





フィリピン、イロイロ州の田舎町。小さいが自然豊かなこの町にも障がいのある人々が暮らしている。私は初め、珍しい外国人を迎えてくれる彼らの笑顔がうれしかった。その笑顔に応えるため、彼らができることを少しでも増やせるように一緒に目標を定め、それに向かって努力することを手伝っている。夢を聞き出し、そのためのステップを一つ一つ書き出した。

家から出ることもなかった女の子が、学校に行きたいと言い始め、歩くこと、物をつかむこと、書くことを練習している。今も笑顔はうれしい。でも、彼女らが努力している時に見せる、笑いの消えた真剣な眼差し——。

これに、今は応えたいと思う。

未来を見据えたその眼差しが途絶えることのないように、彼女が夢を実現させるまで支えていきたい。夢を叶えた時に見せる笑顔こそが、私が次に見たい笑顔なのだ。



撮影：鈴木 守（フィリピン共和国/青年海外協力隊）

あなたの作品募集中！

「my photo」では、あなたが撮影した写真を募集しています。貧困や環境問題などをテーマにした写真、国内外問わず国際協力の最前線で活動に励む日本人や開発途上国の人の姿、テレビや新聞ではなかなか報じられない土地の風景や人々の暮らしなど、国際協力や途上国を身近に感じられる写真を、撮影時のエピソードを添えてご応募ください。応募作品の中から毎号1枚、本コーナーで紹介させていただきます。

応募条件 ①応募者本人が撮影した作品に限ります。②被写体に関する肖像権は、応募者の責任において了解が得られているものとします。③写真は、解像度が300万画素以上（目安）で撮影されていること、また画像の記録形式はJPEGを推奨します。

応募方法 お名前、連絡先（電話番号とEメール）、エピソード（300～350字）、記名の可否をご記入の上、写真と共に応募先アドレスまでEメールでお送りください。
*応募作品は本コーナーの他に、事前確認の上でJICAの広報活動に活用させていただく場合があります。ご記入いただいた個人情報はこちら以外の目的では使用いたしません。また、応募作品はご返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

「mundi」はラテン語で“世界”。開発途上国の現状や、現場で活動する人々の姿を紹介するJICA広報誌です。

02 my photo

まなご
眼差し フィリピン

04 特集

食卓から世界を旅する

伝統の水産業を未来へ セネガル
ベトナムの生鮮マグロを世界の食卓に！ ベトナム
量から質へ ゴマ農家たちの挑戦 パラグアイ
守ります！食の安全・安心



18 PLAYERS

カンボジアの酒造文化に誇りを 国立大学法人名古屋大学

20 世界とつながる教室

食が開く 世界への扉

神奈川県立川崎高等学校



22 JICA Volunteer Story 吉澤 雅人 青年海外協力隊／ザンビア／野菜栽培

24 JICA STAFF 西田 有一 JICA農村開発部 農業・農村開発第2グループ

25 JICA UPDATE

26 特別レポート 知花くらら シルクロードを走る in キルギス

28 ココシリ 「ここが知りたい」いろんなトピックを分かりやすく解説！

30 地球ギャラリー

パナマ 先住民と都市の風



37 イチオン! 本・映画・イベント

39 MONO語り 丈夫で長持ち 自然生まれの工芸品

40 私のなんとかしなきゃ! 藤岡 弘、俳優、武道家



JICAのビジョン

すべての人々が恩恵を受ける、
ダイナミックな開発を進めます

Inclusive and Dynamic Development

表紙

写真提供：福島右門/アフロ

日本の正月料理の定番となっている“おせち”。このおせちの食材から日本の食を考えてみると、貿易や農業支援を通じた世界とのつながりが見えてくる



特集

食卓から世界を旅する

私たちの舌を楽しませてくれる、おいしい料理の数々。そこには、世界のさまざまな地域で生産・加工された食材と、それを支えてきた日本の協力が隠されている。食卓がつなぐ、日本と世界の知られざる絆を探ってみよう。

編集協力：日本大学 生物資源科学部 下渡敏治教授

日本の伝統的な食卓にも海外の食材が

正月に食べるお祝いの料理といえは、おせち。子孫繁栄を願う数の子、長寿の願いが込められたエビ、まめ（勤勉）に働き、まめ（健康）に暮らせることを願う黒豆など、縁起の良い食材が食卓を彩るおせちは、日本ならではの正月の風物詩だ。しかし、実はその食材の多くは海外からの輸入に頼っていることをご存知だろうか。

2014年度の農林水産省のまとめによると、黒豆などの豆類の自給率はわずか10%。数の子やエビもほとんどが輸入物で、魚介類全体の自給率は54%にとどまる。このことは、おせちだけに限らない。私たちの日々の食卓は、世界各地で生産されているさまざまな食材によって支えられているのだ。

現在、日本の食料自給率（カロリーベース）は約40%、つまり60%は海外に依存している。食料問題に詳しい日本大学生物資源科学部の下渡敏治教授は、「依存傾向は今後ますます進む可能性がある」と指摘。その

背景にはいくつかの要因があるという。「まずは、小麦、大豆、トウモロコシといった広大な農地を必要とする土地利用型農業では、アメリカやオーストラリアなどには太刀打ちできないということ。そして、高齢化などによって、日本国内の農業の足腰が弱くなっていることが考えられます」。

また近年では、原料だけでなく加工品の輸入も増えている。「労働コストの低さを理由に、中国をはじめとするアジアの国で加工して、日本に輸出される食材・食品が増えています。居酒屋のチェーン店、スーパーの弁当、給食などには、実はこうした食材が多く使われているのです」と下渡教授は説明する。

「食べる」から「売れる」へ変わる日本の支援

その一方で、世界には、設備、技術、制度などの面において農業がまだまだ未発達な国が多く、日本はこうした国に対して、インフラ整備や技術移転などの支援を続けている。もちろん、その国の安定した食料供給や、農家の所得向上を目指すことが大き

な目的だが、開発途上国の農業が発展することで、ひいては日本の食料安全保障にもつながると期待されている。アジア全体で食料安全保障の実現を目指す「東アジアフードシステム圏」を提唱する下渡教授は、「グローバル化の下、各国が強みを生かし、得意分野を補完し合える仕組みが必要だ。日本もアジア市場、さらには世界市場という大きな枠組みの中で考えていくことが重要となります」と話す。

また、日本の食関連企業の海外進出を促進させるためにも、途上国の農業インフラの整備は不可欠だ。昨年、環太平洋パートナーシップ（TPP）協定の交渉が大筋合意に至ったことで、「企業の海外展開の動きはより一層加速するのではないか」と下渡教授は予測する。「例えば、日本の食品工場が海外に拠点を置くことで、そこに日本産の食材を送り、加工したものを現地の消費者に提供する「マーケットイン型」の輸出が可能になります」。

