

道東から出発の

新ボランティア紹介

平成27年度
3次隊

①現地での活動内容

②活動の抱負・目標

③2年間でやりたいこと

青年海外協力隊

青年海外協力隊

青年海外協力隊

青年海外協力隊

シニア海外ボランティア

「観光日本語」の
教え方を学びたい。



佐藤 香織さん
■出身:芽室町 ■派遣国:インドネシア
■職種:日本語教育

- ① 観光専門学校の学生への直接指導、現地人教師への教授法・日本語力向上への支援。
- ② 現地のスタイルを尊重し、寄り添うこと。焦らず・慌てず・諦めず。

現地の方々と活動を
通じて相互理解を
深めたいと思います。



上田 尚広さん
■出身:遠軽町 ■派遣国:スリランカ
■職種:障害児・者支援

- ① 特別支援学級の運営支援や、同僚教諭・ボランティア教諭の能力向上支援。
- ② 現地のニーズを把握し、自身の経験を活かして貢献したいと思います。

アフリカの貧困と
食料不足の解消に僅か
でも貢献したいです。



早苗 颯一さん
■出身:芽室町 ■派遣国:ウガンダ
■職種:コミュニティ開発

- ① 農村でネリカ米という品種の米を普及するとともに、農村の収入向上プログラムを実施します。
- ② アフリカに足跡を残せるよう、フロンティア精神を持って挑戦していきたいです。

現地の先生と実験を
より多く用いた授業を
考案していきたいです。



小畑 広明さん
■出身:北見市 ■派遣国:マラウイ
■職種:理科教育

- ① 学校(日本の中学～高校レベル)で理科の先生をしてきます。
- ② 生徒が理科を楽しみ、考えることができる授業を行いたいです。

エルドランド
(黄金の魚を
釣る事)



恩田 求さん
■出身:芽室町 ■派遣国:パラグアイ
■職種:家畜飼育

- ① 乳牛の育成搾乳技術の指導、その他。
- ② 沢山の人と交流し、酪農発展の役に立ちたい。

国際協力セミナー

網走と世界をつなぐ国際協力セミナー



2013～2015年派遣
(ネパール コミュニティ開発)中村 愛さん

10月8日(木)、第一部は東京農業大学オホーツクキャンパスの学生を中心に、第二部はオホーツク文化交流センターで一般の方を対象に開催しました。第一部では、同大学を卒業し青年海外協力隊に参加した道山マミさん(合同会社「大地のりんご」代表)、中村愛さん(網走市役所職員)のパネルトークを行いました。青年海外協力隊事務局の小川登志夫局長からは「世界へ飛び出せ!東京農大生」というテーマで講演があり、学生に向けて激励の言葉がありました。第二部では、道山さんと中村さんに青年海外協力隊時代の体験談をお話いただきました。その中には「何事も諦めず取り組むこと、向き合い続けること」が大切であるという共通のメッセージがあり、

お二人が同大学で培われた底力を感じました。参加者からは「現地で活動する前の気持ちの問題などが詳しく聞けた」「海外への興味がわき、もっと自分で調べたいと思った」などの感想がありました。長年に渡りJICAボランティアが築き上げてきた信頼、そして



1996～1998年派遣
(ネパール 農産物加工)道山 マミさん

帰国隊員が今も燃やし続ける「協力隊魂」を感じさせる、青年海外協力隊50周年にふさわしい内容となりました。



イベント第2部会場の様子

研修員受入

「地域住民の参加による多様な森林保全」コース



間伐を体験する研修員

本コースは、道内外での多岐にわたる講義、視察が準備されています。帯広の森での間伐作業の実習をはじめ、日高えりも町では緑化事業を推進する漁協や町民との対話集会に参加し、道東のパイロットファームや前田一步園では森林造成技術の取組みを視察、道央では東大演習林の独自の森林管理手法や北海道の森林行政等の講義を受けます。また、道外研修では、林野庁など日本の森林行政・制度や森林育種技術を実践して学びます。参加者たちは常に持続可能な森林資源の可能性を追求し、地域住民との参加型保全手法を模索しています。時には山林を身軽に歩き回り、目を輝かせて熱い議論を戦わせています。2015年度は8月から11月までの3ヶ月間、11ヶ国14名の研修員が参加しました。

日本食・食文化理解セミナーの実施



明治十勝チーズ館にて

10月24日(土)日本食文化理解セミナーが開催され、JICA研修員40名が参加しました。本セミナーは農林水産省とJICAの連携事業として、日本食・食文化の海外への普及を目的に開催されました。午前は料理研究家の高橋善郎氏が日本食・食文化の特徴・基本についての講義を行った後、魚のさばき方・だしのひき方について実演を行いました。昼食は北海道ホテルにて日本食・和食試食会を開催し、午後からは食の生産現場を視察するため、十勝とやま農場、明治十勝チーズ館を訪れました。研修員は興味深く講義を聞いており、実演を見た際にも「だしを取る魚の種類は」など質問をしていました。午後の視察でも、消費者と直結した販売や土づくりを大切にされた経営を学び、衛生に配慮した工場の設備に目を見張りました。初めて日本食を体験する研修員もあり、生産現場の視察と組み合わせることで、日本の食について触れ、学べる貴重な機会になりました。

