

## JICA 研修員が水産物の付加価値向上、 水産資源の持続的利用のあり方を学び、発表

11 か国 11 名の水産行政従事者が北海道大学函館キャンパスで学ぶ

国際協力機構 北海道センター(JICA 北海道(札幌))が 8 月 21 日から 9 月 29 日の日程で実施中の 2023 年度課題別研修「水産資源の持続的利用とバリューチェーン開発」は、水産資源の持続的利用に資するバリューチェーン開発のあり方について理解を深め、水産業関係者に対して必要な支援策を提案できるノウハウを修得することを目的とした研修であり、北海道における水産物の付加価値向上の事例を学びながら研修員が各国の事情に応じた支援策を考える内容となっています。

本年度の研修にはバングラデシュ、ベリーズ、カメルーン、エジプト、ガンビア、インドネシア、モロッコ、パプアニューギニア、フィリピン、タンザニア、東ティモール、から、中央・地方政府機関において水産行政に携わっている 11 名の研修員が北海道内での研修に参加しています。本研修の特長が多く盛り込まれた以下のプログラムをご案内いたします。

### 1. レトルト加工法を用いたサバ缶詰めの加工・製品管理研究とバリューチェーン開発 (食品衛生向上に主眼を置いた講義と実習)

・日時:2023年9月13日(水)13:00-15:00 講義/15:00-16:00 実習

・場所:北海道大学函館キャンパス

(内容は材料の準備状況などやむを得ない事情により調整・変更の可能性あり)

### 2. ポスターセッションと意見交換会

(各国の水産業の課題の分析、問題解決策の提案を纏めた研修員による中間発表と討議)

・日時:2023年9月16日(土)15:00-18:00

・場所:北海道大学函館キャンパス



(写真は研修期間前半でのワークショップの様子)

【本件に関する問い合わせ先】

JICA北海道(札幌) 研修業務課 菅原 清英  
TEL:011-866-8393 e-mail : Sugawara.Kiyohide@jica.go.jp