

# JICA 研修員が北海道で体験し、学び合う 「水産資源の持続的利用と付加価値向上」

## 9 か国 9 名の水産行政従事者が函館市、千歳市で学ぶ

国際協力機構 北海道センター(JICA 北海道(札幌))は、8月19日から9月27日の日程で2024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」を実施しています。

この研修は、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであるSGD.14「海洋と海洋資源の保全および持続可能な利用」の実現に向けて、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、水産業界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ています。

本年度はバングラデシュ、カメルーン、インドネシア、モロッコ、モザンビーク、フィリピン、セーシェル、タンザニア、トンガの中央政府機関において水産行政に携わっている9名の研修員が北海道内での研修に参加しています。

本研修の特長が盛り込まれた以下のプログラムをご案内いたします。

- 日時:2024年9月11日(水)13:00-15:00 講義 /15:00-16:00 実習  
場所:北海道大学函館キャンパス  
内容:1)「加工・製品管理研究とバリューチェーン開発」  
レトルト加工法を用いたサバ缶詰めの製造  
2)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  
実演によるレビュー、漁村食レシピ作成  
(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)
- 日時:2024年9月19日(木)15:00-17:00  
場所:千歳市支笏湖支所  
内容:水産開発活動の共同管理・組織化と「共生」へのアプローチ/共生型バリューチェーンと教育・発信そして文化 ~千歳アイヌ協会とのワークショップ  
(内容は準備状況および協力関係者の予定等の都合により変更の可能性あり)



(写真は昨年度の実習の様子)

【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