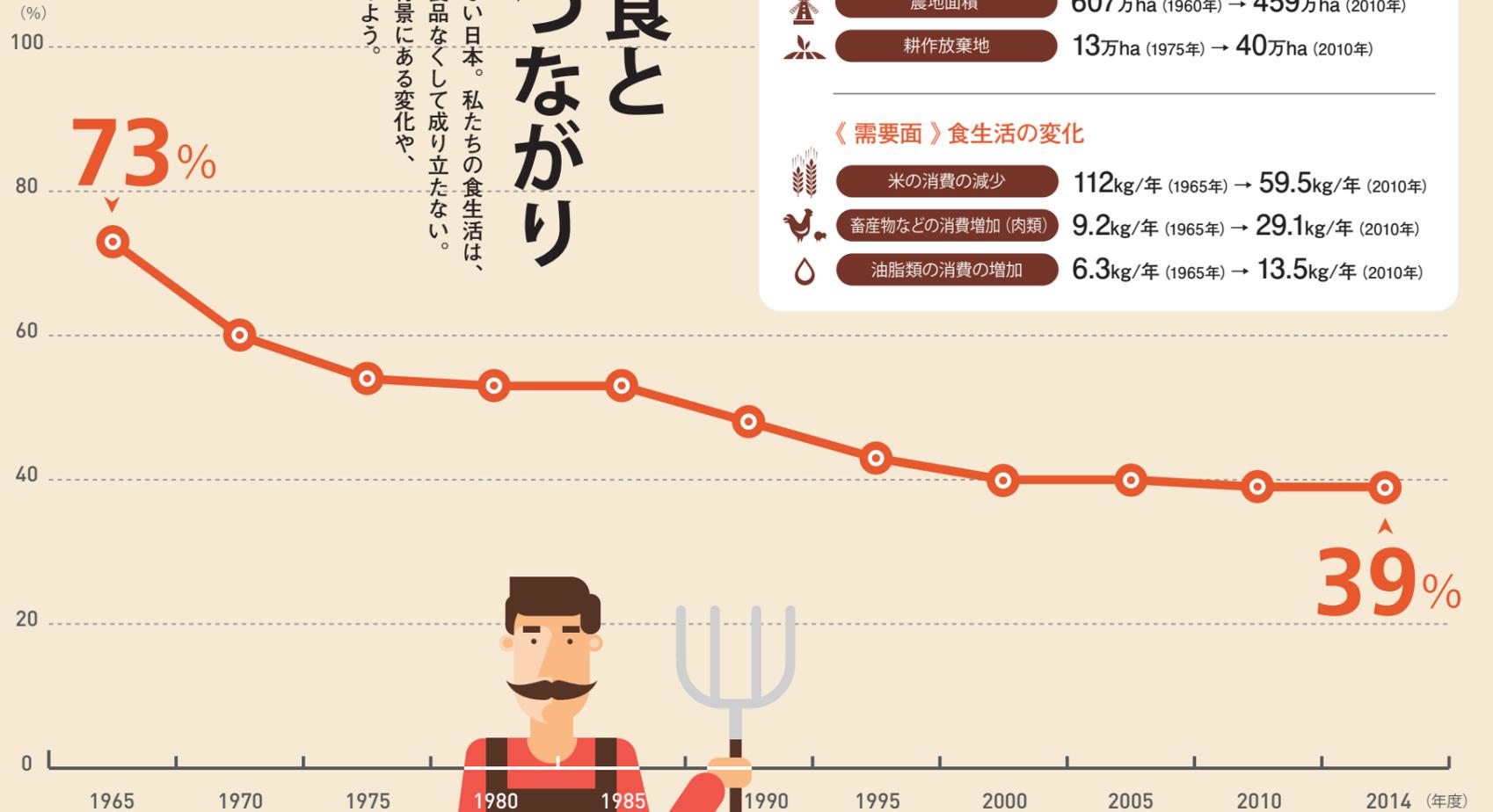
裏を返せば、こうした動きは日本国外についても言えることだ。貿易の自由化が進む中、途上国でも、海外市場を視野に入れた「売れる食



特集
食卓から世界を旅する

食料自給率が4割に満たない日本。私たちの食生活は、世界各国から輸入される食品なくして成り立たない。データを通して、食卓の背景にある変化や、世界とのつながりを見てみよう。

日本の食と世界のつながり



を生み出すための取り組みが進んでいる。特にアジアの国々では、近年、食産業における農業の割合は縮小し、食品製造業や流通業、外食産業の割合が拡大している。

こうした中、日本の支援も、生産性を上げるための取り組みから、加工や流通機能の強化など、商品に付加価値を付けるための取り組みへと変わりつつある。「今後は、各国の産業構造や、消費者の食生活の変化にきめ細かく対応しながら、それぞれ国に合った戦略の下で支援を展開していくことが重要です」と下渡教授は話す。

今日、食事をするとき、料理が食卓に上るまでの過程を少しだけ考えてみてほしい。世界のさまざまな国とのつながりが見えてくるかもしれない。

1 日本の食料自給率の推移 ※1

出典：「平成26年度食料自給率について」、農林水産省

自給率低下の要因

〈生産面〉国内生産力の低下

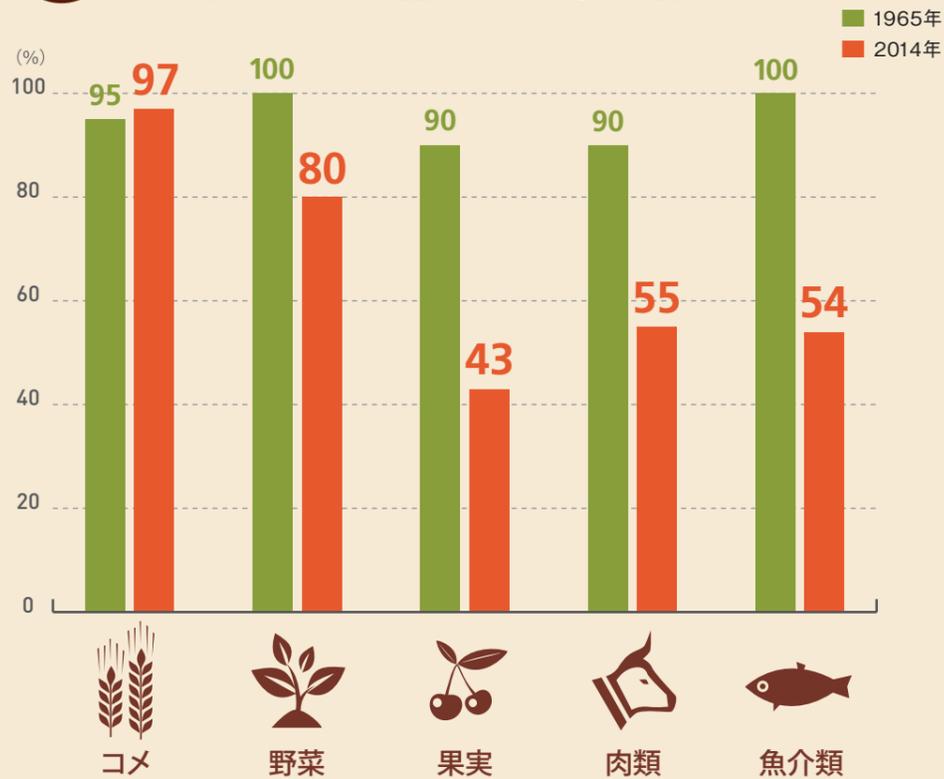
- 65歳以上の農業者の割合 21% (1975年) → 62% (2010年)
- 農地面積 607万ha (1960年) → 459万ha (2010年)
- 耕作放棄地 13万ha (1975年) → 40万ha (2010年)

〈需要面〉食生活の変化

- 米の消費の減少 112kg/年 (1965年) → 59.5kg/年 (2010年)
- 畜産物などの消費増加 (肉類) 9.2kg/年 (1965年) → 29.1kg/年 (2010年)
- 油脂類の消費の増加 6.3kg/年 (1965年) → 13.5kg/年 (2010年)

