

モリンガ乾燥茶葉の製造工程

モリンガ農園

- ・モリンガ農園と製造工場は、首都のワグドゥグから約120キロ離れた農村地帯のダム湖畔にある。
- ・5haの土地に約3,000本のモリンガが育つ。(2015年6月現在)今後も少しずつ農園を拡大していく。
- ・無農薬・無肥料栽培を徹底している。



無農薬栽培

発酵させたニームの葉で防虫対策



無肥料栽培

ヤギ・羊など家畜の糞を使用



乾季は隣接する湖から水の供給





作業工程

①葉の選別作業

・健康で良質なモリンガ葉

・変色や枯葉等の不良葉



②水で洗浄

葉の汚れが取れるまで、最低3回は水洗いを行う

③高温で蒸して滅菌処理

100度前後の熱湯の蒸気で3分間蒸す



④完全乾燥

完全乾燥までの所要日数は1～2日





⑤葉の選別と小枝の除去
エプロン、マスク、手袋を着用して作業



⑥乾燥茶葉と国内販売のモリンガ茶



現地会社概要

Yeepaoum Production社

- ・工場と農園は、首都から約120Km離れたデルガ村のダム湖半にある。
- ・デルガ村の酋長の長男（農業専門学校を卒業し農業に従事）が2013年に設立。
- ・国内ですでにモリンガ商品を販売している。同じ敷地内では、広く農業も行われ、多くの野菜が収穫・出荷さ。地元女性たちの現金収入源となっている。また、村にある小学校と連携して、モリンガを介した子どもの栄養善にも取り組みを進めている。

モリンガ農園敷地内の工場

工場・農園があるダム湖畔



工場・農園のあるデルガ村



農園内でモリンガと野菜栽培



改
改

