

# キルギスとタジキスタンの食品加工産業 —企業プレゼンテーション報告—

## はじめに

2015年10月14日、ロシアNIS貿易会の会議室において、キルギスならびにタジキスタンの食料加工企業グループがビジネスプレゼンテーションを開催した。本稿ではその概要を紹介する。

当会では、10月13～20日の日程で、キルギスよりバルカッド社、サビタクノワ社、エコス・インターナショナル社の3社、タジキスタンよりマコーリ社とタジスナック社の2社の食品加工企業5社を招聘、日本企業とのビジネスマッチング支援事業を行った。そしてその事業の一環として、本プレゼンテーションが開催された。

プレゼンテーション終了後は、参加した日本企業と来日した5社の間で名刺交換や意見交換が行われた。なかには、かなり具体的なやり取りが行われていたところもあり、今後の案件形成に期待が膨らむ。

## バルカッド社

社長 クバヌイチ・セルケバエフ

同社は創業2002年の冷凍ペリメニ、ハム・ソーセージ、パスタを製造する企業である。

キルギスでも有数の食品加工企業である同社の自社ブランド商品は100点を数えるという。セルケバエフ氏曰く、同社製品は「保存料を使わずに、天然の食材にこだわっている」ことが売りで、その品質の

高さは国内外の品評会で数々の賞を受賞するほどだ。

創業当時、同社の事業は冷蔵カット肉の製造から始まり、その後、冷凍食品の製造に乗り出した。2005年には、イタリアから冷凍ペリメニ製造ラインを導入し、本格的に製造を開始。今では冷凍ペリメニが同社の主力商品となっている。一方のハム・ソーセージ製品の製造開始は2010年と比較的歴史が浅く、製造技術向上のため「毎年、欧州から専門家を招いて研修を行っている」という。

このような姿勢は、社員教育・品質管理・商品開発などの取り組みでも同様で、在キルギス日本センターや国外の専門家との協力の下、同社では様々な研修プログラムが頻繁に行われており、品質・製造技術などの向上に余念がない。



発表するセルケバエフ氏

## サビタクノワ社

社長 ジャミラ・サビタクノワ

同社は2008年創業のコーン菓子製造企業である。同社の主力商品「NATURO」は、今日、キルギスのコーン菓子市場においてトップシェアを占める人気商品となっている。

同製品が市場において人気を博している要因には、多様な消費者ニーズに応えるために「製品のサイズを幅広く展開している（50～500gで6つのサイズ）」ことに加え、製造工程はもちろん、原料の調達先であるウクライナの「サプライヤーの選定にも厳しい基準を設けている」こと、「天然原料を使い、保存料・着色料を使用しない製法で製造している」ことだとサビタクノワ氏は指摘した。

さらに、製品の主要な消費者が子供であることを考慮した適正な価格決定、子供にとって親しみやすいキャラクターを製品のパッケージに用いるなどといった細かい配慮も、同社製品の人気を支える一因だ。

絶え間ない製品開発も同社の強みとなっている。最近では年齢層の高い消費者向けにソバとトウモロコシを使用したスティック菓子や、食事制限を受けている消費者用に天然由来の甘味料を使用した菓子の開発を行っている。また、新たにシリアル、インスタント粥の製造にも乗り出す予定であるという。

現在、同社はキルギス国内に流通システムを構築し、製品を市場へ供給している。しかし、2015年にキルギスがユーラシア経済連合に加盟したことを機に、加盟国への輸出も視野に入れていているという。そして、事業拡大のための設備投資が喫緊の課題となっている。

## エコス・インターナショナル社

社長 オルジャス・ベイシエムビエフ

同社はベイシエムビエフ氏が社長を務める、創業2005年の企業である。同社の主な事業はニジマスの養殖と加工で、養殖のための生簀をキルギス北西部のイスイク・クリ湖に所有している。イスイク・クリ湖では1年を通して水温があまり高くないためニジマスの養殖に適しているという。

同社の養殖事業は国外から買い付けた魚卵を孵化、養殖し一定のサイズまで育てた後、加工・販売を行う。加工方法は、冷蔵、冷凍、切り身などとなっている。

もともと、魚の消費量が少ないキルギスにとってニジマスの養殖は新しい分野の事業であり、同市場やそれに関連した裾野分野の規模は決して大きくはない。そのため同社でも質の良い飼料などは輸入品に頼らざるを得ないのが現状である。

だが、キルギスでは、近年、食文化の多様化に伴い、魚市場は急速に拡大。今日、「規模はあまり大きくないが、キルギス全体で数十社の養殖企業が存在している」という。それに加え、同社もキルギスのユーラシア経済連合への加盟を機に、商品の輸出を検討しており、生産規模を増加させること、それに併せた加工能力の増強が課題となっている。



発表するベイシエムビエフ氏

## マコーリ社

社長 オシム・ハキモフ

同社は小麦製品を製造・販売する食品加工企業で、創業は2003年である。グループ傘下に流通企業を有しているため、独自の流通網を用いてドゥシャンベ市を中心に国内で商品を流通させている。

事業立上げのきっかけは、「もともと、食料品をロシア、ウクライナ、トルコ、イランなどからの輸入に依存していたタジキスタンではソ連崩壊後国内の食料流通量が極端に低下した」ことであった。それを鑑み、ハキモフ氏は事業の立上げを決意したという。

創業当初はマカロニ製品の製造のみを行っていたが、順次事業を拡大。今では、マカロニ製品のほかに、パン、菓子、インスタント麺の製造も手がけている。

また、同社は最新の製粉機や検査室を所有しており、「原料受入時と製品出荷時の品質検査の徹底」が、同社製品の安全性を語る上で欠かせない。

今後は、国内市場で需要が高まりつつある天然酵母を使ったパンをはじめとする、天然素材と伝統製法にこだわった製品の開発・販売を進めていくという。

## タジスナック社

社長 オシム・ハキモフ

同社はマコーリ社のグループ企業であり、マコーリ社同様、ハキモフ氏が社長を務める、2011年創業のスナック菓子製造・販売企業である。同社は、タジキスタンで初のスナック製造企業であり、それ以前はタジキスタンで流通していたスナック菓子はすべて輸入品であったという。

2011年の創業当初はラスクを製造、翌年の2012年にはヒマワリの種などのナッツやポテトチップスの製造を始めた。

今後の事業展開として、自社栽培のジャガイモを使用したポテトチップスの製造を検討している。そのため、新技術・設備の導入、作付用ジャガイモ種子の選定、栽培に向けた契約農家との交渉も順調に進んでおり、2016年中の開始が予定されている。「将来的には国産ジャガイモだけを使用したポテトチップスを作りたい」とハキモフ氏は意気込みを語ってくれた。



今回訪日したキルギス・タジク食品加工企業グループの面々