



昨年10月のフォーラムで道の駅「花ロードえにわ」を視察した一行。道の駅が多様化する中、花ロードえにわは地産地消を通じた地域振興に貢献している



ジョージアでクベペリワインの醸造に使われる素焼きのつぼ

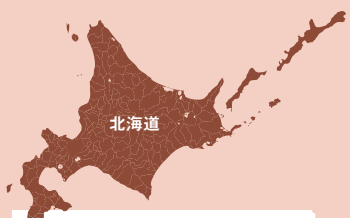
北海道のワイナリー関係者が実際にジョージアの“世界最古のワイン”を視察した

西域と結ぶ、北国創生の願い

インフラ整備から農業に至るまで、

北国では寒冷な気候や積雪など、特有の環境に対する配慮が必要不可欠だ。そこで、北海道の人々が、これまで積み重ねてきた知恵を中央アジアと共有し、新たな未来を作ろうとしている。

北海道



北海道

日本最北端に位置し、高緯度に加えて海流の影響などの影響で、冬の平均気温は零下となる。日本の農地の4分の1、農業産出額の1割以上を占めるほど農業が盛んで、国際的なブランド力も高い。



北海道の各地にある「除雪ステーション」は北国ならではの施設だ。研修員たちはその一つを訪問し、備えられた除雪機材の作業実演を見学した



札幌の大規模物流センターでは、共同配送による配送の効率化・ローコスト化について説明を受けた

寒冷地ならではの課題 雪国北海道と共通点も

中央アジア5カ国はいずれも寒冷な内陸国。陸上輸送のためには道路インフラの整備が欠かせないが、北国ならではの課題も少なくない。雪崩や吹雪による通行障害や、厳しい気候がもたらす道路や橋などの劣化は、その代表だ。そこで、2015年の「中央アジア+日本」の高級事務者会合で、今後は運輸・物流分野での協力で優先して取り組むことで合意した。

この分野の協力の鍵を握るのが、日本最北端に位置し、寒冷地特有の課題と長年向き合ってきた北海道だ。すでに09年から、北海道では中央アジア向けの「道路維持管理研修」を行い、人材育成を通じて、特にタジキスタンやキルギスのような内陸国で道路交通インフラの更新やメンテナンスを支援してきた。

日本を訪れた研修員が驚くのが、日本の道路の舗装の厚さや峠の雪崩対策、除雪機など雪国ならではの機材だ。「特に好評なのは、道路の一部が磨耗してへこむ、わだち掘れ（ポットホール）を修繕する工事現場の視察です」と話すのは、研修を手掛けるJICA北海道国際センターの木村恵理さんだ。「また、若手のエンジニアはドローンを使った設計や測量などの最先端技術にも興味を持っているようです」

JICAが15年に中央アジアで調査を行ったところ、この地域では一部の道路や橋は維持管理が行われないまま50年程

「中央アジアという聞き慣れないキーワードに対して、どれくらいの方が集まってくるのか、当初は不安もありました。でも、ふたを開けてみれば企業から150人以上が参加し、地元のテレビ局や新聞社からも取材があるなど、多くの人が関心を持っていることが分かったのです。まだ同地域への進出例が少ないことや、北海道ならではの寒冷地技術が生かせる可能性に魅力を感じている企業が多いようでした」と木村さんは話す。

今回のフォーラム実現のために奔走した一般社団法人北海道開発技術センターは、北海道の気候に合わせた技術の発展と政策研究などを通して、北海道の開発と発展に尽力してきた。同センターは、これまでに世界各地で「寒地開発に関する国際シンポジウム」や道路ワークショッップなどを開催しており、今後の中央アジアへのインフラ技術協力でもその経験が大きな力になると期待されている。

農業やエネルギーなど 多方面に満ちる可能性

JICAは今後、この地域への北海道企業の進出を積極的に後押ししていく方針だ。中でも、農業の第六次産業化や省エネ建築などの他、地域のブランド化や観光など、北海道が得意とする分野での進出には大きな可能性が見込めるという。その一方で、まだ進出例は少なく、チャレンジにはリスクもある。「想定されるリスクを把握し、対処法を考えることが重要です。例えば、JICAの中小企業

支援事業などを活用して、現地でそれらを確認するという方法もあります」。そう話すのは、今後の民間連携を視野に入れた現地調査を担当した、JICA東・中央アジア部の村山満穂さんだ。「気候条件の近いモンゴルなども含めて、ある国に進出した企業が、同じ事業を周辺国に横展開するなどの可能性も考えられます。また、中央アジアは欧州に近いので、欧州向けの製造拠点となり得るでしょう」

交流は一方通行ではない。地産ワインの振興に力を入れるニセコ町や空知地方では、「世界最古のワイン生産地」といわれるジョージアから研修員を受け入れて歴史ある醸造技術を知り、同時に農業六次化のノウハウを伝えることで、互いに学び合う取り組みが始まっている。「ジョージアには、素焼きのかめを地面に埋めて発酵させる伝統的な製法で作られるクベリワインという地ワインがあります。一般的に醸造されるワインと比べて生産量は少ないのですが、ブドウの皮ごと熟成させることもあって、強い風味のある独特のワインに仕上がります。またブドウの品種も500種ほどあるので、より北海道に合った品種が見つかる可能性もあります」と、JICA東・中央アジア部の大野翔太郎さんは説明する。一方、ジョージアでは日本発の一村一品運動が始まっており、今後もさまざまな交流につながりそうだ。

かつては西域と呼ばれたはるか遠くの国々と北海道の間で、交流の橋が確かに架かりつつあるようだ。