

# ミャンマーが持つ可能性

—ミャンマー投資環境視察ミッション(食品産業)出張報告—

国際機関日本アセアンセンターは、2009年6月14日(日)から20日(土)まで、ミャンマー投資環境視察ミッションを派遣いたしました。

チャイナフリーが叫ばれて久しい中、今回のミッションはミャンマーの食品産業や農産物加工の可能性に焦点を当てたもので、14名のミッションメンバーが、ヤンゴン、マンダレー、ネーपीドーの3都市を回り、実態を見てきました。

また今回は、マンダレーからヤンゴンまでの約700 kmをバスで移動することにより、道路事情などを実際に体験してきました。

## 1. 業界団体との会合(6月15日)

ミャンマー商工会議所連盟(Union of Myanmar Federation of Chambers of Commerce & Industry:UMFCCI)傘下の業界団体と、産業に関する説明を受けるとともに、ビジネスマッチングなどを行いました。

午前中に行われた、ミャンマー農産食品加工協会(Myanmar Agricultural Food Industry Association)メンバーからの説明、特に紅茶産業についてのプレゼンテーションがおこなわれました。ミャンマーの茶生産は、179,000エーカーの作付面積を持ち、10万人以上の農民が茶葉の生産に従事しているということでした。

会談においては、他にもパイナップルなどの果物の加工などについても説明がなされました。



(写真)国内販売用の紅茶

会談の後、別の会議室において、ビジネスマッチングを兼ねたミニ展示会が行われました。

ミャンマー側は、豊富な資源を有しているものの、加工技術や機械などのレベルが低いため、日本からの投資などによって、さらに品質の高い商品を生産できるようになりたいという希望を持っており、パートナー探しにかかる熱意が伝わってきました。



(写真左) 魚缶詰、カレー缶詰、チリソース等



(写真右) キャンディー類

午後は、ミャンマー野菜果物協会 (Myanmar Fruit and Vegetable Association) メンバーからの説明が行われました。

ミャンマーは熱帯の国ですが、北部の山岳地帯など標高の高い地域では、前述の茶のような作物も生産することが可能です。

スイカ、メロン、ポメロ(ザボンのような柑橘)、マンゴー、パパイヤなどが中国に輸出されていますが、果物の輸出はまだそれほど盛んではありません。

日本では、植物検疫法によって、ミャンマーを含む東南アジアからの生果実の輸入は、ほとんどの作物で禁止されているため(ドリアン、ヤシの実、未成熟のバナナくらいが可能)、現時点では何らかの処理をしないと輸入ができませんが、加工食品生産の基地として期待が持てます。



(写真)並んだ果物

野菜に関しては、ニンニク、タマネギ、豆といった、ミャンマーの食生活に直結するような作物のほか、こんにゃく芋、ゴマなど、日本でよく使われる作物、また、新しいところではアスパラガスなどの生産も開始されています。これらの作物は、化学肥料などを使わない自然農法(有機作物の認証は受けていない)で作られ、日本でも求められている作物であるといえるでしょう。

外国人が土地を購入することはできないため、現地のパートナーが必要になってきますが、ミャンマーは安全で高品質の作物を作るためには、非常に適した国であるといえます。



(写真)酢漬けニンニク(左)と酢漬けショウガ(右)

## 2. パン工場訪問(6月15日)

同日夕方には、ミャンマー郊外にある工業団地に位置する、パン工場を訪問しました。

この会社の製品は、市場だけではなくスーパーにも置かれており、ミャンマー国内では、かなり高い知名度を誇っています。

ミャンマーは、もともとパンを食べる食文化ではありませんが、朝、紅茶を飲みながらケーキ類をつまんだりする文化はあります。この会社が生産している菓子パンやマーブルケーキなどは、受け入れられる素地があったといえますが、加えて欧米スタイルの食文化の流入もあり、生産は順調に伸びているとのことでした。



