全体のイネの生産面積（1,000 ha単位）と単収（単収、t/ha）の推移を示しました。

1960年から2010年まで50年間のイネ生産面積は、毎年ほぼ同じ率で増加していますが、2010年以降その増加率が急に高くなり、現在は1200万haを超えています。一方、単収は、1960～1990年にほぼ1.0～1.2t/haと横ばいで推移しましたが、1990年以降徐々に増加し、2008年には1.8t/haに達しました。現在も1.6t/ha程度で推移しています。なお、単収は精米に換算した数値で示しました。

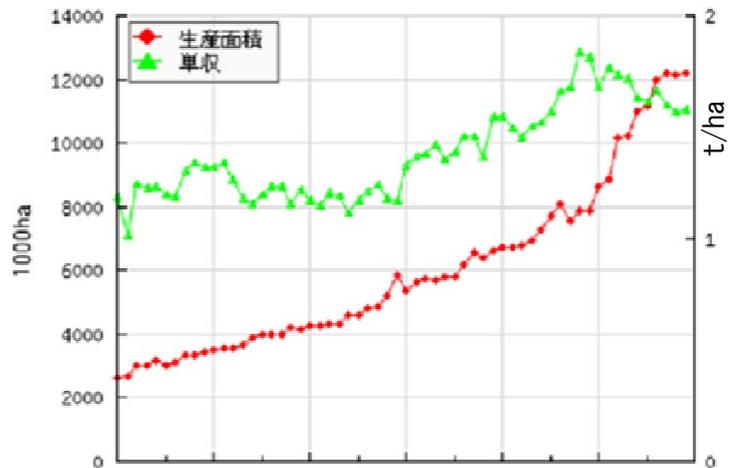


図 22-1 アフリカのイネ生産面積と単収の推移

次に、アフリカにおけるコメの生産量と消費量の推移（図22-2）を見ますと、1990年頃まで緩やかに増加していたコメの消費量が、1990年以降急激に増加し始め、現在は3500万トンに達しています。生産量も年々増加しているのですが、需要に見合う生産量は1970年までであり、それ以降は、生産量が消費量に追いつかず、その差は年々拡大しています。この消費量と生産量の差は、アジア諸国からの輸入で賄

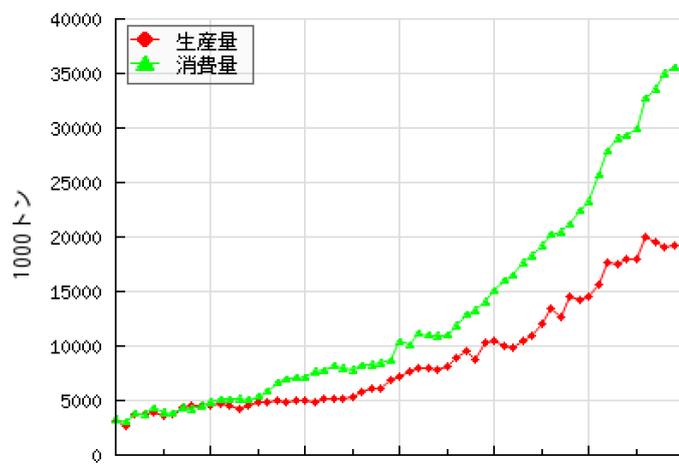


図 22-2 アフリカにおけるコメの生産量と消費量の推移

<sup>1</sup> USDA: PS&D View May 2019; USBC: International Data Base, August 2006

われています。ここも精米換算の数値で示しました。

最後に、アフリカでの年間一人当りのコメ消費量の推移（図 22-3）を見てみましょう。

1995 年から 2019 年に掛けて、アフリカでは一人当たり年間のコメ消費量が 15kg から 30kg に倍増しています。つまり、アフリカでは、最近 25 年ほどの間に、コメの消費量が 2 倍になったのです。これは、近年のアフリカにおける食生活の大きな変化を表しています。



図 22-3 アフリカの一人当たりコメ消費量の推移

近年どうして、アフリカでこのように急にコメの消費が増えたのでしょうか。

この論議でよく取り上げられるのが、次の 3 つの要因です。すなわち、コメは、1. 他の穀物やイモ類に比べて調理が容易である、 2. 食味が良く、栄養価も高い、および 3. 運搬が楽で、貯蔵が利く、です。

それでは、これら 3 つの要因について少し考えてみましょう。

### 1. 「コメは調理が簡単」か？

最近では、アフリカの都市部でも仕事をもつ女性が増えています。食事の支度をする時、コメは研いで鍋に入れ、火に掛ければ炊飯でき、大変簡単なので彼女らに喜ばれます。炊飯器があれば、なおさら便利です。このように、コメは、イモ類、トウモロコシ、料理用バナナ、ミレットなどアフリカにおける他の主食と比べると、調理が格段に楽です。つまり、コメは他の食材に比べると、食事の準備に手が掛かからないので、特に仕事を持つ女性には、歓迎されているのです。

### 2. 「コメは旨い」か？

ご飯は、本当に美味しいと思います。アフリカの人たちも、コメは美味しいと認めています。それで、コメの嗜好者が増え、その需要が増えているのです。10 年以上前、西アフリカのベナンで現地の人々に聞いた時、彼らにとって「かつてコメは、ハレの日の食べ物であった」と言っていました。つまり、コメは、誕生日やクリスマスなど、何か祝い事があった時の特別な食べ物でした。しかし、彼らの子どもたちは、毎日でもいや毎食でもコメを食べたがると言います。きっとコメの美味しさを知ったのでしょう。そう話す彼らも、コメは旨いと言っていました。

### 3. 「コメは運搬し易く、貯蔵が利く」か？

コメは通常、袋に入れて運搬・貯蔵します。また、コメは、高温多湿になる場所を除き、日陰で風通しの良い場所に保管するか、あるいは甕など容器に入れて保管しますので、穴を

掘って室などに貯蔵するイモ類に比べて、貯蔵が簡単でしかもその品質が長持ちします。

こうして見て来ると、アフリカで最近急激にコメの消費が伸びている主な要因は、やはり上述の 3 点によると考えて間違いなさそうです。

なお、図 22-1～22-3 の全ては、以下から引用しました。

世界のコメの統計

<http://worldfood.apionet.or.jp/graph/list5.cgi?byear=1960&eyear=2017&article=rice&type=6>

(九州大学 世界の食料統計 2019 年 8 月 1 日アクセス)



**発行：(公社)国際農林業協働協会(JAICAF)**  
**〒107-0052 東京都港区赤坂 8 丁目 10-39 赤坂 KSA ビル 3 階**