

タンザニア2011/2012地域別内容

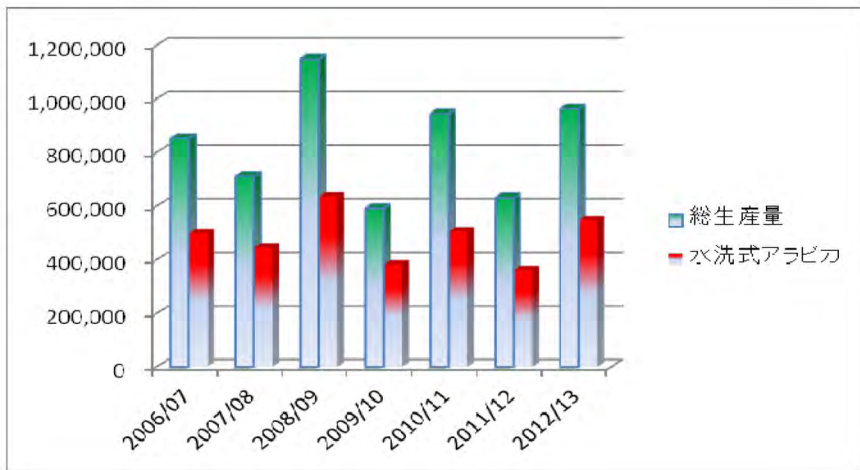
2011/2012 Tanzania Crop Forecast

	Mbeya	Makambako	North	Kigoma	Hard	Total
Direct Export (袋)	9,600	30,800	28,750	4,166	202,500	275,816
Auction (袋)	110,400	79,200	86,250	12,499	67,500	355,849
トータル袋	120,000	110,000	115,000	16,666	270,000	631,665
トン	7,200	6,600	6,900	1,000	16,200	37,900

2012/2013見込み

- 表作
- 一部地域を除き、開花に効果的な降雨確認
- 増産見込み
 - 北部・・・155,000袋
 - 南部・・・391,666袋
 - ハード・・・416,666袋
 - 合計・・・963,332袋

タンザニア生産量推移



今後の同国成長戦略について

- 過去30年平均47,000トン/年間生産量から、まず2016年までに80,000トン、そして2020年までに100,000トンの増産を目標としている
- 現在まで表裏作の影響もあり、33,000～68,000トンの振れ幅で推移してきている

成長戦略内容

1) 生産性の向上（倍増計画）

〈現在の歩留まり〉

〈見込み〉

アラビカ：200～300kg/ha ⇒ 400～600kg/ha

ロブスタ：750kg/ha ⇒ 1,500kg/ha

農家への適正な栽培方法などの農業指導と理解、的確で十分な施肥、殺菌剤や殺虫剤といった適正な農薬散布、病害虫に耐性のある品種への植え替え等

2) 生産地域の拡大

- 現在タンザニア全土でのコーヒー作付面積は200,000haあり、そのうち80%はアラビカ（歩留まりは70%）で20%はロブスタである（歩留まりは30%）
- 既存主要生産地域は北部と南部であるが、コーヒー栽培に適した潜在地域は多数ある
Mara, Kigoma, Rukwa, Iringa, Manyara, Tanga, Morogoro, Mwanza等。上記地域調査によると、15,000haは作付可能との結果が出ている。コーヒー栽培が魅力ある商売であることを農家に推奨して拡大を図っている

成長戦略内容

3) 品質向上戦略

品質向上に向けて、共同水洗精選処理場（CPU：central pulper unit）の建設と使用を強化している。現状では全体の20%未満の稼働で、タンザニアコーヒーを形成している残りのほとんどは家庭精選（HP:home process）によるもので品質が不安定である

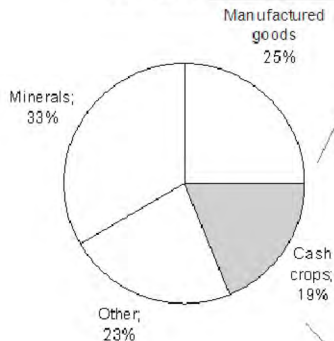
4) 農家への啓蒙と推奨

ブラジル、ベトナムと増産傾向にある中、価格も上昇しており、且つスペシャルティコーヒー市場の成熟化も伴い、量・質ともに向上する必要があり、農家にとって安定収入できる将来性のある農業としてコーヒー産業を推奨している

コーヒー産業はタンザニア輸出産業の 約5%を占めている

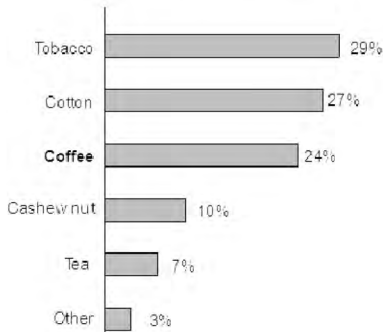
Tanzania merchandise exports, 2009
% of all exports