2 食材別食料自給率の変化 ※2

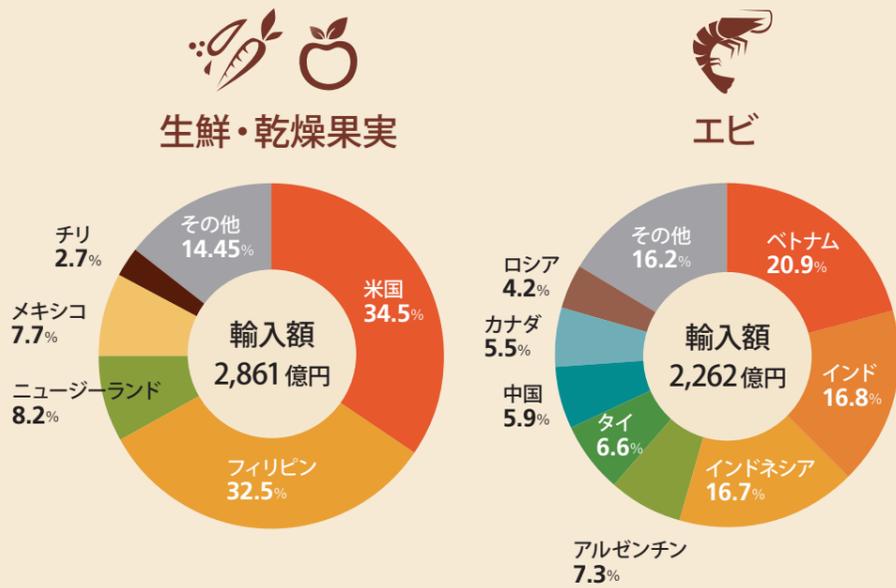
出典：「総合食料自給率(カロリー・生産額)、品目別自給率等」、農林水産省



※2：重量ベースの食料自給率。「国内生産量/国内消費仕向量×100」

3 輸入品目の国・地域別割合 (2014)

出典：「農林水産物輸出入概況 2014年(平成26年)確定値」、農林水産省



※1：カロリーベースの食料自給率。「1人1日あたりの国産供給熱量/1人1日あたりの供給熱量×100」



ママドゥ・グジャビ水産局長は、「セネガル人は肉も食べますが、好きなのはやはり魚です」と強調した



魚の炊き込みご飯、チェブ・ジェン。チェブはコメ、ジェンは魚で、文字通り「魚ご飯」の意味になる（写真：重野友紀）

国民食は「魚ご飯」 アフリカの端から届くタコ

2015年8月、セネガルのウマル・ゲイ漁業・海洋経済大臣は東京にいた。その手には、たこ焼き。といっても、客として受け取ったのではない。逆に、日本の消費者向けにセネガル産のタコを使ったたこ焼きの試食を行い、同国のタコの品質をアピールしていたのだ。

日本は多くのタコを輸入している。総輸入量の7割程度が、アフリカ西海岸のモロッコとモリタニアからのものだ。スーパーで売られているタコのラベルでこの2カ国の名前を見たことがある人も

いるだろう。日本はこれまで、両国にもタコを含む漁業振興の協力を行ってきたが、近年は漁獲量が減少し、水産資源の枯渇に対する懸念から禁漁期などの資源管理政

伝統の水産業を未来へ

海に囲まれ、昔から魚介類を好んで食べてきた日本。しかし、今ではその多くを海外から輸入している。タコもその一つだ。日本にタコを供給する西アフリカの水産業を追った。

40年間の相互協力 水産資源の減少と戦う

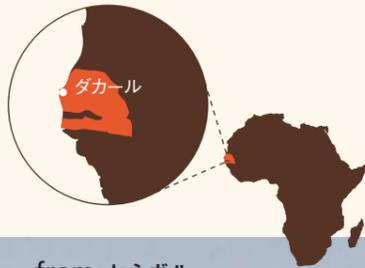
「セネガルの水産業に対する日本の協力は1976年に始まり、来年で40周年を迎えます」と語るのは、セネガル漁業・海洋経済省で水産行政アドバイザーを務める池田誠専門家だ。「当初は漁獲能力を高めるために、漁船の動力化などから手を付け始め、徐々に加工・流通面などにも支援が広がりました。そうした中、90年代に水産資源の減少が将来的な問題として浮上り、調査と管理の取り組みが始まったのです」

日本が提供した漁業調査船によるさまざまな調査活動が進む一方で、セネガルの漁師たちは少しずつ水産資源の減少を実感し始めて

策に取り組み始めている。こうした流れを受けて、モロッコ、モリタニアに続くタコの供給国として期待されているのが、モリタニアの南に位置する漁業国セネガルなのだ。

「わが国の国民食はチェブ・ジェン、つまり魚の炊き込みご飯です」と、セネガル水産局のママドゥ・グジャビ局長は強調した。「就業人口の6人に1人にあたる、およそ60万人が従事している水産業は、国内でも最重要セクターの一つ。水産業の継続的な発展は、経済面でも、セネガルの食文化を守るためにも避けて通れません」

国内の食料自給はもちろん、輸出産業としても、水産業は同国経済の大きな軸となっている。輸出額は大きく、魚の薫製などの近隣諸国への輸出と、タコ、イカ、高級魚などの欧州・日本向け輸出に分けられる。



from セネガル
Senegal



いた。地元の人々が好むチョフと呼ばれる大型のハタなどはもちろん、海外向けに輸出されている魚介類も、水揚量や大きさに異変が表れたのだ。そこで、漁業調査と同時に、水産資源共同管理のパイロットプロジェクトを開始した。

池田専門家は、「手遅れにならないうちにできることから始めるのが重要だったのです」と説明する。このプロジェクトを最初に手掛けたのは、ダカールの南90キロほどにある漁村ニヤニンのタコ漁師たちだった。地元漁師グループのリーダー、アブドゥライセンさんが操るのは、3人ほどが乗る伝統的な木造の漁船だ。セネガルの総水揚げ量の90%は、アブドゥライセンさんのものと同じく、鮮やかなペイントが施された昔ながらの船による零細漁業が担っている。

「2003年にプロジェクトが始まるまで、地元の漁師はできるだけ多くのタコを捕ることを第一に考えていました。しかし、少しずつタコが減ってきていたのです。そこに日本の専門家がやってきて資源管理の説明会を開き、タコの産卵を後押しするための産卵

用タコつぼの沈設と、禁漁期の設定の必要性を訴えたのです」と、アブドゥライセンさんは振り返る。「その提案を実行した年、タコの水揚げ量が増えたことで、私たちにも資源管理の有効性が実感できました。それ以来、私たちは毎年、1カ月間の禁漁期を守るとともに、産卵用のタコつぼ沈設を続けています」というアブドゥライセンさん。当初、200個から始まったタコつぼ沈設だが、今では年間1万個を超える数を設置している。

タコつぼ作りを手掛けるのは、地元的女性たち。現在は45人ほどが手分けして、昔ながらの方法で手作り

長年、セネガルの水産業に関わっている池田専門家と、ダカール中央卸売魚市場の責任者。市場には、毎日、1万人近くの仲買人が訪れる（写真：重野友紀）

この日の漁で捕れた大物のタコ。地元の人たちはタコを食べないため、ほとんどが日本などに輸出される（写真：重野友紀）





ダカールがあるヴェルデ岬の先端・アルマディ地区は、アフリカ大陸最西端の地でもある。日本の青年海外協力隊による生ガキの販売支援がきっかけで、今では海鮮屋台が立ち並ぶ名所に



