資料１４

キッコーマン株式会社

ケニア甘粥プロジェクト概要
（JICA BOP F/S）

2015年3月12日

ケニア甘粥プロジェクト【概要】

kikkoman

目的

開発途上国における慢性的栄養失調などの**健康問題を改善**

<施策>　・日本の伝統的発酵技術を活用した**高栄養食の開発**

・**教育、啓蒙活動**による現地住民の栄養意識と技術向上

--- 経緯・スケジュール ---

2010　『発酵技術を利用した社会貢献活動』活動開始

2012　ケニア現地視察実施（ｼﾞｬﾊﾟﾝﾌﾟﾗｯﾄﾌｫｰﾑ同行）

2013　JICA BOP F/Sに応募→採択
・2年2ヶ月の調査期間（2013.12-2016.01）
・NPO及びコンサルタントと連携し調査開始

2014　3月　第1回渡航-現地調査実施（2週間）
7月　第2回渡航-現地調査実施（2週間）
＜JICA調査期間中に計5～6回の現地調査を実施予定＞

2016　1月　JICA調査期間終了、報告書提出（予定）
2016　2月～　現地での具体的な事業化検討・実施

現時点でのゴール

ケニア全土で広く飲まれているUJIの
栄養価と吸収率の改善を達成する

UJI
雑穀による『葛湯』に似た飲物

離乳食、学校給食、朝食などに人気
乳酸発酵や砂糖を加えて味を調える

<UJIの作り方>

雑穀粉 + 水 →（乳酸発酵）→ 加熱 → 砂糖（レモン等）→ UJI

UJIの問題点

栄養価が低い	雑穀粉の使用量が少ない
タンパク質不足	エネルギーあたりのタンパク質が少ない
ビタミン不足	穀物、炭水化物が主原料のため
砂糖の大量添加	清涼飲料水と同等、コストの半分が砂糖代 栄養バランスが悪く、糖尿病の原因にも

↓

砂糖を減らし、栄養価が高く健康的な食事を提供する

改善の方策【UJI甘粥の普及】

kikkoman

一般のUJIより利点の多い**『UJI甘粥』の普及**と
その調理に必要な**『甘粥の素』の商品化**

Kikkoman
「甘粥の素」
商品イメージ

栄養価が高く
消化吸収がよい！

砂糖を減らして
自然な甘さ！

<UJI甘粥の作り方>

※通常より多めの原料

雑穀粉
水

加熱 →

Kikkoman
甘粥の素

↓ **加える**

濃厚UJI

分解・糖化 →

UJI甘粥

日本の『麹甘酒』を
参考にした調理方法

改善の方策【UJI甘粥の普及】

kikkoman

利点　・栄養を予め消化し、吸収率が向上
　　　・有機酸、ビタミン類等の生産・付与
　　　・砂糖を減らし、甘味をデンプンから生産
　　　・血糖値上昇が砂糖よりも緩やか

課題　・ケニアでUJI甘粥が受け入れられるか　（嗜好調査）
　　　・ケニアでUJI甘粥の調理が可能か　（調理試験）
　　　⇒　現地調査において検討中
　　　・栄養価の改善は十分か　（成分分析）

