



コラノキ／コーラナッツ  
～ コーラの素 ～

一般社団法人 日本森林技術協会  
野仲一成、古田朝子、久納 泰光

- I. コーラナッツとは？
- II. 成分と期待された利用法
- III. コーラナッツを取り巻く状況
- IV. ビジネス環境のレビュー
- V. 想定するビジネスモデル

# 1. コーラナッツとは？

## 1. コーラナッツ

- コラノキの種子
- コラノキ アオイ科またはアオギリ科 コラノキ属の常緑樹（中～高木）
- 主に西アフリカ・中部アフリカの熱帯林に分布
- コラノキ属は125種 ⇒ 調査対象種：*Cola acuminata*, *C. nitida*

## 2. 産品の特長

- 噛むと強い渋み。一時的に空腹感、飢餓感、疲労感が軽減！

## 3. 主な用途

- 西アフリカ北部のサバンナ地帯の人びとが、実を少しずつ噛み砕いて食す
- 伝統的儀式にも用いられる嗜好品（興奮剤、疲労回復剤）
- 訪問時の土産、来客時のおもてなし
- 友情・求婚の証、染色顔料
- 欧米：カフェインが多くコーラ飲料の原料に（コカ・コーラ）

# 1. コーラナッツとは？



外殻の中に数個の種

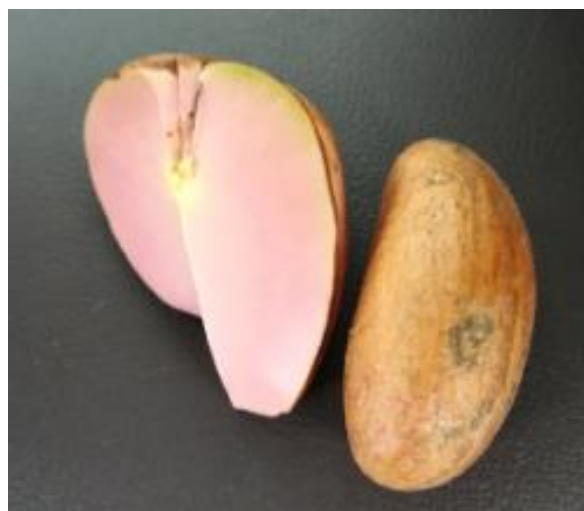


薄皮を剥いだ種

数日乾燥させた種



白い薄皮を剥ぐと種部分  
食用部分は白かピンク



種は3-4片で構成  
1片ごとに食す



## 2. 成分と期待された利用法

コーラナッツ	(%)
糖類、デンプン	45.0
水分	13.5
タンパク質	9.5
セルロース	7.0
タンニン	3.0
<b>カフェイン</b>	<b>2.8</b>
脂質	1.4
<b>デオブロミン</b>	<b>0,05</b>
その他	17.75

