



食事情



タンザニア

BOP層実態調査レポート



- 調査実施日 5月28日～6月8日
 - 調査場所:ダルエスサラーム(キトゥンダ地区・ゲティ地区・カリアコー地区・ブグルニ地区・ゲレザニ地区)
 - 調査対象
 - ◇家庭
 - A氏:男性(27歳 自動車部品販売 月収/1万5,000円) / 家族構成:妻、子供1人
 - B氏:男性(38歳 ドライバー・非正規 月収/2万円) / 家族構成:妻、子供人数不明
 - その他 アンケート協力 11名
 - ◇飲食店
 - ホテル4件
 - (ニアミ・ビーチ・ホテル、ヤムング・メンギ・ホテル、ムペンバ・ホテル、ムボンゲ・ホテル)
- * タンザニアシリング換算レート 1円＝約20タンザニアシリング(2012年5月末日時点)

1. 家庭の状況

1.1 ある日のメニュー

- ◆平日朝 チャイ※1と揚げパン、チャパティ※2、揚げキャッサバのいずれか。
- ◆平日昼 米またはウガリ(トウモロコシの粉を練ったもの)と牛肉・鶏肉・魚・内臓・にぼしのいずれか。
それにトマトベースのスープと緑菜類と豆類が付く。
- ◆平日夜 昼と同じ。もしくはチャイとちょっとしたもので済ませる。
- ◆週末 特別なことがなければ平日に同じ。

※1 茶。煮出したミルクティー

※2 発酵させずに薄い円形で焼いたパン

このようなメニューがタンザニアのBOP層の基本的な食事内容で、昼食がメインの食事になり夜は簡単に済ませる。外食はほとんどせず、平日の昼のみ職場近くの食堂で昼食をとる。毎日きちんと3食の食事している人は少ない。昼食も道端で売られているトウモロコシで済ませることもある。おかずとして肉や魚を食べるのは週に1、2度であとは内臓やにぼしを食べる。





1. 家庭の状況

1.2 食材

日常使用されている代表的なものは、米、トウモロコシの粉末、牛肉、内臓、鶏肉(ブロイラー・地鶏)、魚(大型・中型)、小魚(煮干し)、トマト、キャベツ、ハウレンソウ、キュウリ、豆、キャッサバ、小麦粉、料理用バナナなど。調味料は砂糖、塩、ライム、トウガラシなど。米・小麦は自給できていないため輸入品になることもあるが、それ以外の食材は基本的には国産で、家から近くの小さな商店か最寄りの市場で買い揃える。米・小麦以外の輸入品や加工品を使用することはほぼない。(食費は100,000TZS(約5,000円)／月程度。3人家族)

1.3 調理器具

主に使用される調理器具は、七輪(3,940 TZS(約200円))、灯油コンロ、ポット、鍋(大・中・小)、フライパン、保温用の入れ物(大・中・小)、チャパティ用の粉を練る台、すり鉢棒、ココナッツ用の削り器など。国産の手製七輪、チャパティやココナッツ用などの現地特有の器具以外はすべて中国からの輸入で安く、どこでも手に入るため皆ほぼ同じものを使用している。



BOP層家庭 調理器具一式



調理器具等購入場所

1.4 燃料

主な燃料源は、薪、炭、灯油。基本的には炭(1,200TZS(約60円)／月、パケツ15杯)を使用してすべて調理し、時間がかからないチャイなどの簡易なものは灯油(900TZS(約45円)／月)を使用する。プロパンガス(交換2,200TZS(約110円)／月)は初期投資にそれなりの金額(シリンダー保障:7,100 TZS(約360円))が必要なのと、ガスコンロ(6,000TZS(約300円)程度)が必要なためBOP層の中で所有している者は少ない。ガスは初期投資さえすれば使用コストは炭と比べそこまで割高ではなく何より便利である、かつ森林伐採にも歯止めがかかり見方によってはいいことづくめであるが、現状はやはり金銭的な問題で炭が主流となっている。



家庭向けばら売り炭



BOP層家庭 七輪・台所

1.5 保存方法

冷蔵庫(30,000TZS(約1,500円)・中古)を使用して、割安な価格で少し多めに購入した肉・魚などを冷凍保存する。野菜・くだもの・飲料水などを冷蔵保存する。BOP層の中でも冷蔵庫を所有している者としていない者に分かれるが、まだまだ金銭的な問題で購入できないBOP層が多い。冷蔵庫を所有している者の中には日中冷たい飲み物を提供するサイドビジネスをする者もいる。基本は「その日に購入した食材はその日のうちに食す。」である。



2. 飲食店の状況

- ◆平日朝:チャイ、ジュース、揚げパン、チャパティ、サンブサ※3、スープ(牛肉、鶏肉、魚)
- ◆平日昼:米またはトマトベースの汁と緑菜類と豆類が付く。
- ◆週末:閉まっているか、平日と同じ。

調査実施地域の食堂のメニューはほぼ同じで、沿岸部・湖畔は魚が豊富で内陸になるにつれて魚はかなり少なくなる。沿岸部はアラブ圏の影響が強く炊き込みご飯風の香辛料を使った料理がありイスラム色が入ってくる。(BOP層客単価は平日朝80TZS(約4円)、平日昼150TZS(約8円))