ベグ・エレックのロゴ。セネガルの国旗と同じ色の魚が、明るい未来に向けて笑顔をとたえている

「イカジエルのイカは、日本語のイカですよ」と笑うクリスティエ
アン・ラングロワ社長は、セネガルで水揚げされる魚の品質向上とブランド化を強く訴える。「品質の良い海産物を適正な付加価値を付けて購入することが根付けば、漁師にとっては収入増加、われわれ水産加工会社にとっては商品の品質向上、ひいては日本など国外市場への輸出拡大につながります。そこに資源保全が加われば、継続的な水産物の振興を図ることができます。全ての人に利益があるのです」

ラングロワ社長は日本のプロジェクトに協力し、高品質の魚介類水揚げに向けた地元漁師への啓発活動と並行して、西アフリカ初の持続的漁業認証ラベル「ベグ・エレック」を立ち上げた。「ベグ・エレック」とは、地元のウォオフ語で「より良い明日」という意味だ。水産資源を管理し、品質の良い水産物を継続的に生産することが、環境はもちろん現地の漁師や消費者である日本の食卓のより良い明日につながる。
ダカールの南に位置し、19世



500年の歴史を持つ港町ルフィスク。市場には多くの魚が並ぶ

紀末まで栄えたカジヨール王国の海の玄関口として知られる古都ルフィスク。ここもまた漁業の盛んな地域で、市場には多くの魚が並ぶ。2009年からランブールの水産局で日本との協力プロジェクトに関わり、現在はルフィスク県の水産支局長を務めるエルハジ・ンダオさんは、かつてJICAの研究で横浜を訪れたとき、水産資源管理の成功例としてダカールに程近い漁村カヤールの事例が紹介されたことを誇りに感じたという。「セネガルには水産業への情熱が

あります。まずは水産資源の共同管理を通じて漁獲量を安定させ、次いで水揚げ場や鮮度維持のための製氷機、輸送インフラなどを整備すれば、国内外の水産物の流通量と品質が向上するでしょう」と期待を込めて語った。
一連の水産資源共同管理や品質向上の取り組みは、今後、国全体や近隣国への展開を視野に入れていく。日本とセネガルのさらなる協力は、セネガルの水産業と日本の食卓を、共に豊かにしてくれる



タコつばは、地元の女性たちの手で一つ一つ作られる (写真：重野友紀)

こうした成果を基に、2009年から漁民リーダー育成・零細漁業組織強化プロジェクト(通称COGEPAS)がスタートし、零細漁業を営む漁師が行政と協力して水産資源を管理する取り組みを推進した。タコだけでなく、チョフなどの重要な魚種についても共同管理が始まった。
このとき重視されたのは、漁師たちが自分たちでそれぞれの漁村での課題を話し合い、解決方法を決めて、自ら守る、ボトムアップの管理方法だ。セネガルでは政府の予算や人員の関係で、行政が上から規制を定めて適用するのが難しい。一方、漁師たちにとっても、経験に基づき自分たちで考えた計画の方が守る意識が高まる。もともと漁師たちも、魚の減少や小型化に対する危機感を抱いていたため、COGEPASは順調に展開した。2014年からは、新たにバリエーション開発による水産資源共同管理促進計画策定プロジェクト(通称PROCOVAL)としてパイロットプロジェクトを実施している。具体的には、①欧州および国内市場向け高級鮮魚の

水産物輸出に向けた品質向上の取り組み
している。水産業振興が、漁師だけでなく地元女性の収入向上にもつながっているのだ。



ダカールより南のプチット・コート(小海岸)地域で使われる伝統の漁船。北部のものより小さく、2~3人乗りだ(写真：重野友紀)



ベトナムの漁船は木造だ。各船、4本の竿を海に張り出してマグロを狙う



漁獲機具を取り付けた船の引き渡しセレモニー。サン国家主席(左)と握手を交わす加藤さん

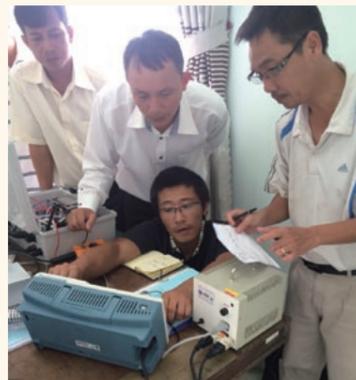


漁船に取り付けられたホーム(左)とツナショッカー(下)。加藤均総合事務所は、これらの機具の注文を現地から受ける窓口となり、普及を目指す



「コーレン」がプロジェクトの合言葉です。ベトナム語でがんばろう、という意味で、ビンディン省水産部の職員や、乗組員の漁民たちと「コーレン、コーレン！」と声を掛け合いながら励んでいます。そう語る加藤さんの今の夢は、「ビンディンマグロ」のブランド化だ。

日本の生鮮市場に、高品質ビンディンマグロが並ぶ日はそう遠くないだろう。



乗組員の研修の様子。これからは船上の作業だけでなく、機具のメンテナンスなども習得しなければならない

最初に使節団を送ってきたのは2012年のこと。訪問は計3回にわたった。その熱意に動かされ、地元や関西の水産関連企業を集め、ベトナム総領事館と共催で水産セミナーの開催を企画した中心人物が、株式会社加藤均総合事務所社長である加藤浩輔さんだ。

「実は、当社の本業はビルのメンテナンス事業で、水産業は専門ではありません」。加藤さんはそう笑うが、同社の会長はNPO法人日越堺友好協会の理事長を務めるなど、ベトナムとの間には長年の友好と厚い信頼関係がある。そうした経緯から、同社を中心に、セミナーに参加した水産物の卸

売・販売業社などとの連携の下、支援の計画が動き出したのだ。

鮮度の維持に生きる日本の漁獲機具と技術

プロジェクトの焦点は、釣り針に掛かったマグロをいかに損傷の少ない状態で釣り上げ、その後も鮮度を保ち続けるかという点にある。これらを可能にするのが、漁獲機具の供与と適切な漁獲技術の移転をパッケージ化した「ツナシヨッカーシステム」だ。

ツナシヨッカーとは、漁獲時にマグロに電気ショックを与える装置で、これを使って魚をおとなしくさせ、身が傷つくことを防ぐ。

さらに、「ホーム」と呼ばれる釣り糸の巻き上げ機も導入し、マグロや漁具にかかる負荷を調整しながら適切に釣り上げる技術を伝えている。

これら漁獲機具の扱い方の指導に加えて、特に重要なのが、釣り上げたマグロの鮮度を保つための日本式鮮魚マグロの処理方法だ。船の上に引き上げたマグロは、身の色の劣化や腐敗を防ぐため、素早く血抜きし、内臓を取り除くなど、一連の処理工程を5分以内に終えなければならない。処理後は、船の床下に備え付けられた魚倉で、帰港まで最大8日間ほど冷蔵保存する。日本の漁師が100年