### カフェイン含有量

アラビカコーヒー	0.6 - 2.2%
ロブスタコーヒー	1.2 - 2.5%
カカオ	0.1 - 0.5%

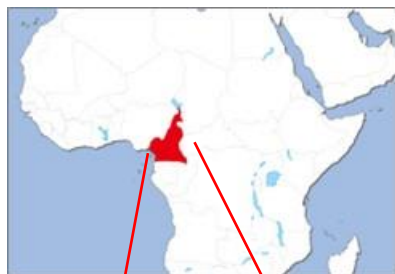
### 有望な天然カフェイン原料

#### カフェインの効用

中枢神経/筋肉を刺激・興奮  
 肉体の疲労回復(覚醒作用)  
 解熱鎮痛/強心/利尿作用  
 皮下脂肪燃焼効果  
 脳細動脈収縮作用

⇒ エナジードリンク、  
 ダイエット食品、医薬品へ！  
 優良な工業原料！？

### コーラナッツ生産の高収益化モデル



#### 生産国（カメルーン）の課題

##### 収益性が低い

- 限られたマーケット
- 保管
- 加工
- 害虫被害

高収益化

#### 消費国（日本）の現状

- 2010年頃からカフェインを豊富に含むエナジードリンクがブーム  
効率的な天然カフェイン原料として注目
- 粉末状の製品として輸入

新規輸入先の開拓

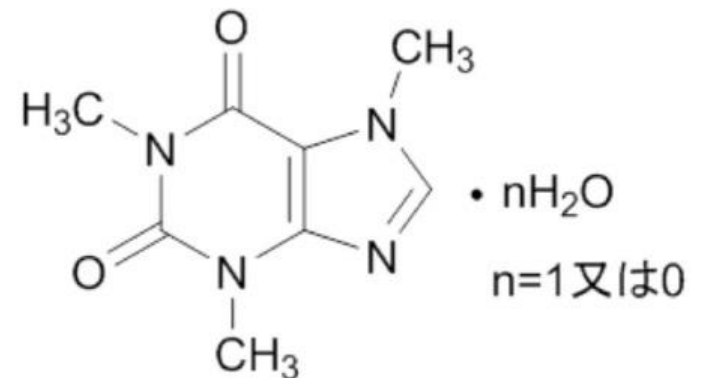
マッチング

## 4. 日本に関連する法規制

- 厚生労働省 食品添加物公定書 第9版

### カフェイン（抽出物）

「コーヒノキ属の植物の種子又は  
 チャノキの葉から得られた、  
 カフェインを主成分とするものである」



- 医薬品 合成カフェインが主

⇒ **日本では、コラノキ/コーラナッツから得られる  
 天然カフェインの利用は主流でない**

# 5. 日本のコーラナッツ商品



コーラ ナッツ パウダー PWD 500g

商品コード : 4407

価格 : 税込 4,104円

ポイント : 228

数量

オリジナルコーラ、菓子、ハーブ用パウダー、ダイエットサプリ、生薬等の原料としてニッチな需要あり

<https://www.organicsbyredbull.com/jp/ja>

<https://www.charis-shop.com/> <http://iyoshicola.com/>

<https://usaprice.info/product-detail-1326.html>



## 6. 現地の状況（栽培）



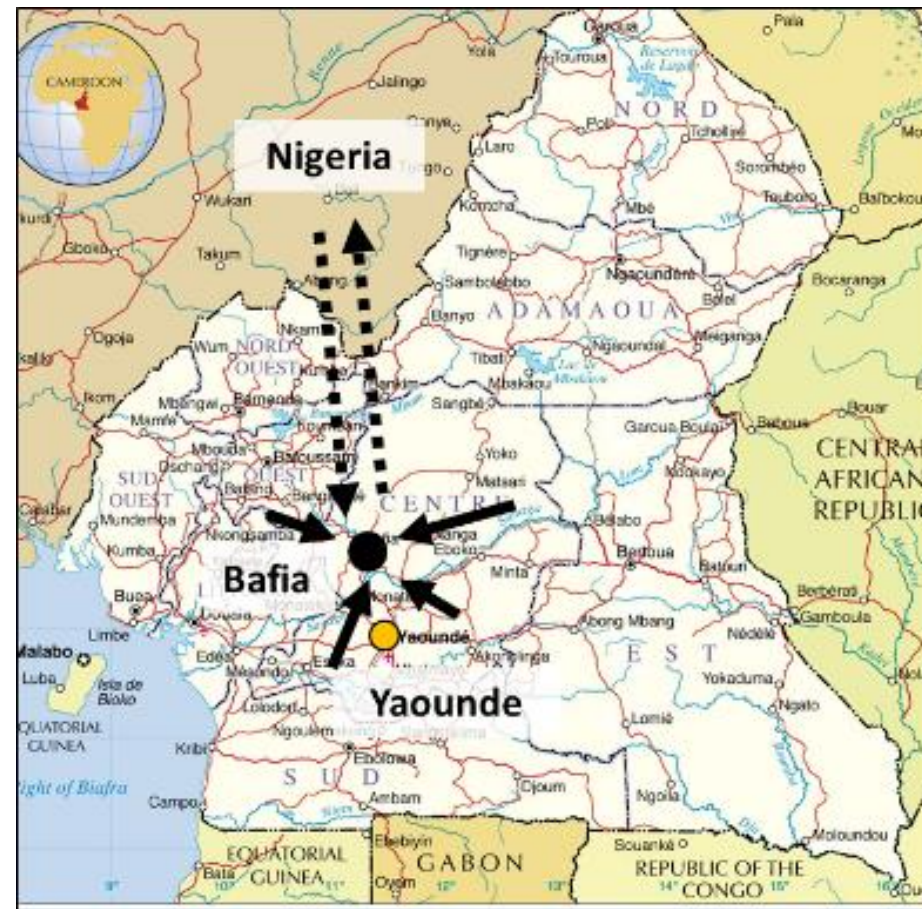
- アグロフォレストリーの一構成樹種として栽培（カメルーン南部）
- コーラナッツ・プランテーション（カメルーン南西部）
- 農地の保存木からの採取
- 天然木からの採取



栽培方法：ほぼ確立

課題：病虫害、品種、保存・加工技術、衛生面

# 6. 現地の状況 (流通・輸出)



- 陸路主体。複雑な流通経路。多様なルートで国内市場と周辺アフリカ諸国へ。
- ごく一部が欧米に。輸出記録はなし。イリーガル？

### 森林野生生物省

- 商業目的でのNTFP利用は可。但し、森林行政機関の許可が必要。
- 許可を得た業者は、毎年、年間利用計画を作成し、事前の支払いをすること。
- 輸出手続き時に“森林税”

