

MOZAMBIQUE

2020.12



農水産品・ 食品関連（機械含む） 現地ニーズレポート

経済産業省
令和2年度技術協力活用型・
新興国市場開拓事業補助金
（社会課題解決型国際共同開発事業
（製品・サービス開発等支援事業））

アイ・シー・ネット株式会社

- 03 概況・特徴
- 04 業界構造
- 09 市場規模
- 10 ニーズが見込まれる製品・サービス
- 12 パートナーとすべき現地企業の特徴
- 13 参入事例



CONTENTS

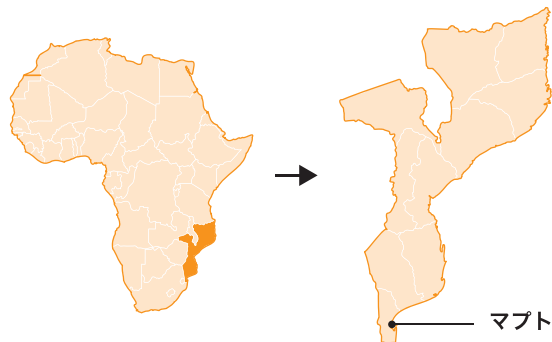


概況・特徴(水産セクター)

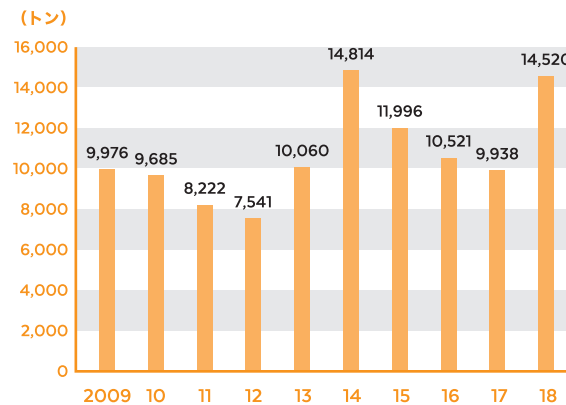
- モザンビークはアフリカ大陸の東南部に位置し、海岸線延長は約2,700km、アフリカの中ではソマリア、南アフリカに次いで3番目に長い海岸線を持つ
- モザンビークの漁業は大きく商用漁業、準商業漁業、零細漁業に分けられる。商業漁業は外国資本による大型船でエビやマグロ類を漁獲して輸出するものである。準商業漁業は主にモザンビーク資本によるエビトロールであり、輸出による収益確保を目指している。一方、零細漁業はこれら以外の無動力船または船外機船で行われる沿岸及び内水面の小規模な漁業や採貝であり、零細漁民の生計は貧困状態にある場合が多い
- 水産業は GDPの1.3%を占め、派生産業も含めると約50万人(総人口の約1.9%)が従事している
- エビ漁は資源保護のため、2カ月程度の禁漁期間が設定されている等、水産資源を守りながら限られた資源の中で高付加価値化が求められている
- 輸出はエビを含む甲殻類が8割以上を占め、輸出先は旧宗主国のポルトガルが首位で、中国が第2位となっている。ここ10年で輸出量・額ともに増減を繰り返している

アフリカ大陸

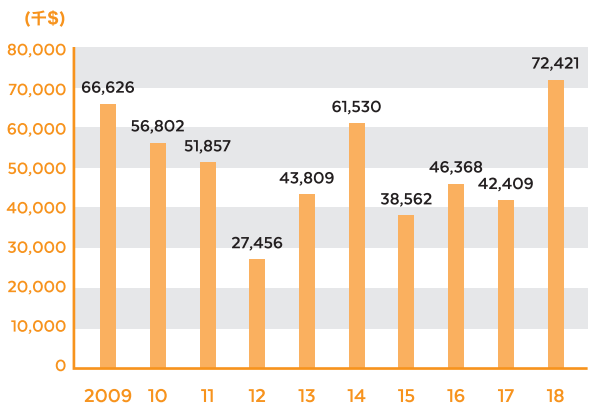
モザンビーク共和国



モザンビークの水産物・水産加工品の輸出量



モザンビークの水産物・水産加工品の輸出額



(出所) 外務省「モザンビークという国 - 日・モザンビーク外交関係樹立40周年」、FAO「Online Query Panels Fishery Commodities Global Production and Trade」

