



# Overseas Fishery Cooperation Foundation of Japan

## 評価報告書

### カーボベルデ共和国

— 平成 30 (2018) 年度 水産技術普及推進事業 —  
(終了時評価—2019 年 4 月)

### 事業概要

国名	カーボベルデ共和国
プロジェクト名	カーボベルデ共和国における水産資源持続的利用プロジェクト
実施期間	2018 年 8 月 7 日 (覚書署名日) ~ 2019 年 3 月 31 日
相手国政府覚書署名省庁名及び実施機関	覚書署名省庁：海洋経済省 国家海洋経済局 実施機関：サラマンサ漁業組合

### プロジェクト実施の経緯と背景

カーボベルデ共和国（以下、「カ国」という。）水域は、大西洋での我が国遠洋まぐろはえ縄漁船にとって重要な漁場である。

カ国では 2017 年 2 月、政権交代に伴い組織改編が実施され、従来の水産資源総局に代わる「国家海洋経済局」が創設された。それまでは、国内法の改正により、サメの船上保持に係る規制強化と入漁関連経費の値上げが行われ、入漁条件が厳しくなっていたが、新たに就任した同局局長は、我が国との入漁関係を重視している。

他方、日本漁船のラスパルマスへの入港条件が年々厳しくなっており、経済的かつ円滑な水揚げ・補給等に支障をきたしていることから、より漁場に近いミンデロ漁港の重要性が増すことが予想される。したがって、カ国とは今後とも良好な漁業協力関係の維持発展に努めていく必要がある。

カ国政府による「カーボベルデ政府綱領 (2016-2026)」は、海洋



の価値を高めることを目指しており、水産物の持続可能な開発の確保及び漁獲物の冷凍・加工業の開発を促進する他、操業の効率化と漁獲物の有効利用が望まれている。

カ国政府は、海外漁業協力財団（以下、「財団」という。）に対し、2018年5月23日付、国家海洋経済総局長発書簡をもって、まぐろはえ縄漁船による混獲魚の有効利用に係る技術支援を要請した。財団は、我が国とカーボベルデとの漁業関係を考慮し、この要請に応え、プロジェクトを実施することを決定した。

### 目標・成果・活動内容等

上位目標	まぐろはえ縄漁船の混獲魚が有効利用され、水産資源の持続的利用が促進される。
プロジェクト目標	まぐろはえ縄漁船の混獲魚の新たな加工利用が進展する。
成果	カーボベルデ人の嗜好に合う新しい水産食品が開発される。 サメ等の有効利用により、カーボベルデの水産物利用が拡大される。
活動	①技術指導に必要な加工実験室の設置 ②加工品の原料入手、生産、販売システム立案と試験的实施 ③受入機関が提供するカウンターパートへの加工技術の移転 ④主にサメ肉を使った加工品開発
投入	<b>財団側</b> 1) 専門家 ・ 計画 第1回派遣：コーディネーター 1名 水産加工専門家 1名 年内75日前後 第2回派遣：コーディネーター 1名 水産加工専門家 1名 年明け75日前後 ・ 実績 第1回派遣：コーディネーター 1名 水産加工専門家 1名 2018年10月2日～12月13日（73日） 第2回派遣：コーディネーター 1名 水産加工専門家 1名 2019年1月15日～3月19日（64日） ・ 延日数 計画：150日 実績：137日（計画対比：91%） 2) 主な資機材 加工実験室改修工事資材（コンクリートブロック、アルミサッシ等）、 食品加工機械（成型機、真空包装機、バンドソー等）等 3) 事業費 予算額 29,223千円 実績額 29,188千円（予算対比：100%）

	<b>相手国側</b> 1)カウンターパート 国家海洋経済局 1名 水産開発研究所 (INDP: Instituto Nacional de Desenvolvimento das Pescas) 1名 サマランサ漁業組合 1名  2)プロジェクト関連予算、土地、施設等 カウンターパートの人件費、加工実験室設置スペースの確保及び水光熱費
--	---

## 評価事項

### ◆ 妥当性

#### 1. 対象国政府の水産振興政策との整合性

カ国では2016年から2026年を対象とした政府綱領の中で、海洋の価値を高めることを目指しており、水産物の持続可能な開発を確保し、漁獲物の冷凍・加工業を開発することを促進している。このことから、本プロジェクトの実施内容は同綱領と合致し、妥当と認められる。

#### 2. 協力ニーズ（対象国、対象地域）との整合性

海洋経済省によれば、カ国沿岸では、まぐろはえ縄漁業が行われているが、サメをはじめとする混獲魚については、国内流通や海外への輸出等の有効利用がまだ進んでいない。そのため、混獲魚に高価値を付加するために適切な加工品を作り、流通経路を確立することは、カ国のニーズに合致している。

#### 3. 環境に対する配慮はなされていたか

既存の漁業組合施設内における活動であることから、新たに施設周辺の環境に影響を及ぼすことはない。プロジェクト活動の試作品の生産で発生する排水や残滓は、同施設内の汚水処理施設で適正に処理され環境に影響を及ぼすものではない。

#### 4. 水産資源に対する配慮はなされていたか

必要な原料は我が国遠洋まぐろはえ縄漁船が混獲したサメ類等であるが、地域漁業管理機関の資源評価を踏まえて決議される資源管理措置を遵守して漁獲されるものであり、水産資源への影響に懸念はない。