100% = USD 2,543 million



Tanzania coffee exports, 2009
% of traditional exports

100% = USD 488,4 million



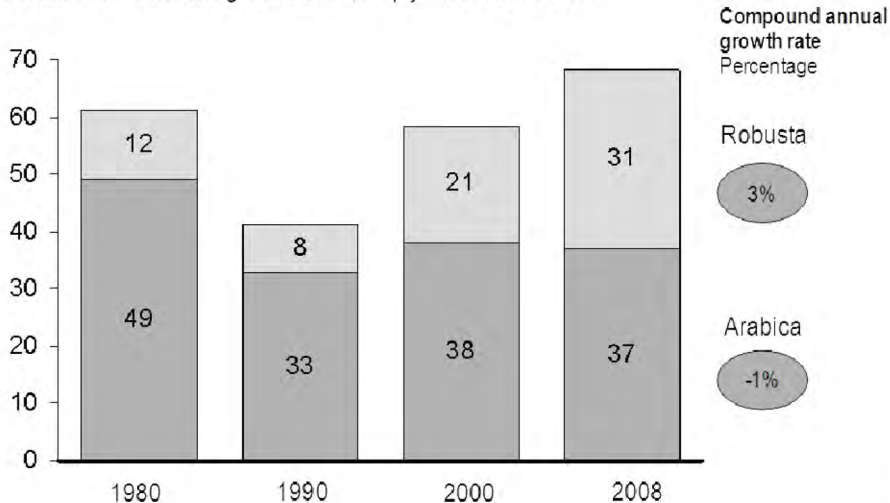
コーヒー栽培地域はまだまだ余地がある



ロブスタの生産量も上伸している

Tanzania coffee production

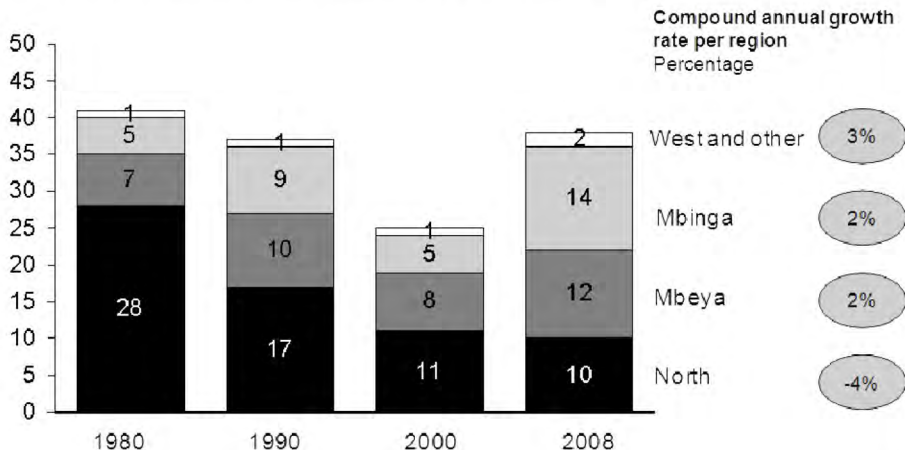
Thousands of metric tons green coffee, crop years 1980-2008



北部産減産傾向、南部産増産傾向にある

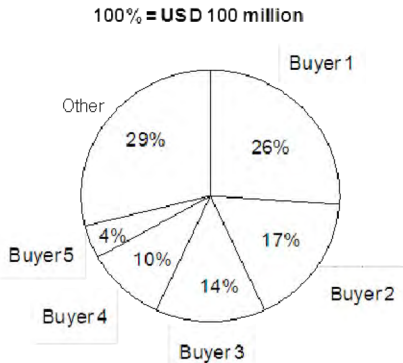
Tanzania Arabica coffee exports

Thousands of metric tons green coffee, crop years 1980-2008

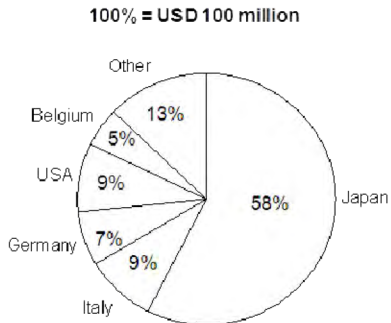


日本は重要顧客

Tanzania coffee shipments per buyer
Total value October-March 2010



Tanzania coffee shipments per destination
Total value October-March 2010



タンザニア全体図



クラシフィケーション

評価内容

- 1 : 生豆 (外観、ディフェクト)
- 2 : 焙煎豆 (焼き上がり)
- 3 : カップ
(ボディ、酸味、フレーバー)

* スクリーンの違いにより、FAQのポジションが変わる。

FAQ=FAIR AVERAGE QUALITY

TANZANIA COFFEE BOARD

CLASSIFICATION CHART FOR MILD ARABICA COFFEE

CLASSES	AA, A	PB, B	E, TT, AF	F	UG, HP & BUNI	TEX
1	FINE					
2	GOOD					
3	FAIR/GOOD	FINE				
4	FAQ +	GOOD				
5	FAQ	FAIR/GOOD	FAIR/GOOD			
6	FAQ -	FAQ +	FAQ +			
7	POOR/FAIR	FAQ	FAQ			
8	POOR	FAQ -	FAQ -			
9	VERY POOR	POOR/FAIR	POOR/FAIR	FAQ +		
10		POOR	POOR	FAQ		
11		VERY POOR	VERY POOR	FAQ -		
12				POOR/FAIR		
13				POOR		
14				VERY POOR		
15					POOR	
16					VERY POOR	
17					UNCLEAN	TEX

このカテゴリーが
KIBOに該当

《今後有望な生産地域》

キゴマ AA KIBOに関して

- ① タンザニア西部のキゴマ地区のコーヒー。
- ② CPUプロセスでCPUまでのトレースが可能。
- ③ CPU傘下の農家に対して農業指導支援を実施。



《今後有望な生産地域》

リマ AA KIBOに関して

- ① タンザニア南部地区のコーヒー
- ② プロセスはCPUでCPUまでのトレースが可能
- ③ リマが集荷するコーヒー自体の量が多く良質な原料を選択し易い



グッドインサイド認証、RA認証を取得した農園も、今後タンザニアで増えていくと思われます。