

ガーナ・アクラより新年のご挨拶

伊藤忠アクラ駐在員事務所/実務研修性

高橋 勇河



飼料輸出入協議会会員ならびに関係者の皆様、新年明けましておめでとうございます。ガーナ・アクラより謹んで新年のお喜びを申し上げます。

2024年4月よりケニアへ、その後の移駐を経て2025年4月よりガーナへ研修生として派遣されております、高橋と申します。この度は新年のご挨拶の機会を頂戴し、僭越ながら当地での生活を少しご紹介申し上げます。

<アフリカ東西の都>

アフリカと聞くと途上国としての印象が先立ちがちですが、実際に暮らしてみると住めば都の言葉どおり、多くの発見があります。ケニア・ガーナはいず



れも東西アフリカを代表する都市を抱え、首都では生活基盤も整いつつあります。

ケニアの首都ナイロビは標高約1,800mに位置しており、赤道直下でありながら年間平均気温は20℃前後と冷涼です。一方、ガーナの首都アクラは旧称ゴールドコーストの

名が示すように沿岸部に位置し、最高気温も 33°C程度で、東京の夏と比べると過ごしやすい日も少なくありません。また、途上国らしいエネルギーも肌で感じられ、ケニアでは合計特殊出生率が 3.21、中央値年齢が 19.5 歳、ガーナではそれぞれ 3.40、20.9 歳と非常に若い社会構造が特徴的です。

<ケニアの暮らし>

ケニアといえば、紅茶の世界最大の輸出国、マラソン選手の強国、マサイ族のジャンプダンスなど様々なイメージがあるかと思いますが、やはり最も象徴的なのはサファリ観光です。観光は GDP の 7%超を占め、2023 年には約 77 億ドルの収入を挙げたとされています。20 を超える国立公園は連日多くの観光客で賑わい、特に有名なマサイマラ国立保護区では、ビッグファイブ（アフリカを象徴する野生動物の 5 種、アフリカゾウ、アフリカライオン、アフリカヒョウ、アフリカスイギュウ、そしてサイ（クロサイまたはシロサイ））をはじめとした野生動物や、迫力あるヌーの大移動を間近に見ることができます。



食文化では、ケニアの代表的な料理として「ニヤマチョマ」が挙げられます。“ニヤマ（肉）”“チョマ（焼く）”というスワヒリ語の通り、ヤギ肉や牛肉の炭火焼で、主食のウガリ（とうもろこし粉を練ったもの）と共に食されます。地方ではヤギの屠殺をその場で行う焼き場もあり、肉を無駄なく使う文化から、ヤギの頭のスープとして脳みそを提供することも珍しくありません。

<ガーナの暮らし>

ガーナといえば、まずカカオ生産が広く知られています。日本が輸入するカカオ豆の7割超をガーナ産が占め、直近は天候不順などで苦戦しておりますが、世界第2位の生産国であることは変わりません。観光面では世界遺産のエルミナ城など、奴隷貿易の歴史を物語る建造物が残されており、日本人にとっては野口英世博士の終焉の地としても知られ、現地日本人会によって記念館が保全されています。食文化も多彩で、トマトベースのスパイシーな炊き込みご飯「ジョロフライス」、キャッサバやプランテンを搗いた「フフ」、キャッサバ粉とトウモロコシ粉を発酵させた「バンク」など、多様な主食があります。ジョロフライスはナイジェリアでも有名ですが、両国の味の違いがしばしば議論になるほど象徴的な料理です。他にも、魚粉と唐辛子を使ったホットソー



「カカオ豆」



「フフ」

ス「シト」、ヤシの樹液を発酵させた「パームワイン」、ハイビスカスを煮出した「ソボロ」など、多彩な飲食文化は西アフリカの魅力を体現しています。

<最後に>

以上、簡単ではございますがケニアとガーナの生活をご紹介いたしました。しばしばラストフロンティアとして語られるアフリカですが、実際に生活するなかで、次のステージへ向かう大きな可能性とエネルギーを日々感じております。私自身もこの地から多くの刺激を受けつつ、引き続き研鑽を重ねてまいる所存です。

最後になりましたが、皆様のご健康とご多幸を心よりお祈り申し上げ、新年のご挨拶とさせていただきます。