にわたり培ってきたこの技術をもつてすれば、鮮度とうま味を維持することができるのだ。

「鮮度を保つためには、船の上だけでなく、水揚げされた後に水産工場で行う、洗浄・氷を詰めるなどの作業も大切だ」と加藤さんは言う。プロジェクトでは乗組員の研修だけでなく、品質チェック員を育成すべく、鹿児島大学水産学部との連携の下、省の水産技術者を日本に招いて研修を実施。大学では科学的な観点から品質管理を学ぶ一方、大阪の中央卸売市場の卸売りと仲卸業者などの協力を得て、実地研修も行った。

ベトナムのマグロ加工品から鮮魚へ

昨年10月31日、25隻の漁船が一斉にベトナムのビンディン省、クイニン港を出港した。それぞれ船長を含む7、8人の乗組員を乗せ、漁船は約20日間の長い漁に出る。狙いはキハダマグロだ。

付加価値の高い生鮮品としてベトナム産のマグロを世界に売り出すため、JICAの協力の下、昨年9月からこれらの船に漁獲機具を備え付け、乗組員の研修を重ねてきた。この日は、資機材を完備した漁船のお披露目の日。引き渡し式を終え、いよいよその成果が試される時が来たのだ。

ベトナムは、世界第3位のマグロ輸出国。しかし、釣り上げられる際に激しく抵抗したマグロは、表面に多くの傷が付くだけでなく、暴れ回ることによって体温が50度近くまで上がり、自分自身の熱で身が白く変色してしまう。この「身焼け」を起こしたマグロは、缶詰などの加工品としてしか売ることができないのだ。

ベトナムの主要なマグロ水揚げ地域であるビンディン省の知事が、「生鮮マグロ市場に見合う品質のマグロを輸出できるよう協力してほしい」と、大阪府の堺市に



ビンディンマグロのブランド化に向け、品質チェックの基準作りを行う予定だ



ビンディンマグロは冷蔵車で港から45分の空港に運ばれ、世界に届けられる

ベトナムの生鮮マグロを世界の食卓に!

キハダマグロの年間漁獲実績で約1万トンを超えるベトナム。水揚げされたマグロのほとんどは加工して輸出されている。世界にベトナムの生鮮マグロを届けたい——。同国の夢の実現に向けて、日本は漁獲技術の向上を支援する取り組みに乗り出した。



from ベトナム
Viet Nam





パラグアイ側のリーダーを務めるアスンシオン大学のリーデル・アジャラ教授(中央)。生産現場に何度も足を運び、農家や普及員に技術指導を続けている

大する中で、異なる品種間での交配が進み、品質が顕著に低下し始めたのだ。パラグアイ産のゴマは日本の食卓に欠かせない存在。そこで、日本の支援の下、優良種子の生産に取り組むプロジェクトが始まった。

プロジェクトの特徴は、ゴマの自給率が低い日本に代わり、ゴマの栽培研究が進んでいるメキシコ

の専門家を現地に派遣したこと。日本・パラグアイ・メキシコの三角協力で進めることにしたのだ。

まずは、パラグアイのアスンシオン大学農学部を拠点として、「純化栽培」を通じた白ゴマの品種改良に取り組んだ。純化栽培とは、品種が混ざり合った種子から1品種だけを選んで発芽させ、その後、交じっている別の品種の苗を取り除きながら、収穫時に1品種のみを残すという栽培方法だ。

その結果、約100キロの優良種子を確保することができ、これを現地の農家に普及させていった。

次に、土が痩せるなど、同じ作物を繰り返して栽培することによる連作障害に対応するため、品種ごとの特性に応じた栽培管理技術の開発と普及に取り組んだ。種をまく時期や、病害虫の駆除などについてまとめたマニュアルを作成したほか、白ゴマの栽培で培った経験を基に、新たに黒ゴマの優良種子の生産にも取り組んでいる。

品質に改善の兆しが見え始めていた矢先、パラグアイ産のゴマは、また新たな試練に見舞われた。2008年、基準値を超える残留農薬がゴマから検出されたのだ。こうした問題もあり、2009年には日本の白ゴマ市場の60%以上を占めた同国産のゴマは、13年には約25%まで減少。そこで、この残留農薬問題にも、日本が協力して取り組んでいくことになった。

14年に、パラグアイの首都アスンシオンで開催された「ゴマ国際セミナー」では、日本の企業や商社の関係者が登壇し、現地の約150人のゴマ産業関係者を前に、残留農薬の基準をはじめとする日本の消費者が求める品質について訴えた。日本のゴマ加工業界の中で、同国産のゴマにいち早く注目したカタギ食品株式会社の高田直幸社長は、「パラグアイ産のエスコバ種は、味の優れた白ゴマです。今後も高品質を維持して、安定供給に努めていただきたい」と参加者を激励した。

昨年11月からは、日本人専門家も現地に派遣され、残留農薬問題への取り組みが本格化している。特に、早急な対策が必要となっているのが、検査・モニタリング体制の強化と、農家や集荷業者に対



[上]パラグアイでのゴマの栽培を推進した白沢商工株式会社
の白沢社長。会社には、さまざまなゴマ製品が展示されている
[下]2014年に開催された「ゴマ国際セミナー」。日本のマーケットへの関心は高く、参加者は熱心に耳を傾けていた

ゴマの生産を普及させた日本の立役者

世界有数のゴマ消費国といわれる日本。スーパーには、いりゴマ、すりゴマ、練りゴマなど、さまざまな種類のゴマがずらりと並ぶ。商品のパッケージをよく見てみると、原料はほとんどが外国産であることが分かる。中でも、パラグアイ産のゴマは、実は日本と深いつながりを持つ。

パラグアイでは、1990年代に入ると、それまで小規模農家の重要な収入源だった綿花の栽培が、価格低下などの影響を受けて衰退し始めた。そんな中、立ち上がったのが、農産物の輸出事業などを手掛ける白沢商工株式会社。白沢寿一社長だった。JICAの前身である海外移住事業団のパラグアイ事務所で約7年半勤務した経験を持つ白沢さんは、深刻な経済状況を何とかしたいという使命感から、綿花に代わる作物として、同社が開発した白ゴマ「エスコバ種」の普及に努めた。このエスコバ種は、日本の消費者の好みに合った味の良い品種であることから、日本市場から高い評価を得ることに成功。2000年以降、パラグアイから日本へのゴマの輸出は急激に拡大した。

量から質へ ゴマ農家たちの挑戦

香り付けやあえ衣、あるいはごま油として。さまざまな用途で活躍するゴマは、日本の食卓にとって馴染みの食材だ。その主な輸入元となっている南米のパラグアイでは、良質なゴマを作るための挑戦が、長きにわたって続けられている。



from パラグアイ
Paraguay



パラグアイ産の白ゴマ「エスコバ種」。若者の農業離れや、作業の機械化なども課題となっている



パラグアイのゴマ生産農家。収穫されたゴマをふるいに掛けて、混入物を取り除く

守ります！ 食の 安心・安全

私たちが毎日口にする食べ物は、食品検査や検疫など、安全性を守るさまざまな検査を経て消費者に届けられるものだ。そんな日本の技術は、世界の食の安全と安心も守っている。



残留農薬の検査体制を強化



日本人専門家から農業分析の指導を受けるスタッフ(エチオピア)