JICAギャラリー 展示のお知らせ

GALLERY

開発途上国の子どもたちは、どんな教室でどんな机で勉強しているのでしょうか。朝何時に起き、どのように登校し、放課後は何をしているのでしょうか。笑顔溢れる、愛らしくてたくましい子どもたちの写真は是非ご覧ください!

テーマ:世界の学校写真展
 期間:2016年2月26日午後~2016年3月下旬(予定)
 場所:JICA北海道(帯広)1階
 お問い合わせ:十勝インターナショナル協会 電話0155-41-4100



OBIC通信

寒い北海道の冬、子どもたちを魅了してやまないのは「雪の結晶」です。ある寒い朝、いろいろな偶然が重なり肉眼でも大きな雪の結晶を見ることができました。熊笹の上に並べられた結晶は、まるで宝石のようでした。今回で私が担当するOBIC通信は最終回です。ありがとうございました。(文・写真:石井優子)



雪の結晶



ボランティア

青年海外 協力隊 50周年記念 パネル展



■開催期間:2016年2月16日(火)~21日(日)
 ■場所:音更町図書館
 河東郡音更町木野西通15丁目7番地

JICALレストラン

営業時間

昼 11:30~14:00
 夜 17:30~20:30
(ラストオーダー30分前、年中無休)

★1~3月の期間限定メニュー★



大人気のメニューが復活!豆腐・きくらげ・ひき肉・野菜がたっぷり。酢の酸味と唐辛子の辛さが絶妙です。



シンガポールやマレーシアで食べられているニョニヤ料理の一つ。米麺のつるつとした食感とスパイスの香りに、食欲がそそること間違いなしです。

★酸辣湯麺(サンラータンメン) 690円 ★ラクサ 700円

ご協力ありがとうございました!

春から行ってきた企画、「ネパール復興支援メニュー」は12月で終了しました。皆さまの温かいご支援により、第一弾・第二弾合わせて33,850円の募金が集まりました(12/8現在)。JICALレストランを通じて、たくさんの方が「身近にできる国際協力」に参加して下さったことに感謝します。

国際 フェスタ

国際フェスタ in とかち 2016 ~十勝から世界に羽ばたく人材を育てる~

冬の国際協力・交流イベントがいよいよ開催されます。今年の無料映画上映会では、とあるフランスの中学校を舞台に、国籍多様なクラスで共に学ぶ子どもたちの悩みや友情を描いた作品「バベルの学校」(13日)、アフリカのコンゴで路上生活しながら手作り楽器で音楽を奏でるミュージシャンを追ったドキュメンタリー作品「ベンダ・ビリリ!」(14日)の2本を上映します。上映後はそれぞれのテーマに関連したトークショーを実施します。身近な地域にある学校での国際理解教育の取り組みや、アフリカで働いていたJICA職員の実体験を聞けるチャンスです。また、普段は一般公開していないJICA研修員のお部屋を訪問するツアーも企画しています。その他、子ども参加企画の雪遊びやアフリカの楽器作りなど、楽しいプログラムが盛りだくさんです。ぜひご参加ください。



バベルの学校

(c)pyramidefilms



ベンダ・ビリリ!

■日時:2016年2月13日(土)、14日(日) 10:00~15:00
 ■場所:森の交流館・十勝 及び JICA北海道国際センター(帯広)(帯広市西20条南6丁目)

What's New!

JICA北海道(帯広)発
インフォメーション

お問合せ

TEL0155-35-1210

JICA北海道(帯広)研修コース発表会一般公開のお知らせ

JICA北海道(帯広)では、市民の皆さんにJICA研修員受入事業を広くご理解いただきたく、研修発表会を公開しています。途上国の現状を知るとともに、参加研修員が十勝・帯広で学んだ技術を帰国後どのように活かしていくのか聞いてみませんか?発表は英語で実施されます。

◆ 2015年度 冬のスケジュール ◆ (定員5名・先着順)

日程	研修コース名	内容	場所	締切り
1/14(木)	「農業地域における経営力・マーケティング強化による地場産業振興(B)」コース	参加国紹介	JICA北海道(帯広)	1/12
2/12(金)	「農業地域における経営力・マーケティング強化による地場産業振興(B)」コース	研修成果発表	JICA北海道(帯広)	2/9

※お申込は締切日までをお願いします。(定員5名・先着順) ※研修発表会は変更になることがあります。開催日が近くなりましたらホームページでご案内をいたします。