### 農業農村開発省

- コーラナッツを含む11種の植物をNTFPから農産物として扱うよう提言

### 環境自然保護・持続的開発省

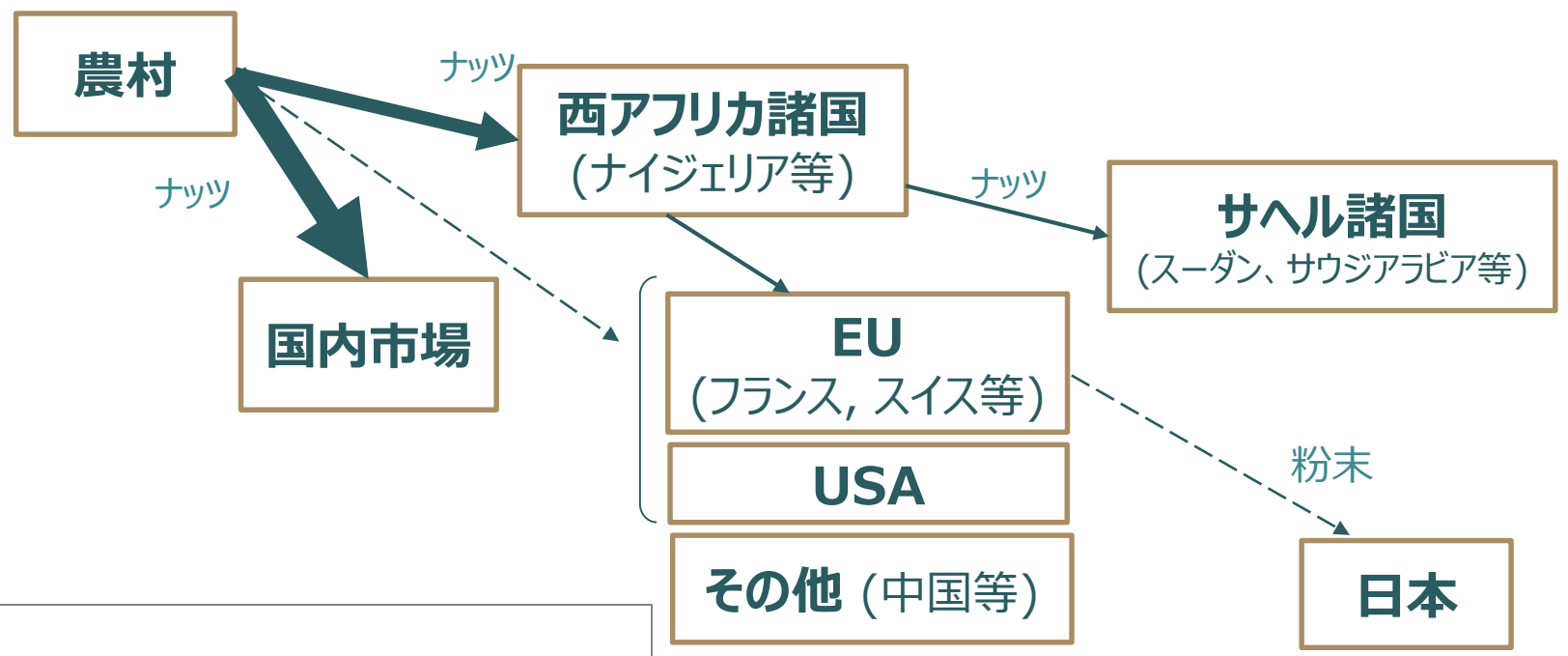
- ABS・生物多様性条約へ配慮すること
  - 1) 遺伝資源の取得に際し、提供国のABS規制に従い当局の許可を得る
  - 2) 提供者（農家）との間で契約を結ぶ
  - 3) 契約に従って、遺伝資源の取得や利益配分を行う