農業が盛んなアフリカのエチオピア。中でも、輸出額が最も多い農産物がコーヒーだ。日本でも、コーヒー生豆の輸入元の第6位がエチオピアで、独特の香りと酸味が特徴のエチオピア産コーヒーは、「モカ」と呼ばれて親しまれている。ところが、2008年、日本に輸出されたコーヒーから残留基準値を上回る農薬が相次いで検出されたことで、輸出量は激減し、エチオピア経済に大きな影響を与えた。

これを機に、同国農業省では、農産物の安全性に対する意識が高まり、省内に残留農薬検査所を新設。農業分析の技術や経験が乏しいため、日本の協力の下、検査に携わる人材を育成するためのプロジェクトが始まった。

プロジェクトでは、日本人専門家によるマンツーマンの指導と、日本国内での研修を

組み合わせ、検査所のスタッフに、残留農薬の分析や検査所の運営管理についての基礎知識や技術を伝えている。現地に派遣された専門家は、活動方針を立てたり、結果を検討したりする際には、必ず全員参加の場で議論するなど、スタッフ全員が将来を担うリーダー候補として成長できるように心掛けている。残留農薬問題の発生を未然に防ぐため、スタッフ自身の力で、業者から提出される報告書を解析し、必要に応じて検査を行いながら、輸出の可否を判定できるようになるのが目標だ。

一方、ガーナでも、主要農産物であるカカオ豆の

残留農薬を分析するための人材育成や、機材の整備などを目的としたプロジェクトが進められている。ガーナ産のカカオ豆は、日本に輸入されるカカオ豆全体の約70%を占めるほど、日本にとって重要だが、2006年、輸入量の約30%から基準値を超える残留農薬が検出された。日本に輸入されるカカオ豆などの農産物は、基準値を超える残留農薬が検出されると輸入許可が下りない仕組みになっているため、現地のカカオ豆農家はもちろん、日本の製菓会社などにも影響を及ぼしている。

そこで昨年、日本は、ガーナでカカオ豆の品質管理を担当する「ガーナココボード」のラボに専門家を派遣。残留農薬の分析に必要な機器の使用方法や分析手法を、ラボのスタッフに指導している。また、現地の農家や業者に対しては、個別訪問や、カカオ豆の貯蔵倉庫の調査を通じて、適切な農薬散布などについての啓発活動を行っている。こうした専門家の努力によって、スタッフは残留農薬の分析に関する一連の工程を理解し、実施できるようになった。

世界中で広く愛されているコーヒーとチョコレート。消費者が安心して食べられるように、日本はこれからも協力を続けていく。



ラボで分析可能な農薬の種類を増やすため、新しい残留農薬の試験法も開発する予定だ(ガーナ)



Thailand

タイ、そして周辺国へ——地域一体で守る家畜衛生

「家畜衛生」とは、家畜の疾病予防や獣医学などを扱う分野で、人の衛生を扱う公衆衛生学とも密接な関係にある。

JICAが初めてタイの家畜衛生の改善プロジェクトを実施したのは1977年。従来、放し飼いが主だったタイの畜産は、当時、舎飼いの集約経営がようやく始まった段階で、全国的に多くの伝染病がまん延していた。

JICAは、地方部のニーズ調査の上、同国中部のパクチョンに「口蹄疫ワクチン製造センター」を、南部のトゥンソンに「南部家畜衛生センター」を建設し、家畜の疾病撲滅に向けた専門家派遣と日本への研修員受け入れを始めた。86年には国の中央機関として「タイ国立衛生研究所(NIAH)」を設立し、タイ全土の家畜衛生管理システムの構築を支援してきた。

独立行政法人動物衛生研究所による約20年間の技術協力により、日本から多くの疾病診断技術が移転され、タイの家畜衛生に携わる人材育成にも貢献した。この間、タイは畜産物輸出国として大きく発展し、独自の予算で輸出畜産品の検査機関を整備し、運営するようになった。さらに、2001年から開始された「広域家畜衛生技術協力計画」では周辺国をリードし、周辺国への専門家派



タイの支援を受け、ミャンマーで実施された家畜衛生プロジェクトの様子。現地の獣医がウシの採血を行う

遣や、研修員の受け入れも実施している。

JICAによる協力は2011年に終了したが、日本が支援したNIAHは、現在では家畜衛生の国際機関である「国際獣疫事務局」の地域拠点として指定され、タイはアジア太平洋地域のリーダーとして、責務を果たしている。

長年、日本と二人三脚で家畜衛生の向上に取り組んできたタイの専門家の多くは退職を迎えた。これまで培ってきた技術と友好関係を継ぎ、次世代の関係者が、時代とともに変わる家畜衛生のさらなる改善に向けて、努力を重ねている。

私は1980年から30年間にわたって、「牛ブルセラ病」という流行を引き起こすウシの感染症対策のため、JICAと共に活動してきました。これまで、国際獣疫事務局による牛ブルセラ病対策のプログラムに参加したほか、ウガンダで実施中のJICAプロジェクトに、第三国専門家として派遣されました。日本から伝えられた診断技術はタイに普及し、感染の予防と対策に役立っています。



モナヤ・エガタット博士
(タイ国立衛生研究所)

私の専門は口蹄疫の診断や免疫に関する研究で、短時間での診断を可能にするテストキットも製造しています。日本の専門家とは、プロジェクトが終了した今でも連絡を取り合うなど、とても良い関係です。東南アジア諸国では、2020年までに口蹄疫を撲滅するという目標を立てています。国際獣疫事務局認定の研究所を有する国として、地域の家畜衛生の改善をリードしていきたいと思っています。



ウイライ・リンチョンスボンコッチ博士
(タイ国立衛生研究所)





日本人の醸造専門家
の指導を、真剣なまな
ざで聴き入る酒造農
家とカンボジア王立
農業大学の教員

一般的な酒造農家の蒸留
装置。養豚の副業として米
蒸留酒を製造し、蒸留後の
残りかすをブタの餌にする
農家が多い。養豚の利益が
出なくなると酒造もやめてし
まうことが衰退の一因だ

PLAYERS

国際協力の担い手たち

国立大学法人 名古屋大学 農学国際教育協力研究センター

カンボジアの酒造文化に誇りを

カンボジアの冠婚葬祭の場で昔から楽しまれてきた米焼酎。
しかし、メタノール混入による事故が相次ぎ、消費者の信頼を失いかけていた。
そこで、名古屋大学が立ち上がり、現地の大学と連携して
食の安全性向上を目指す取り組みを開始した。



消え行く酒造技術に
もう一度光を

米蒸留酒の発祥の地と言われるインド
シナ半島に位置するカンボジア。この地
域で生まれた酒造技術は、15世紀に海を
越えて琉球や九州に伝わり、日本の泡盛
や焼酎として発展してきた。しかし、伝
統の酒造文化は長年の内戦を経て下火に
なった上、燃料用で毒性の強いメタノール
の混入による死亡事故も相次ぐなど、
カンボジアでは地酒の誇りと信頼は失わ
れつつあった。

この問題の解決に向けて動き出したの
が名古屋大学だ。同大学の農学国際教育
協力研究センター（ICCAE）は、カ
ンボジア王立農業大学、カンボジアの酒
造農家と協力して、2008年から米蒸
留酒の品質向上に取り組んできた。20
11年からはICCAの草の根技術協力
事業を活用して、適切な酒造技術のさら
なる普及を図っている。