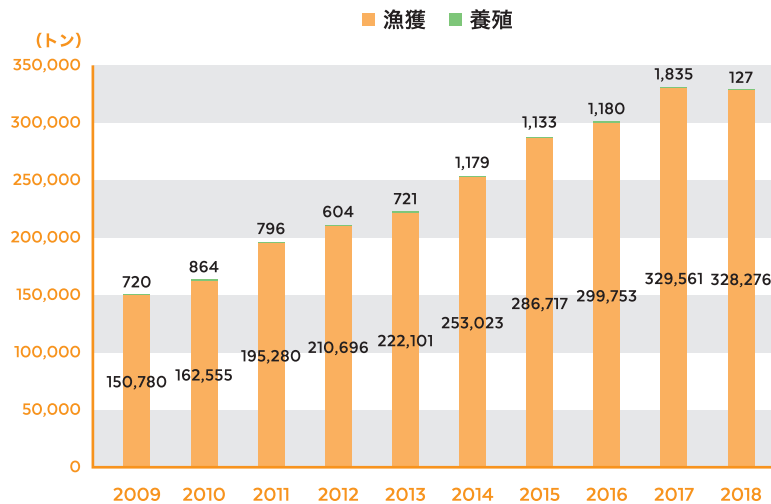


業界構造(水産業)

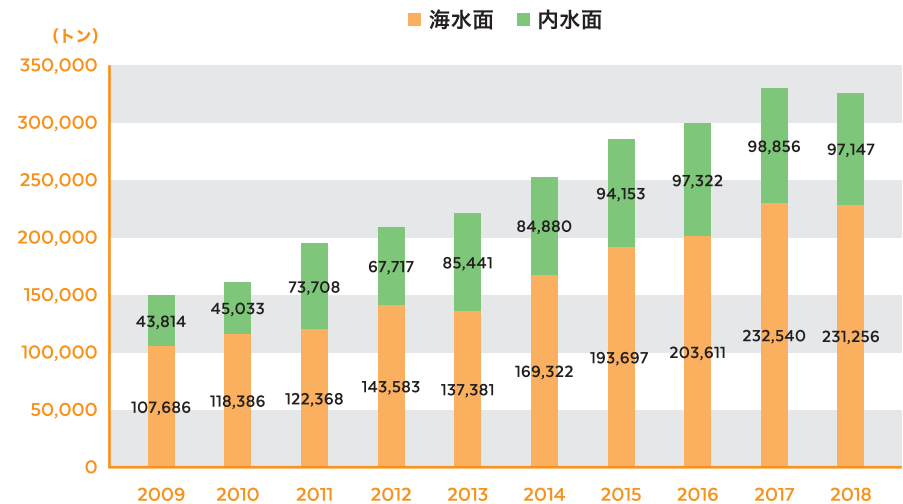
- 伝統的に養殖業は、自家消費用として家族単位で運営されてきた。政府は食料自給と貧困削減の観点から、淡水魚養殖を推進しようとしているが、養殖量はあまり増加しておらず、漁獲量と比べると養殖量の比率は1%未満である