※3 サモサ。小麦粉で作った皮にひき肉と野菜を詰めて油で揚げたもの。

2.1 食材

家庭用食材とほぼ同じ。ジュースを作るためにマンゴー、パッションフルーツ、スイカなどのフルーツも合わせて購入する。トマトソースやチリソースなどの瓶詰された輸入品を多少使用する。場所によってはソーセージを提供するところもある。輸入品・加工品は近くの大型ショッピングセンターで購入している。

その日調理する食材を朝、市場で仕入れる。市場は地区ごとにあり、産地から運ばれてきた米・野菜・豆などが卸売され、飲食店・商店などが買いに来る。魚は魚市場が港にあり、直接そこで購入する。鮮魚は沿岸部だけに限られ内陸部では鮮魚を購入することは難しい。肉はと殺された肉塊が冷凍されて肉屋に運ばれ、BOP層はそれを計り売りで購入する。市場からそれぞれの店舗までの運搬に、最近ではかなりの割合で日本製の運搬車を使って運んでいる。

2.2 調理器具・他

大型の七輪5,000TZS(約250円)、かまど、グリル45,000TZS(約2,250円)、ガスコンロ、大型の鍋3,500TZS(約175円)、陳列棚44,000TZS(約2,200円)、横置き冷蔵庫60,000TZS(約3,000円)、その他細かいものは家庭用に同じ。場所によっては特色を出すために圧力釜を使用しているところもある。

火を用いる器具についてはガスコンロを除き手作り、陳列棚は現地で製造されている。それ以外は客席にあるテーブル、椅子、楊枝、ナプキン、ストローも含めすべて中国からの輸入品を使用している場合が多い。大型冷蔵庫・冷凍庫はヨーロッパからの中古品が多いが、最近では日本や東南アジアから流れてきた中古品を使用しているところもある。

2.3 燃料

飲食店においても、主に使われている燃料は炭であり、ガスはあくまで補助的に簡易的な料理にのみ使用する。理由として、大型の鍋などを使用するに足りる火力を出力できる安価なガスコンロがないというもあるが、やはりガスは使用頻度が上がれば上がるほど費用は炭に比べ高くなり、ガスの方が便利であるという利点はあるものの現状そこまで炭に不便を感じていないため費用の面から炭を使用する。料理によって使い分けていて、調理時間の長い料理(米・ウガリなど)は炭を使い、短いものはガスを使用している。

2.4 保存

基本的に保存はせず、その日調理する食材のみを購入する。冷蔵庫はあるが、電気があるときのみジュースを冷やすためのものとして使用していて、食材を冷蔵庫に保存することはほとんどない。時期にもよるが頻繁するときには毎日2~3時間単位で停電するため、冷蔵庫に保存しても食材が傷んでしまい保存できない。ジェネレーターはガソリン代が日本とほぼ同額のためコスト面で折り合わない。



調理器具



テーブル・椅子



国産かまど



国産オープン



中古冷蔵庫・冷凍庫



3. 調理器具・燃料販売店等

3.1 調理器具販売店

主に中国から輸入されてきたものを卸から購入し、商店で販売する。中国の広州にタンザニア人のコミュニティがあり、そこから調理器具を含め生活用品一式をすべてコンテナで輸入している。最近、人民元の切り上げにより中国製品といえども一昔前のような絶対的な価格競争力があるとは言えなくなってきている。国産の七輪・グリル・陳列棚などは職人が現地で手に入る原材料・もしくは鉄くずなどから作っていて、大きな調理器具になると基本すべてオーダーメイドである。



調理器具販売店



オープン販売店

3.2 燃料販売店

ガスは地区ごとに商店がある。そこで購入し、なくなれば交換しに来てもらう。有名なところで3社ほどあるが、シェアは1社がほぼ独占している状態である。炭は地方沿岸部もしくは内陸の水が豊富な場所から運ばれて売られている。炭も地区ごとに商店がありそこで販売されている。そこから三輪人力車などで各店舗に納品される。最近は近場の運搬には日本製の運搬車が主流になってきている。または地方からトラックに積んで運んで来て、そのまま流して販売しているものもある。炭の製造販売には役所の許可が必要。



炭販売店



ガス販売店

3.3 その他

店舗を構えず路上で商売をしている人たちは多数いる。客層は様々だがBOP層の多くが利用する。朝よく見かけるのは女性達が道端で石を三つ三角形に置いてその上で揚げパンやキャッサバなどを調理して売っている姿。この場合燃料は薪使用している。ポップコーン(20TZS(約1円)ノ一袋)・サウキビジュース(50TZS(約3円)ノ一杯)なども路上でよく売られている。ポップコーンマシン40,000TZS(約2,000円)、サウキビマシン160,000TZS(約8,000円)。



サウキビジュースマシン

4. 所感

金銭的な問題もあり、BOP層が使用している食材はほぼ国内産である。他方で、化学調味料が使用された輸入品・加工品はBOP層にも好まれているため、おいしく安価で、どこでも簡単に手に入る調味料・ソースなどがあれば一定の需要があるのではないだろうか。

家電などはまだまだ金銭的な問題が大きく立ちがだかっている。中古冷蔵庫がBOP層に、どうにか手に届く家電で、電子レンジはまだまだ遠く、米は炭と鍋でご飯は炊けるので炊飯器はあまり必要とされていない。

その他、鍋などは国産品以外は中国の輸入品には価格面で太刀打ちできない。

燃料はまだ炭が主流だが、ガスに対応した商品をうまくアプローチしていけばそれなりの市場はある。そして、これは環境破壊・森林伐採の観点からも重要な課題となるのではないだろうか。

JETRO

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。