「米蒸留酒の製造で大切なのは、衛生
面の管理です。雑菌が多いかめを用いる
と、調理した米に麴を混ぜてもうまく発
酵せず、アルコールの生産量も上がりま
せん。こうした衛生面の問題が、メタノ
ールで手っ取り早くアルコール度数を上
げるといったことにつながっているの
です」。そう説明するのは、名古屋大学
ICCAE准教授で、プロジェクトの総
括を務める伊藤香純さんだ。

これまでの活動では、タケオ州の酒造
農家を対象に、製造工程で使用するビニ
ールシートやかめを清潔にすることを伝
えてきた。さらに、現地では材料を目分
を終えたスタッフからは、農家よりも自分
たちの方が知識がある、と考えがちで、
農家とうまく信頼関係を築けないことも
しばしばあった。

そこで、プロジェクトでは、まず現地
スタッフを農場や流通企業に送り、野菜
栽培・農作業や仕分け・配達などをそ
れぞれ1カ月程度、体験させる取り組みを
始めた。「農家の人々には、貴重な労働
時間を割いて研修に参加してもらって
います。実は、農家に敬意を持って接す
ることを現地スタッフに伝えることが、プ
ロジェクトの最も難しい点でした」。実
習を終えたスタッフからは、伊藤さんの思
いを受け取り、農家と良好な関係を築け
るようになった。

カンボジアの酒造産業と農業の発展に
向けてまい進する伊藤さんは、「カンボ
ジアの人々が誇れるものを残していきたい
と思います」と謙虚にはほ笑んだ。



カンボジア王立農業大学での野菜栽培実習の成果。空芯菜を収穫
した現地スタッフたち



酒造農家へのアルコール濃度の計測指導。日本人
の醸造専門家と現地の酒造農家の間には、不思議
なほど言葉の壁が存在しない



スラー武玉（左2本）と、それを原料に製
造したタマリンド・リキュール。スラーはクメ
ール語で酒。日本の支援で高貴な商品
になることを願う、タケオには日本武尊と
玉酒から「武玉」と漢字をあてた



量で測っていたほか、蒸米の温度の管理
なども手の感覚に任せていたため、計量
器や温度計を使うことで、より安定した
発酵が可能になることも指導した。知識
を身に付け、確実に実践している農家を
「中核農家」として位置付け、今後は彼
らに周辺農家への指導・相談役を担って
もらう計画だ。

このような方法を取る背景には、過去
の教訓がある。「前プロジェクト終了時
に、対象農家には問題があったら技術指
導をしてくれたカンボジア王立農業大学
のスタッフに相談するよう伝えていまし
た。でも、大学のスタッフに連絡するこ
とは、彼らにとって敷居が高かったよう
で、問題が放置されてしまったのです」

と伊藤さんは振り返る。そこで、まずは
酒造農家同士で相談し、それでも解決が
困難な場合には、大学に連絡を取る方針
に転換したのだ。

プロジェクトを通して酒造農家に伝え
たいのは単に技術だけではなく、品質
が高く、おいしいものはより高く売れる、
という実感だ。そこで、米蒸留酒の仲買
人や販売者、飲食店関係者、一般の消費
者などにも、正しい知識を持つてお酒を
扱ってもらえるよう、メタノールの危険
性を周知するワークショップの開催を予
定している。消費者も含めた包括的な取
り組みにより、品質が低下していた米蒸
留酒の付加価値を高めるとともに、ひい
ては産業の基盤づくりにつなげることが

狙いだ。
プロジェクトで製造・販売を支援する
米蒸留酒、「スラー武玉」は、今では高
級焼酎としてプノンペン市内のホテルや
国際空港などで取り扱われており、カン
ボジアの味として定着しつつある。

指導の前に身に付ける 農家への敬意

一方、プロジェクトでは、米蒸留酒に
加え、農産物の安全性向上にも取り組ん
でいる。「カンボジアでは、経済成長に
伴い人々の食の安全に対する意識が高ま
っていて、近年、有機栽培の人氣が上昇
しています。しかし、農業技術が未熟な
ことを考えると、農業を適切に利用し、
残留基準を下回る安全な野菜を安定的に
生産することが先決だと考えます」と伊
藤さんは指摘する。そこで、カンボジア
王立農業大学と連携し、農家に日本の基
準に沿った安全な農業利用の技術指導を
行い、農家の生計向上と消費者が安心し
て食べられる野菜の市場流通拡大を目指
している。

プロジェクトで活躍する6人の現地ス
タッフは、いずれもカンボジア王立農業大
学の卒業生だ。開始当初、彼らは「すぐ
にでも農家に指導に行きたい」と意気込
んだ。

今でこそ、プロジェクトを通じて学生
が農業の現場を見る機会ができたが、資
金や専門的な知識を持つ人材などが不足
している同大学では、ほとんどの学生は
実際の農業の現場を知らないまま、座学
だけで卒業していく。それでも高等教育



2種類のチョコレートの味を食べ比べ。どうしたらフェアトレード商品の市場規模が拡大するのかについても議論した



タンザニアでの教師海外研修の様子。大谷先生(右端)は、おにぎりとおみそ汁を作って現地の住民と交流した

で売られている一般的なチョコレートで、Bはフェアトレードの認証を受けたチョコレートだ。

「では、フェアトレードとは何か知っていますか」。先生が次の質問を投げかけると、たちまち教室は静かになった。フェアトレードという言葉は初めて聞く生徒や、言葉は知っていてもよく分からない生徒がほとんどなのだ。そこで、この日の授業では、世界の児童労働の実態、労働環境の改善を目指すフェアトレードの考え方、そして、まだまだ市場規模が小さいという課題などについて学んだ。授業の後、生徒に話を聞くと、「値段は少し高いけど、何か特別なときにフェアトレード商品を買ってみたいと思った」

と松本由奈さん。中村遥風さんは、「国際協力に関心があるので、もっと深く世界のことを学んでいきたい」と話した。

このユニークな授業を行っているのは、神奈川県立川崎高等学校で家庭科を教える大谷彩美先生だ。大谷先生は、3年生を対象にした「フードデザイン」の科目の中で、世界の多種多様な「食」を通じた異文化理解の促進に取り組んでいる。そのきっかけとなった出来事が、教師1年目の2012年に行った調理実習で、メキシコ伝統のモレソースを使ったチキンソテーを作ったときのこと。普段馴染みのない味だったため、おいしそうに食べているのはごく一部の生徒だけだった。「私自身は、海外に行つて現地の

伝統的な料理を食べることが大好きなのですが、こうした機会が少ない高校生は、食に対して閉鎖的な環境にあることに気付いたのです。まずは日本との食文化の違いを知ってもらいたい、そこが出发点でした」と大谷先生は振り返る。

世界の食文化は驚きと発見の連続

実際に現地で食べておいしかったものを生徒たちに伝える。これが大谷先生流の授業だ。13年には、JICAの教師海外研修を通じて、アフリカのタンザニアに約10日間滞在したり、NPO法人が企画するスタディーツアーに参加して、ベトナムの日本語学校を訪れたり、世界各地に足を運んでいる。タンザニアでは、鶏肉をトマトで煮たムチュジワククという料理や、ワリワナジというココナツミルクで炊いたご飯のおいしさに感動し、帰国後は調理実習を企画した。「食べた生徒たちの反応は賛否両論でしたが、大事なのはこうした経験を通じて、食材や味付け、マナーなどが国によって異なるということを知ることです。また、ベトナムではコメを麺や米粉に加工して食べるように、逆に日本と似ている点も多々あることに気付いてもらうのも狙いです」。

