

《草の根技術協力事業》



帯広市×北海道中小企業家同友会とかち支部 モンゴルでモデル貯蔵庫運用開始



「農産物の安定供給のための貯蔵技術改善・普及プロジェクト」は、帯広市の提案で、一般社団法人北海道中小企業家同友会とかち支部を実施団体とし、(株)大地(幕別町)と共に農産物貯蔵庫建設技術をモンゴルへ移転するプロジェクトです。モンゴルでは、近代的な貯蔵庫が圧倒的に不足しており、冬の間、野菜を長期保存することができません。そのため、夏が終わると穫れた野菜は仲買人に安く買い叩かれ、農民の生活は困窮するという問題があります。そこで、同じ寒冷地の農産地である十勝の貯蔵庫建設技術をモンゴルに伝え、貯蔵庫を活用して冬期の野菜保存を可能にし、一年を通じ野菜の供給ができるようにするとともに、価格の決定権を農民に取戻し、収入向上させることを目指しています。今年6月に十勝での技術者研修を行い、8月、研修を受けたモンゴル人と日本人技術者の協力で現地にモデル貯蔵庫が完成しました。10月には、本プロジェクトの現地カウンターパート機関・モンゴル国家農業普及センターより職員2名が来日し、十勝の貯蔵庫視察研修を受けました。モンゴルでも極寒の冬が到来し、モデル貯蔵庫の運用がスタートしています!

帯広市からのコメント

帯広市では、「食」や「農林漁業」を柱とした産業政策である「フードバレーとかち」を推進しています。この地域の貯蔵技術や人材が、モンゴル国の産業の発展に寄与することを期待しています。



モンゴル・ボルノール村のモデル貯蔵庫



十勝の貯蔵庫視察研修(中敷農園)



釧路市×釧路商工会議所 ベトナム漁業関係者が釧路の衛生・品質管理技術を視察



ベトナム研修生全員と記念写真

ベトナムの漁業は盛んですが、保冷設備を持たない漁船が多く、鮮度低下による廃棄分と価値の低下が相まって、収益の低下を招いています。また、その後の水揚げから魚市場での販売においても鮮度維持や殺菌対策は不十分で、非衛生的な環境で水産物が扱われています。漁業が盛んな中部ベトナムの水産都市ダナンでは、農業農村開発局(DARD)が漁獲物の廃棄処分の削減の施策を求めているとともに、ベトナム海産物輸出製造業者組合(VASEP)では新鮮なマグロの輸出を試みしています。保冷技術を駆使し漁獲物の鮮度維持を図ることにより、付加価値が上がるのが最近とみに注目されてきています。今回草

の根技術協力「水産物における衛生・品質管理向上のための人材育成と釧路産水産加工品のPR事業」で釧路の企業が持つ優れた保冷技術や殺菌技術を紹介しています。これにより、漁獲物の廃棄を削減し、捕れた漁獲物の価値も向上するので零細漁民の所得が増え、生活の質を改善することに貢献することが期待されています。11月10日から14日までベトナムからの研修生が釧路を訪れて鮮度維持や殺菌の技術を持つ企業を訪問し、漁獲から小売りに至る施設を見学し、鮮度の良い魚介のおいしさを実感しました。今後の展開が期待されます。

釧路市からのコメント

官民が一体となって進める本JICA事業を通じて、釧路市の水産物における衛生・品質管理技術が有効活用され、ベトナム国内における課題の解決に貢献できるよう取り組んで参りたいと思っています。



海水電解殺菌装置の説明を聞くVASEP関係者

世界から日本へ 研修員 eye アイ

JICA北海道(帯広)には、研修員受入事業として開発途上国で必要とされている知識や技術を学ぶために各国から研修員たちが来日しています。彼らは帰国後、自国の発展のために指導的な役割を果たすことが期待されています。

ニカラグアとモルドバからの研修員に「母国のこと」「日本のこと」を聞きました。

ニカラグアからやって来たカルロスさん

〈ニカラグア共和国〉



「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(A)」コース

■名前:カルロスさん

■出身:ニカラグア共和国

Muchas gracias (ムチャス・グラスias)

(ニカラグアの公用語、スペイン語で“ありがとう”)



Q1 ニカラグアってどんな国?

中米に位置し、コーヒーや穀物、豆等をはじめ農業が盛んな国です。国民はみな優しい性格で、信仰心が深く伝統を大切にしています。

Q2 JICAではどのようなことを学びたいですか?

これから農業を始める人を支援するため、ビジネスプランや戦略の構築のためのスキルを身につけたいです。

Q3 日本の印象はいかがですか?

日本人は賢く、働き者なので、国が成長しているのだと思います。ゴミ箱が設置していない場所でもゴミが落ちておいて、街はとてもきれいです。

Q4 日本滞在中に行きたいところは?

東京にはぜひ行ってみたいです。自転車で大都会のいろんなところを巡ってみたいです。



モルドバからやって来たロディカさん

〈モルドバ共和国〉



「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(A)」コース

■名前:ロディカさん

■出身:モルドバ共和国

Multumesc (ムーツメスク)

(モルドバの言葉、ルーマニア語で“ありがとう”)



Q1 モルドバってどんな国?

東欧の小さな国で、美味しいワインやフルーツを多く生産しています。四季があり北海道と同じような気候です。

Q2 母国とJICA事業との関わりは?

モルドバで生産した農産物等を、どのように海外にプロモートしていくか、ビジネスに結び付けていくか、その手法を学びたいです。

Q3 日本の印象はいかがですか?

日本人は礼儀正しく、とてもフレンドリー。お寿司をはじめ日本食は大好きです。それと日本語の響きがとても美しく聞こえます。

Q4 日本滞在中に行きたいところは?

日本の伝統的文化に触れてみたいので、札幌に出かけるときは、北海道神宮へ行ってみたいです。



ボランティアの現場から

青年海外協力隊



府川 志保さん

派遣国:ペルー

出身:帯広市

職種:青少年活動

派遣期間:2013年9月~2015年9月



Hola! みなさん、こんにちは。わたしの配属先であるパチャカマック遺跡博物館では、広さおよそ453haの砂漠の中に、1500年間インカを含め四つの時代にわたり聖なる場所であり続けた遺跡を見ることができます。博物館では遺跡とともに当時の生活を知ってもらうため、アンデス原産の動物を飼育し、小さな菜園をつくり、作物を栽培しています。アンデス原産で十勝でも主要農産物の一つとして生産されているものをご存知ですか?正解はジャガイモ。ペルーの食卓でも欠かせない食材のひとつです。原産国ペルーにはなんと1,000種ものジャガイモがあるといわれています。このほかにも、サツマイモ、トウモロコシ、トウガラシ、トマトなど...世界中で食べられる食材の多くはアンデス原産。こうしてみると遠く離れたペルーも少しは身近に感じていただけるかもしれません。もこもこの毛に覆われたアルパカはペルー原産の動物。毛がポンチョなどの衣類として使われてきました。リャマ(ラマ)は



カモテとよばれる、サツマイモの花



ペルーの黄色いトウガラシ



リャマにえさをあげています

毛のないイヌです

荷物を運ぶ家畜として飼育されてきました。またクイ(テンジクネズミ)は山岳地方の人々にとっては大事なタンパク源です。ペルービアン・ヘアレス・ドッグは文字どおりペルー原産の毛のないイヌ。ペルーではすべての博物館で種の保存のためこのイヌの飼育を法律で義務づけられています。そのためパチャカマック遺跡博物館でも3匹飼育しています。ペルーでもめずらしい動物なので博物館を訪れる子どもたちも興味津々です。