

期待高まる新産地・ミャンマー

ミャンマーで初の本格的な冷凍野菜の生産が始まる。京果食品（京都市、賀川和彦社長）など5社は、3月末合併会社を設立、10月に工場が完成、年内にもほうれん草を日本に輸出する。中国への一極集中からリスク分散が急がれる冷凍野菜事業、ミャンマーが有力な新産地となるか、期待は高まる。

合併会社「ミャンマーアグリフーズ社」のある首都ネビドーは、ヤンゴンから400キロ弱北上した地点に位置し、「電力は年間を通して潤沢に供給される。近隣を大きな川が流れており、水も豊富」（賀川氏）という恵まれた条件にあることから工場建設地として選定した。人手も確保できるという。

ほうれん草、サトイモ、インゲン等の栽培はネビドーから250キロのシャン高原と、ネビドーとマンダレーの中間100キロ地点のほ場で行う。

京果食品は中国、ベトナム（ダラット高原）において、他社に先駆けて冷凍野菜の生産を始めた実績があり、こ

京果など5社合併事業動き出す



（左から）ヤン氏、賀川氏、マウン氏、籠島氏、秋元氏

れらに次ぐ有力産地を5、6年前から探索していた。

2年目からほうれん草・サトイモ等で5000t

12年からミャンマーでの事業化の可能性の調査を開始。「13年5月末、ミャンマー政府の農業灌漑大臣のミッションが京都を訪れたときに、当社親会社の京都青果合同を訪問され会議を行い、事業化を決めた」という。その後、「5社の思いが交差し、昨年秋には意見が一致、合意した」（賀川氏）。

10月に工場が完成、12月から輸出予定の初年度はほうれん草を中心に2000tを予定。次年度からほうれん草とサトイモ、アスパラ、インゲン等で

年間5000tを計画。

新会社の会長を務める賀川氏は安全・安心について「これを担保することが最も大事」と強調。残留農薬の分析は、現状、同国内では困難なことから、当面はタイ・バンコクの検査機関に持ち込み行う。微生物はミャンマーで検査する。

農地は農民を糾合する形で手当てする。この点は

ミャンマーベル社が担う。「シャン高原の農業生産は非常に効率が悪い。生産性が上がるよう指導することも新会社の大事な仕事、協力し合って進めていく」（賀川氏）。

ミャンマーで乾燥野菜を生産しているミャンマーベル社のマウン社長は、共同記者会見（3月11日）で、「ミャンマーの農民のために5社が協力して会社を設立し、冷凍野菜を中心とした野菜を日本に輸出することにした。共に頑張っていきたい」と挨拶した。

同社と新進は乾燥野菜の「ミャンマーベル新進フーズ」を昨年9月に設立。同国「農業の日」の3月2日、ミャンマーの農業発展に寄与したとして同国政府より両社社長が表彰された。

ミャンマーアグリフーズ社（MAF）の概要

- ▽所在地：ミャンマー国ネビドー
- ▽資本金：50万米ドル
- ▽出資者：京果食品（日本）、ミャンマーベル社（ミャンマー）、新進（日本）＝各15万ドル（各30%）、リーテイルブランディング（日本）、ユ・テ・ヤン氏（台湾）＝各2万5000ドル（各5%）
- ▽役員：会長賀川和彦（京果食品社長）、副会長籠島忠作（新進社長）、代表取締役イェ・ミン・マウン（ミャンマーベル社長）、取締役秋元之浩（リーテイルブランディング社長）、同ユ・テ・ヤン氏（個人投資家、CYCグループ代表）
- ▽工場完成予定：15年10月
- ▽工場敷地面積：6.8ha ▽工場建築面積：6500㎡
- ▽従業員数：350名
- ▽生産目標：製品ベース5000t/年（原料ベース1万2000t）
- ▽生産品目：ほうれん草、サトイモ、インゲン、アスパラ

5社の役割

◇京果食品＝合併会社が生産した冷凍野菜を購入し日本国内で卸販売。◇新進＝漬物などの原料として京果食品から購入。◇ミャンマーベル社＝ミャンマー政府との窓口業務や現地情報を合併会社に提供。

◇リーテイルブランディング＝種子の改良、機械化のプランなど農業生産性向上の指導とトレーディング。◇ヤン氏＝栽培や加工に必要な機械を台湾や中国からフルセットで調達。同時に中国で乾燥野菜、冷凍野菜を生産している実績から工場の生産指導と栽培指導も行う。