嗜好調査

試作『UJI甘粥』を用い
現地住民への嗜好調査を実施

→『現行UJIと同等』と認識される

調理試験

kikkoman

準備した『甘粥の素』を用いて
一般家庭および小学校給食室で『UJI甘粥』の調理試験を実施

一般家庭

小学校給食室

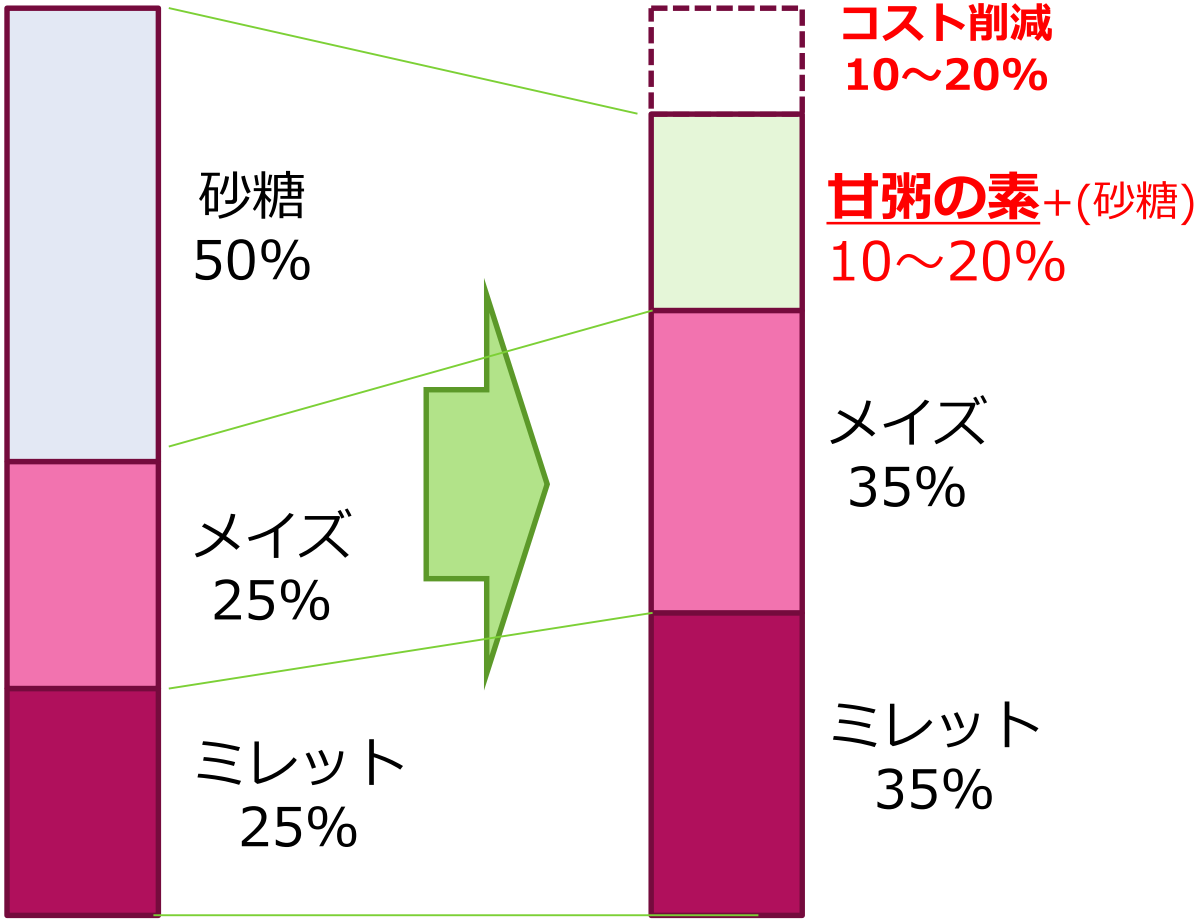
UJI甘粥を安全に作るために
調理方法の改良が必要

コスト調査（小学校給食から）

kikkoman

現在
　砂糖が費用総額の
　50%を占める

将来
・砂糖のコストを減らす
・原材料を増やす　　　→　総コスト削減



導入のメリット

原料増量
→ **栄養総量向上**

原料分解
→ **吸収率向上**

砂糖の削減
→ **低コスト化**

将来の事業化に向けて

kikkoman

事業フロー

＜役割＞

- キッコーマン → 元種麹/種菌の提供、技術開発
  - ↓ 種麹/種菌、技術指導
- 自社現地法人 or 現地協力企業 → 甘粥の素、製造/販売
  - ↓ 甘粥の素
- UJI 小売業者 ／ 学校・病院 給食室 ／ 母親 → UJI甘粥の調理/販売/提供
  - ↓ UJI甘粥
- お客様 ／ 児童生徒・患者 ／ 子供

将来の事業化に向けて

当初のターゲットは『小学校給食室』とする

理由　ＵＪＩ甘粥の調理・供給量が多いため、
『甘粥の素』の使用量も多い
⇒　少量小分けが不要のため、製造・輸送コスト削減
調理方法のレクチャー、フォローが容易
子供の『栄養改善、健康増進』という目標に合致

以　上