- 内水面の比率が40%弱と、他国に比して高いのが特徴である

生産量(漁獲・養殖別)の推移



生産量(海水面・内水面別)の推移



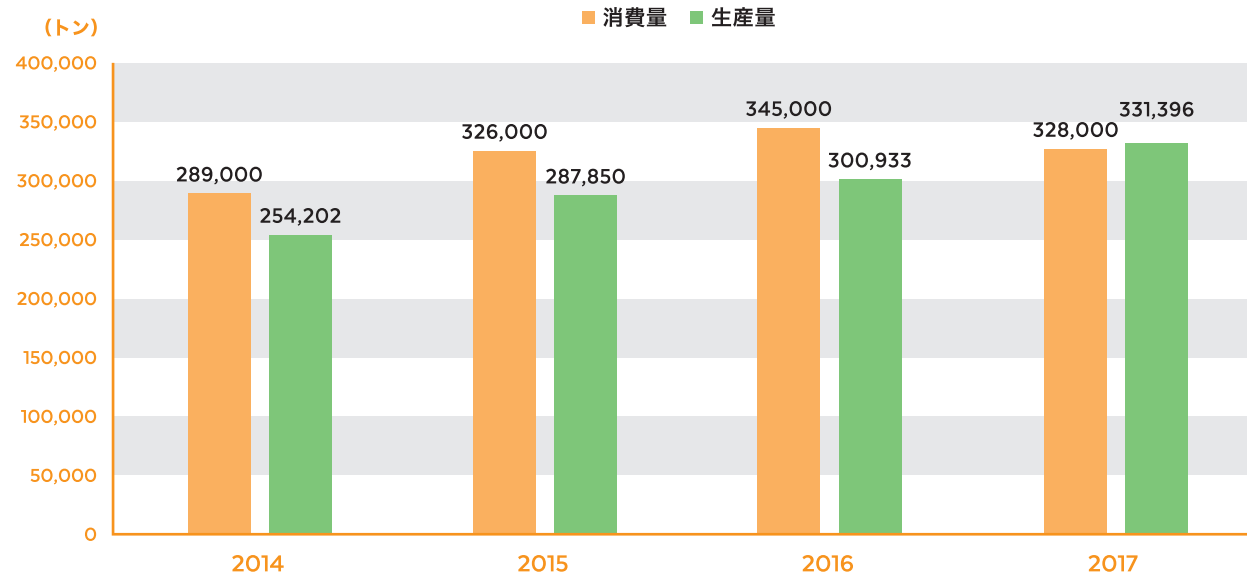
(出所)FAO FishsSatJ



業界構造(水産業)

- モザンビークにおいて水産物は主に沿岸部で食されているが、平均するとたんぱく質は肉類よりも水産物から摂取する量が多く(年間で水産物11.46kg、肉類9.38kg(2017年時点))、その魚(主にアジ)は輸入されている
- 単価の安い冷凍アジをナミビアや南アフリカから輸入しており、モザンビークの主要なたんぱく質供給源となっている

水産物の国内消費量の推移(生産量との対比※)