ABS：  
遺伝資源の取得の機会とその利用から生ずる利益を公正に配分するための仕組み

課題：  
3省間の調整

# コーラナッツ

## 8. ビジネス環境のレビュー



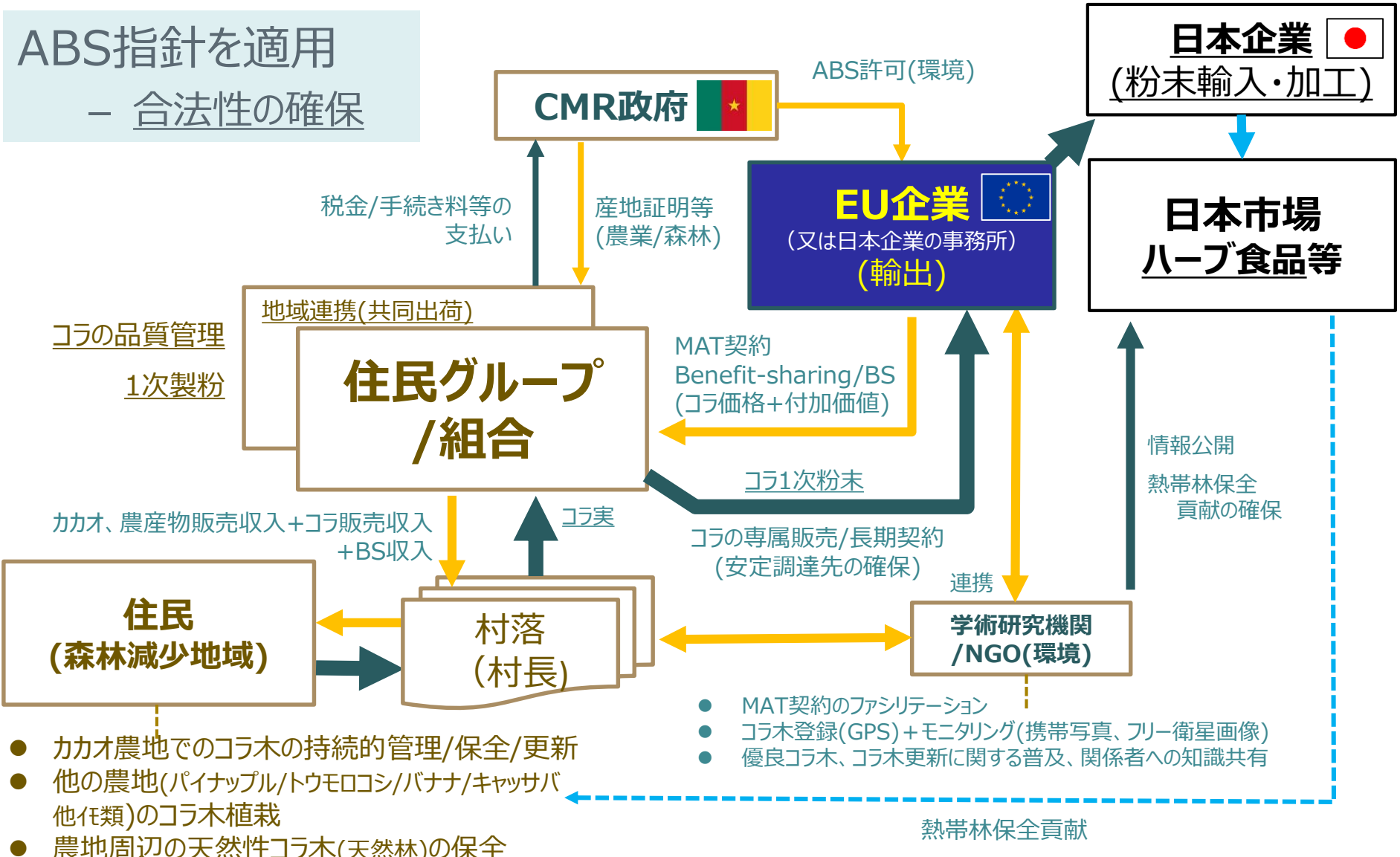
- 課題
- 1: 仲介/卸業者：違法性のある取引？
  - 2: 低い生産性/品質、衛生観念
  - 3: 加工技術なし
  - 4: 管轄省庁の調整
  - 5: 日本：ニッチな市場

- 戦略
- 1: 合法性の確保 (ABS指針を適用)
  - 2: 農民の組織化とコラの品質強化
  - 3: 容易な加工方法 (粉末化) の導入
  - 4: EU等企業からの粉末輸入

# 9. 想定するビジネスモデル



ABS指針を適用  
- 合法性の確保



- カカオ農地でのココア木の持続的 management/保全/更新
- 他の農地(パイナップル/トウモロコシ/バナナ/キャッサバ 他任類)のココア木植栽
- 農地周辺の天然性ココア木(天然林)の保全

## まずは輸入実績作り

- ニッチな利用で
- 少量サンプルの輸入  
(現地/国内の輸入手続きの課題洗い出し)
- 日本でのサンプル商品の製造

➡ コラノキ/コーラナッツという商品の価値向上

例：スーパーフード、オーガニックコーラ、生薬等

➡ 将来、需要拡大・輸入拡大

生産地の生計向上と森林保全に寄与

ありがとうございました