(写真)菓子パン、ケーキ類

### 3. マンゴー農園訪問(6月16日)

ミャンマー中央に位置する古都マンダレーでは、マンゴー農園を訪問しました。年間250～300tを生産し、輸出は中国向けに75t程度行われているとのこと。

ここでは、ミャンマーで一番人気のセインタロン(One Diamond)という品種や、大人の手のひらよりも大きい特大サイズのシュエー(Golden)という品種など、4種類ほどのマンゴーを生産していました。

ミッションメンバーは、収穫の方法や、販売価格(1個300～500チャット=約30～50円)、管理方法などの説明を熱心に聞いていました。



(右の写真) 虫害防止と品質保持のために、袋をかぶせて栽培

### 4. 製粉工場訪問(6月16日)

ミャンマーは、米食文化であり、麺も米で作られたものが一般的ですが、前述のように菓子類などで小麦を使うことも少なくありません。

今回訪問した工場では、サカイン、マンダレー、シャンといった、ミャンマー北部の地域で採れる小麦だけを使用して小麦粉を作っています。機械は中国製ですが、加工度が低いので、特に問題は生じていないようです。

この会社は2004年9月に生産を開始しましたが、国内需要の伸びもあって急激に生産を拡大し、現在は200t/日の生産設備を有しています。

外国からの製品との競争について尋ねたところ、中国から安い商品が入ってくることもあるものの、それらの商品は消費期限切れであり、品質面などから競争相手にはならないという回答がありました。

### 5. ビスケット工場訪問(6月16日)

マンダレー3か所目の訪問地は、ローカル向けにビスケットなどを生産している工場です。

主力商品は、小袋に入った小売価格50チャット(約5円)のビスケットで、仲買人/卸売業者に対して、35～40チャットで販売しているそうです。



袋詰め工程では、帽子、マスク、手袋を着用した女性工員たちが手作業でビスケットを袋詰め機にセットしていましたが、最終的にオープンで焼いてしまうことも関係するのか、生産行程における衛生管理は、決して良いとは言えません。一般庶民を対象に、小さな雑貨屋などで販売することを想定している商品なので、いかにコストを低く抑えることができるかという点が設備投資の面で表れているような印象を受けました。

## 6. ハイウェイNo. 2【マンダレー～ネーपीードー】(6月17日)



(写真左) 部分的に片側2車線となる。



(写真右) 路肩が崩れていることもない

マンダレーからネーピーードーまでは、写真のような舗装道路であり、大型トラックの走行にも支障はありません。しかし、片側1車線の部分での追い越しは難しく、前に速度の遅い車がいる場合や、市街地を通過する場合には、渋滞になることもあります。

なお、写真は現在使われている「旧道」ですが、ヤンゴンからネーピーードーにつながる「新道」がマンダレーまで延長される予定になっています。

## 7. ミャンマー政府関係者からのブリーフィング(6月18日)

首都ネーピーードーでは、ミャンマー政府関係者の方々から、投資環境や農業・工業に関する説明を受けるとともに、質疑応答の時間を持ちました。

会議では、国家計画経済開発省計画局のライライテイン局長を挨拶の後、国家計画経済開発省、農業灌漑省、商業省、第1工業省、第2工業省から説明がおこなわれました。

その後の質疑応答においては、以下のような質問がなされました。

- －現在の経済状況(ナルギスの被害から復興し、10%成長を見込んでいる)
- －中国との関係をどうみているか？(特に中国を特別視していない。投資家はどの国でも歓迎)
- －ミャンマーの二重為替解消の見込み(不明)
- －タイ国境からインド国境までの道路整備の見通し(計画を策定しているところ)
- －ダウエイ港の建設予定(現在FS実施中)
- －10%の輸出税撤廃について(これは法人税、事業税であって輸出税ではない)
- －農産品の集荷について(米と豆は集荷のための会社を設立した。)
- －輸出加工区の設立見通し(特別経済区設置のための法律を準備中)
- －理工系大学の卒業生(大学から毎年53000人、専門学校から毎年4000人が卒業)
- －ジャトロファの現状(生産は少なく、おもに国内向けに活用するつもり)
- －農器具などの共同購入制度の有無(共同購入ではなくファイナンスをしている)
- －レンタル工場の有無(既存の工場を借りることは可能)

