



食品乾燥機製造を手掛ける大紀産業（岡山市）はアフリカ市場の開拓に乗り出す。電気式乾燥機の輸出先として目をつけたのがスーダンだ。同国の主要農産物であるタマネギを乾燥加工することで付加価値を高め、現地農民の所得向上や雇用創出に貢献する考え。従来の東南アジアに加え、今後はアフリカ市場の本格開拓を見据える。

「工場復活へ手助けしてほしい」。大紀産業がスーダンと関わるきっかけは、

## 大紀産業 スーダンに食品乾燥機



乾燥機を使うと、高温多湿な環境での天日乾燥と比べて色合い良く仕上がるという

大紀産業 1948年1月創業。祖業は葉タバコ向け乾燥機の製造だったが、生産者の減少に伴い、90年代初めから食品向けにシフト。電気式は2008年から手掛けており、現在は乾燥容量に応じて6機種を取りそろえる。17年12月期の売上高は約5億円。従業員数は28人。

# 乾くタマネギ 潤う農民

現地で農業指導を手掛ける日本人の一言だ。同国では乾燥タマネギがスーパの具材として重宝され、現地には日量50kgの能力を持つ乾燥工場があった。しかし、約10年前から稼働が停止。生タマネギが余り価格が大

暴落し、収穫放棄も広がっていた。同社が選ばれる理由もある。食品乾燥機は規格外の野菜や果物を加工・保存するために農業生産法人などへの出荷が伸び、電気式では国内シェア30%。電気式は再開は14年。ドライマン

の進出に対応し、ボイラー式20台をプラグアイに輸出。その後はブラジルにも輸出したが、「現地に技術者がいないと修理の対応が難しい」（安原宗一郎社長）として、いったん撤退した。品6台とスライサーなどを出荷する予定。組合化も視

野に入れ、加工作業の手ほどきまでする。スータンは米国の経済制裁が解除されたばかり。取引上の制約が残る衛生面などの課題も多い。だが「周辺各国も含めてニーズは高い」（安原社長）と将来は単独の事業展開もにらむ。同社は23年12月期に売上高10億円を目指し、輸出比率も18年12月期見込みの2割から3割に引き上げる考え。エジプト展開なども見据え、輸出額の半分はアフリカが占める見通しだ。

外国産の乾燥タマネギはカレールウなどの材料に使う日本の食品メーカーが増えている。「いつかスーダン製の乾燥タマネギが日本に『里帰り』する日が来るかもしれない」。安原社長

の夢は広がる。（岡山支局 沢沼哲哉）

ボーラー式に比べ故障が少なく、操作が簡単で、ランニングコストも3〜4割安い。アフリカ向きだ。

他地域では2002年から輸出してきた実績もある。まず健康食品メーカー（JICA）の中小企業海外展開支援事業に採択された。まず16年に1年間、乾燥容量を増やした。ボイラー式が120kgの電気式乾燥機1台にスライサー、粉砕器を試験輸出した。

今年からはJICAの2年間の普及・実証事業として、容量が240kgの製品6台とスライサーなどを