

沼田町における雪の利活用と伝統文化継承 による地域振興を学ぶ

～JICA 留学生約 30 人が、世界初となる「米低温貯蔵施設」の視察や
「夜高あんどん祭り」の制作を体験～

国際協力機構(JICA)北海道センターでは、毎年、開発途上国から来日している約 30 人の留学生を対象に、北海道の地で培われてきた特有の開発事例を学ぶ「地域理解プログラム」を実施しています。彼らは、北海道大学、酪農学園大学、帯広畜産大学の修士課程・博士課程に籍を置き、学位の取得を目指して日々学業に励んでおります。

本プログラムは、大学院における学びとは離れて、北海道滞在中に地域の特性を理解し、母国の発展を担うリーダー人材の視野拡大や知日派・親日派の育成を目的としています。

今年、「北海道の挑戦 雪の利活用と伝統文化継承による地域振興」をテーマとし、世界で初めて、“厄介モノ”といわれる「雪」を農作物や観光、地域おこしの資源として利用する「利雪」の考え方を活用した事例や、町民が一体となり作り上げる「沼田町夜高あんどん祭り」を事例として学ぶため、沼田町を訪れます。

様々なことにチャレンジし、町独自の取組を行う活気あふれた沼田町を通じて、JICA 留学生が地域振興について学ぶ様子を広く皆様に知って頂きたい、ぜひ取材をご検討ください。

記

日時： 8月7日(水) 10:00-10:45 講義「沼田町の概要」
10:55-11:35 講義「雪中米」
11:45-12:30 視察「スノークールライスファクトリー
(米の貯蔵に雪冷房を導入した施設)」
14:00-14:30 講義「夜高あんどんまつりについて」
14:30-16:00 体験 町民と共に「あんどん制作」

場所：講義は沼田町役場、視察は各施設で実施予定



スノークールライスファクトリー(米の貯蔵に雪冷房を導入した施設)

引用：沼田町ホームページ <https://www.town.numata.hokkaido.jp/section/nougyou/ujj7s3000000sgh.html>



北海道で唯一の喧嘩あんどん「夜高あんどん祭り」

引用：沼田町ホームページ

<https://www.town.numata.hokkaido.jp/section/sangyou/ujj7s30000001g7v.html>



2023年度 大雪山国立公園における持続可能な地域振興と観光開発を学んだ様子

以上

【本件に関する問い合わせ先】

JICA北海道(札幌) 研修業務課 松本 賢一
TEL : 080-7196-8396 e-mail : Matsumoto.Kenichi@jica.go.jp

小笠原 奈央
TEL : 080-7139-7078 e-mail : Ogasawara.Nao@jica.go.jp

ⁱ 沼田の大地に無尽蔵に積もる雪。このあり余る雪の冷気をあつめてお米を粳のまま貯蔵している。いつも新鮮な新米の味と香りをお届けできるお米、これが沼田の「雪中米」。