## 8. ハイウェイ【ネーピードー～ヤンゴン】(6月18日)

ネーピードーからヤンゴンまでのハイウェイは、すべて中央分離帯付きの片側2車線で開通しています。将来的には片側4車線となる予定であり、拡張部分の土地の整備もほぼ終了しています。



(写真左)ネーピードーの料金所



(写真右)途中の様子

## 9. ポメロ農園訪問(6月19日)

ヤンゴンに戻り、19日はヤンゴンから車で2時間くらいの距離にあるポメロ(ザボンに似た柑橘)農園を訪問しました。

農園ができたのは今から4年前で、現在新しい木の育成中ということでしたが、タイから導入した品種をタイの技術を利用して管理しているということで、非常にきちんとした農園であるという印象を受けました。

右の写真は、ポメロの木ですが、円形の溝を作って堆肥を埋めるとともに、水はけをよくするなど、かなり工夫の様子がうかがえます。

この農園では、それ以外にもマンゴー、パパイヤ、グアバ、シャカトウ、ドリアンなどの木も育成しており、近い将来に一大果樹園となることが期待されます。

日本の植物検疫法の関係で、ドリアン以外の果物は生のまま日本で輸入することは不可能ですが、冷凍や加工食品などの形で日本に紹介できたら良いと思いました。



## 10. パイナップルジュース工場訪問(6月19日)

今回のミッション最後の訪問先は、先ほどのポメロ農園の近くにあるパイナップルジュース工場です。

パイナップルの収穫は7月以降ということで、訪問した時には蜂蜜の処理をしていましたが、他にもライムジュースなど、数種類のジュースを加工、濃縮しているとのことでした。

この会社の強みは、もともと機械メーカーであったことから、加工機械を自社で設計・製造できることで、この2年間で取扱品目を広げてきたということです。

さらに、この会社では、ノニ、こんにゃく芋、ニンニク、ショウガなども扱っており、原材料の供給元としても有望です。



(写真)濃縮装置

## 最後に

今回のミッションは、ミャンマーの可能性をできるだけ具体的に見てもらうことを目的として計画されました。

現時点においては、加工度の低いものを除いて、加工食品をそのまま日本に輸出できるレベルではありませんが、豊富な資源を持ち、ASEANの中で最も安い人件費の国です。また、6000万人近い人口も、将来的には市場として有望かもしれません。

食品製造技術に関しては、日本から投資を行うことによって、新たな産業がおこされることをミャンマー側は期待しています。ただ現在の状態をみる限り、現在の設備を改修するよりも、新規投資してしまった方が生産量や品質面でも有利かもしれません。

一方で、原材料の供給元としては、今後有望になってくるものと予想されます。その理由としては、すでにある程度の集荷システムができていて、日本で希望するロットをそろえることが、カンボジアやラオスと比べて容易であることがあげられます。前に述べた、こんにゃく芋、ニンニク、ショウガ以外にも、茶、豆類、ゴマ、カシューナッツなどは、中国に代わる輸出国のひとつとして有力な候補となることでしょうし、化学肥料などを使わない農法が広く行われていることもあり、アスパラガスなどの野菜やそばの実などもおもしろい商品なのではないかと思われます。

果物に関しては、残念ながら植物検疫法の関係で、何らかの処理をしたものを輸入することになります。そのため設備投資が大なり小なり必要となります。日本の消費者ニーズに合わせた商品の開発とあわせて検討する企業が現れると、非常におもしろい商品の生産が可能かもしれません。

ミャンマーで調達できる商品や企業に関するの問い合わせ等ございましたら、お気軽に日本アセアンセンターまでご連絡ください。