※輸出入量もあるため参考値

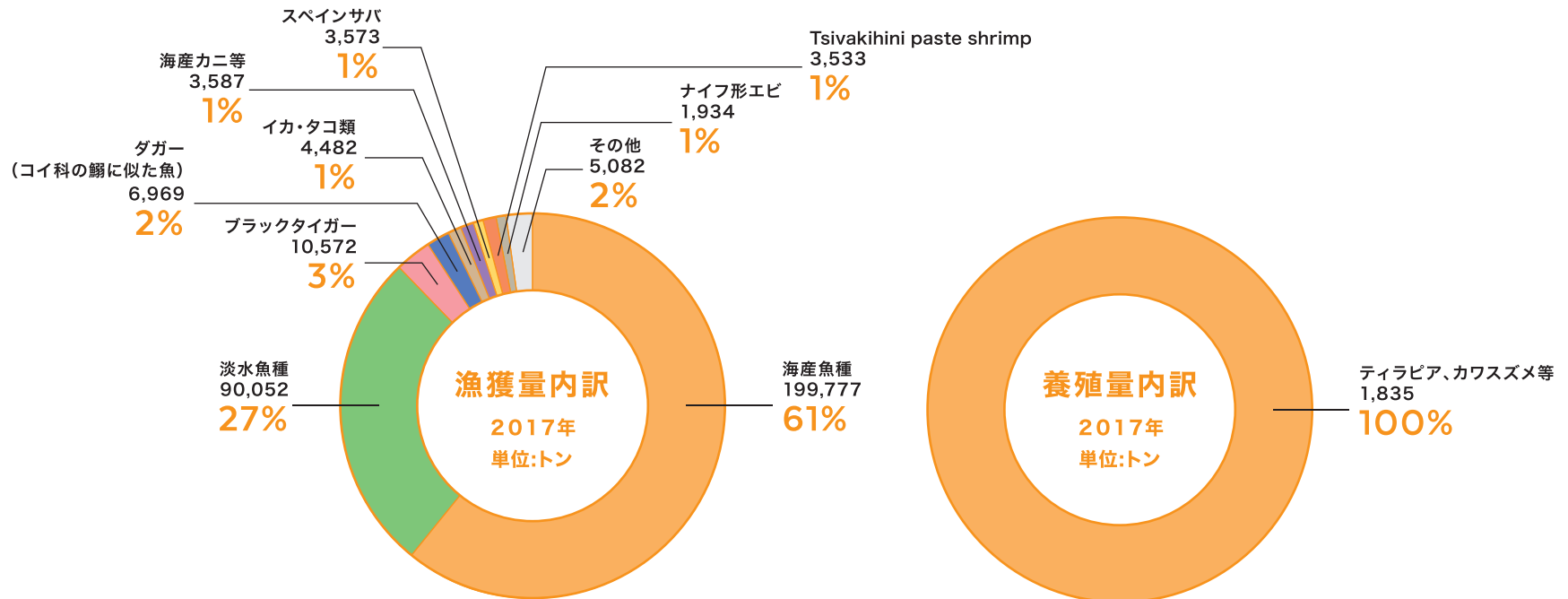
(出所)FAO STAT



業界構造(水産業 魚種構成)

- ブラックタイガーが全体漁獲量の3%、約1万トンの漁獲量を占めるにすぎない

- 養殖魚種としては、ティラピア、カワスズメが100%の養殖量を占める



(出所)FAO FishsSatJ



業界構造(水産業 特徴)

- 主にエビ類は単価が高く、輸出向け水産物の位置づけで、主要な外貨獲得手段となっている
- アジは国民食となっているが、ほとんどがナミビア、南アフリカからの輸入品である
- モザンビーク原産のカワスズメは、比較的汚れた水、温度の高い水でも飼育しやすいため、養殖の主要な魚種となっている



エビ類

- 大規模な商用・準商用漁業で漁獲され、主に海外(特にポルトガル)に輸出される
- 首都マプト近くのマプト湾は、上流から流れてきた土砂が堆積するとともに、淡水を供給し、汽水性のエビ漁場を形成するため、主要な漁場となっている



アジ

- 安価で、モザンビーク国民の主要なたんぱく源。流通しているアジは身が痩せており、外観が劣る低品質のものである
- モザンビークではあまり獲れず、ほとんどがナミビア、南アフリカから冷凍で輸入される。輸入魚の95%をアジが占める(2014年時点)。輸入関税が免除されている



カワスズメ

- モザンビーク原産の淡水魚
- 養殖の主要な魚種
- 海水や比較的汚い水、温度の高い水にも適応できるため養殖しやすい
- 南北に長いモザンビークの中ほどのManica州やSofala州で多く生産されている



業界構造(バリューチェーン)





市場規模

水産物の市場規模

449億円 (2017)

- 政府は、食料自給率を上げることを目的に国民食となっている輸入アジに代わる淡水養殖の普及を重要視している。近年アジの輸入量は増えているため、代替魚へのニーズは高い
- 零細漁業では、漁獲後から一貫して氷冷することができておらず、温度管理による品質劣化防止が望まれている