#### 5. その他（プロジェクト関連予算、土地、施設等受け入れ態勢は決められたとおりに実行されたか等）

特になし。

## ◆ 効率性

### 1. 事業費及び実施期間

実施期間及び事業費はほぼ計画どおりとなったことから、効率性は高い。(予算及び計画対比：事業費 100%、実施期間 91%)

### 2. 資機材、施設、専門家はタイミングよく投入され、期待された機能、能力を発揮していたか

資機材及び専門家は、実施計画に従いタイミングよく投入され、プロジェクト活動は計画期間内に終了し、それぞれ期待された機能及び能力を発揮した。

### 3. 移転技術はカウンターパートの習得水準に適合していたか

移転技術は、専門家が事前調査においてカウンターパートの技術水準を見極めた上で指導内容を検討しており、実施に当たっては適切な指導が行われたことから、カウンターパートの水準に適合していた。

### 4. 状況の変化、教訓・提言等に応じて実施計画、活動項目は、適宜見直されていたか

特になし。

### 5. その他 (プロジェクトの効率性に影響を与えたと考えられる貢献・阻害要因等)

特になし。

## ◆ 有効性

### 1. プロジェクト目標の達成度

#### ① プロジェクト目標の達成度

プロジェクト目標：はえ縄漁船の混獲魚の新たな加工利用が進展する

これまで未利用だったまぐろはえ縄漁船混獲魚の加工品の試作・試食会に関する技術指導が行われ、新たな加工利用が進展し、プロジェクト目標は達成された。

#### ② その他 (プロジェクト目標の達成度と外部要因との関係等)

特になし。

### 2. プロジェクト活動項目及び期待された成果の達成度

#### ① 技術指導に必要な加工実験室の設置

計画どおり加工実験室が設置され、試作品を作る環境が整った。

② 加工品の原料入手、生産、販売システム立案と試験的实施

原料のサメについて、ミンデロ漁港での水揚げ、港内の冷凍庫に保管、INDP の車両でサマランサまで運搬、という一連のシステムを構築することができた。

③ 受け入れ機関が提供するカウンターパートへの加工技術の移転

サマランサ組合製氷施設内の加工実験室で組合員及びその関係者 12 名に加工技術の指導を行った。

④ 主にサメ肉を使った加工品開発

まぐろはえ縄漁船混獲のサメと現地で漁獲されたマグロを原料としたハンバーグ等の製造方法を指導した。

---

◆ **インパクト**

---

1. プロジェクト上位目標の達成に対し、プロジェクト目標の達成の効果はどの程度見込まれるか

日本のまぐろはえ縄漁船から提供を受けた原料を用いて、本プロジェクトにより設置された加工実験室を利用してカウンターパートにより試作品の製造が行われ、試食会も完了したことから、プロジェクト目標「まぐろはえ縄漁船の混獲魚の新たな加工利用技術が進展する」は、一定程度達成された。

また、まぐろはえ縄漁船の混獲物を水産加工品（ハンバーグ、コロッケ、メンチ等）として流通させることにより、混獲魚が有効利用され、資源の持続的利用に寄与していることから、上位目標「まぐろはえ縄漁船の混獲魚が有効利用され、水産資源の持続的利用が促進される」は達成された。

2. プロジェクトは相手国・対象地域の政策形成、社会・経済等でどのような直接的・間接的な効果または負の影響が見込まれるか

サマランサの加工実験室の落成式にはサメを原料としたハンバーグ、コロッケ、メンチカツの試食品も提供され、海洋経済省の次官ら 30 名の他、大手スーパー、レストラン等の流通、外食産業から 20 社、市役所職員、地域住民が参加した。これら加工品は非常に好評で、大手スーパー、有名レストランから引き合いがあった。

新たな加工食品として注目されており、今後、利用が普及すると、加工・流通・販売に係る雇用を創出し、カ国の経済に直接的な効果を及ぼすことが見込まれる。

3. その他（ターゲットグループに対するインパクトや、プロジェクトの計画当初予見できなかった効果または負の影響が見込まれるか等）

特になし。

---

◆ **持続性**

---

**1. プロジェクト終了後もカウンターパート及び供与された資機材は有効に活用されるか**

海洋経済省、INDP でプロジェクトを支援する体制ができており、プロジェクト終了後も引き続き加工実験室が活用される。

供与された食品加工機器類の使用法については、カウンターパートに適切に技術移転された。供与資機材はほとんどが現地調達されたものであり、現地でメンテナンスが可能で、プロジェクト終了後も有効に活用される。

**2. プロジェクト終了後も効果は持続される見込みか**

本プロジェクトにより、サマランサに新たな食品加工実験室の機能が加わり、試作品作成や試験販売用の製品製造に必要な環境が整備された。

プロジェクトにおいて混獲魚を用いた新製品の試作、試食会を催したことにより、現地の大手スーパー、レストランから引き合いが来ており、すでに現地関係者に食品加工の有用性が認識されている。プロジェクト終了後も、効果は持続的に発揮される見込である。

**3. その他（持続性に影響を与えると考えられる貢献・阻害要因等）**

特になし。

以上