

水産物の付加価値向上の取り組みを JICA 研修員が 9 月 13 日に実地体験

8 か国 10 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 15 日から 9 月 30 日の日程で実施中の 2022 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。

本年度の研修にはエジプト、カメルーン、カンボジア、タンザニア、チュニジア、パプアニューギニア、東ティモール、フィジーから、中央・地方政府機関において水産行政に携わっている 10 名の研修員が北海道内での研修に参加しており、9 月 13 日には以下の実習を予定しています。

- ・日時:2022 年 9 月 13 日(火)13:30-16:00
- ・場所:北海道大学函館キャンパス
- ・研修内容(予定):「共同体による水産物の「味」を通じた付加価値向上と社会経済的な意義」
鰯(ブリ)の調理・加工法の実演をもとにレシピ作成などを体験。

(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)

【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