ニーズが見込まれる製品・サービス

製品・サービス	想定する顧客	顧客のニーズ・課題	顧客の購買力
ファイナンスソリューション (IoTデータ収集で与信管理、資金、資材、ナレッジ提供)	<ul style="list-style-type: none"> ・養殖業者 ・漁業者 	<ul style="list-style-type: none"> ・養殖、漁業ともに小規模事業者が多く、資金調達が難しい。十分な資機材が揃えられない ・特に養殖業では事業者の養殖技術が乏しく、高コスト、生産量低下を招いている 	<ul style="list-style-type: none"> ・小規模で資金力に乏しいため、養殖場、漁のIoTデータを収集し、顧客の与信管理やリスク評価をした上で、資金・資材等を貸し付け、収入があった時点で貸付金を回収
保冷ボックス 鮮度保持剤	<ul style="list-style-type: none"> ・仲買人 ・流通業者 	<ul style="list-style-type: none"> ・コールドチェーン整備。限られた水産資源を廃棄することなく、かつ高付加価値化するために、漁獲後の温度管理が重要である 	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な資金を持たない個人が多いが、仲買人は組合を作っているため、その組織ごとに販売
衛生関連品	<ul style="list-style-type: none"> ・加工企業 ・市場 	<ul style="list-style-type: none"> ・加工や販売段階の衛生管理、衛生意識が十分に浸透していない。このため、製品販売とともに、衛生教育も提供していく必要がある 	<ul style="list-style-type: none"> ・欧州に輸出をしている加工企業であれば一定程度の資金力は有する ・市場は公営のため、そこで水産品販売をする事業者には直販というよりは、市に販売する形態



ニーズが見込まれる製品・サービス

製品・サービス	想定する顧客	顧客のニーズ・課題	顧客の購買力
冷蔵設備及び そのメンテナンス	<ul style="list-style-type: none">・市場・スーパー	<ul style="list-style-type: none">・鮮度保持、品質・メンテナンス体制が整備されていないことが日本製品導入のボトルネックになっているため、製品とともにメンテナンスも提供することが必要である	<ul style="list-style-type: none">・市場：市等の公的機関が管理主体なので、顧客自体に支払を求めるのは難しい可能性がある・スーパー：一定程度の資金力を有する



パートナーとすべき現地企業の特徴

- 以下の特徴を持つパートナー企業が望ましい
 - ➔ 広い販売網を有し、海外との資材や機械の輸出入実績がある
 - ➔ 購買力の高くない顧客(小売人や漁業者)に販売する場合、金融サービスを付ける必要があるため、マイクロファイナンス事業者と連携することが重要である
- 養殖については国立養殖研究所(INAQUA)が、すべての養殖業者に対し稚魚提供や飼料に関する支援を行っているため、養殖業者へのネットワークが期待できる。養殖事業の許認可、土地使用の許認可も、この国立養殖研究所が管轄している



モザンビーク水産業における参入可能性





参入事例(進出済み)

会社名	セクター	概要・製品・サービス	進出形態	所在地/ウェブサイト
A-ONE	漁業・加工	ハマグリのみき身冷凍加工、輸出	現地法人設立	https://aone-co.jp/company.html



【参考】セネガルの食文化



シマ

特徴: トウモロコシの粉を練ったモザンビークの主食。これにおかずを添えて食べる



マタバ

特徴: キャッサバの若葉とココナッツミルク、ピーナッツでシーフードを軽く煮込んだシチュー。シマと一緒におかずとして食べられることが多い



フランゴアサド

特徴: 鶏肉のバーベキュー。ニンニク、ショウガで味付けをする



ピリピリ

特徴: 激辛の生トウガラシを刻み、ピネガーとレモンジュース、オイルで漬け込んだ調味料。現地のほとんどの飲食店には置いてある



カリル デ アメンドイン

特徴: ピーナッツとココナッツミルクをベースに作った少しスパシーなルーで鶏肉を煮込んだピーナッツカレー。鶏肉が使われないこともある



シギーニャ

特徴: キャッサバとピーナッツを使った家庭料理。

発行者：アイ・シー・ネット株式会社

総責任者：井上真

全体管理：松本幸敏、山崎晃子、太田みなみ、淵上雄貴

調査担当：(アフリカ農水産品・食品関連)横山裕司(リーダー)、東枝里子、薄葉葵、菊池靖子、宮川歩、古市信吾

お問い合わせ：Business_Consulting@icnet.co.jp

デザイン：株式会社ツープラトン

本レポートは、出所を記載した二次資料及び当社による現地ヒアリング結果に基づき、有益だと判断した情報を基に作成しておりますが、その正確性、確実性を保証するものではありません。本資料のご利用に際しては、ご自身の判断でなされますようお願い申し上げます。