こうした理由から、授業で

は必ず、作る料理に合わせてその国の文化や歴史についても触れている。異国の料理に最初は抵抗感を示していた生徒にも、徐々に変化が表れているという。「生徒から次はこの国の料理をするのかを聞かれたときは、世界への関心が広がる瞬間を見た気がしました」と大谷先生はうれしそうに話す。

そんな大谷先生の取り組みは、授業だけではなく。顧問を務めるクッキング部の活動でも、世界各国の料理に挑戦したり、異文化交流の機会を取り入れたりしている。最近では、神奈川県内に暮らすパキスタン、カナダ、フィリピンの学生と共に、料理交流会を開いた。

「イスラム教の人は、肉やみりんなど食べられないものが多いことに驚きましたが、食材を一つ一つ確認しながらメニューを考えました」と副部長の神森真子さん。当日は、卵焼きやカニカマを使った太巻きと、白玉ぜんざいを作った振る舞いと、全員おいしそうに食べてくれたという。部長の近内茉莉愛さんは、「フィリピンの方がお返しに作ってくれたアドボという料理がすごくおいしかった。こうした交流は普段なかなかできないことなので、今後も続けていきたいと思えます」と話す。

「食」の良さは、身近なテーマでイメージしやすいこと、そして何より、楽しみながら世界に親しみを持てることです。まずは興味を持って、さらにそこから一歩踏み出した先に見える新しい世界を、生徒たちに知ってもらおうことが目標です」と大谷先生。次に挑戦するのは、どこの国の料理だろうか。



調理実習を通じて、生徒たちは楽しみながら外国の食文化について学んでいる。これまで、タンザニアのムチュジワククやワリワナジ(上)、ベトナムのフォー(左下)、タイ・インド・日本の3種類のカレー(右下)などを作った



世界とつながる教室

食が開く世界への扉

ピリっと辛いトムヤムクン、独特の食感がぐせになるクスクス……。世界にはおいしい料理がたくさんある。そんな食文化の違いを知ることによって異文化理解につなげようという取り組みが、神奈川県立川崎高等学校で行われている。



クッキング部で開催したベトナム人の料理交流会。ベトナムの生春巻きとフォー、そして日本のおにぎりとおみそ汁を作った親睦を深めた



「食べてみたい!」その関心を引き出す

「この2つを食べ比べてみましょう。どちらが好きですか」

生徒たちに配られたのは、AとBの2種類のチョコレート。「どっちもおいしい」「私はAの方が好き」「Bの方が甘くて外国っぽい味がする」とさまざまな感想が飛び交う。実は、Aはスーパーなど

「青年海外協力隊」

吉澤

YOSHIZAWA Masato

雅人

高い自給率の影に主食偏重
栽培品目の多様化で農家を豊かに

アフリカの中で、食料自給率が比較的高いといわれるザンビア。しかし、主な農産物はシマの原料となるトウモロコシに偏っていて、換金作物の栽培拡大が課題だ。

シマは、トウモロコシの粉を練って作るザンビアの主食だ。この国ではシマと一緒に、肉や魚や豆の煮込み、野菜の炒め物などのおかずを食べる。「でも、農村部では肉の割合がガクッと減り、野菜とシマだけを食べているのをよく見かけます。季節によっては、塩

JICA Volunteer Story

PROFILE

高校卒業後、民間企業に就職。その後、世界の課題に興味を持つようになり、2013年12月から青年海外協力隊(野菜栽培)としてザンビアで活動中。

「国際協力は自分次第、地球の裏でキノコ作り」

NPOのスタディーツアーをきっかけに、世界の環境問題や社会問題に興味を持った吉澤雅人さん。農産品の種類が少ないザンビアで、キノコや蜂蜜など、農家にとってお金になる作物の定着に力を尽くしている。



で味付けしただけのシマを食べていることもあり「まず」と、吉澤さんは言う。農家は、収入源、特にトウモロコシが栽培できない乾期に栽培できる作物を常に探している。そこで、目を付けたのが、湿度を保つためのわずかな水があれば栽培できるキノコや、高品質のものならば高く売れる蜂蜜など、富裕層に人気の高い商品作物だ。

実は、ザンビアでキノコ栽培に取り組む協力隊員は、吉澤さんが初めてではなく、以前からキノコの栽培普及に向けた取り組みが続いている。先代の協力隊員から活動を引き継いだ吉澤さんが力を入れているのは、現地の人々自身の力でキノコ生産に必要な「種菌」を作ることだ。「現時点では、首都ルサカのザンビア大学か、ここカサマの研修所では、種菌が手に入らないのが、キノコ栽培普及のネックになっています。種菌がほかの地域の研修所などでも作れるようになれば、キノコ栽培はもっと普及するはずだ」と吉澤さんは話す。

一方、蜂蜜については、農家もお金になるとい認識は持っているが、収穫やその後の処理が適切に行われていないのが課題だ。そこで、以前から協力隊員と一緒に仕事をしてきた現地職員と協力してワークショップなどを開いている。

「エリートじゃなくても何かできる」
スタディーツアーで自分が変わった

今は朝早くから研修所に通って農業協力を精を出す吉澤さんだが、昔から国際協力や農業に興味があったわけではなかった。高校卒業後、就職して社会人として働いていたときに、たまたま見た「サハラ砂漠を緑化する」というテーマのテレビ番組で環境問題に興味を持ったのが、世界に目を向けるきっかけだ。その後、



a. 取り出した蜂蜜をろ過し、商品として売れるものにする。このプロセスが品質に大きく影響する
b. 収穫の終わった菌床は、捨てずに水に浸ければもう一度キノコが発生する。こうした知識を伝えるのも、吉澤さんの仕事だ
c. ミツバチの巣箱の内検。協力隊が何代にもわたって引き継いできた巣箱には、ノウハウが詰まっている
d. 蜂の巣から蜜を取り出す「圧搾」。長い積み重ねが形になる瞬間だ

NPO主催のベトナム・カンボジアへのスタディーツアーに参加し、ほかの参加者たちとそれまで知らなかった国際協力や環境問題の話をしたことで、自分の意識が変わっていったという。

帰国後は、地元にある別のNGO関係者と共に農業を始め、アフリカのスタディーツアーにも参加。「たった3週間の旅でしたが、全てが新鮮で、価値観が大きく変わりました。その中で、僕にも何かできるんじゃないかと思って、帰国後に協力隊に応募したんです」と吉澤さんは振り返る。

苦手な英語に苦戦しながらも派遣されたアフリカの地、ザンビア。アフリカの中では比較的雨量が多く、穏やかな人が多いこの国を、吉澤さんは過ごしやすい土地だと感じている。その一方で、現地には、珍しい東洋人への警戒心を持っている人もいて、「毒キノコを売りに来ている」とうわさを立てられたり、捨てるものを高く売りつけられそうになったりすることもあった。「それでも、この新鮮なキノコがこの値段は安いね」と言ってくれるお客さんがいると、うれしくなります。つたない現地語であいさつすれば笑顔で返してくれますし、半年ぶりに訪れた店でもみんなが自分のことを覚えていてくれるんです」という。今は、協力隊員抜きでキノコの栽培や種菌の生産を続けられる仕組みを作ることを目標にしている。帰国後は、改めて大学で勉強するつもりだ。

全ては自分の姿勢次第、という吉澤さん。昔は「協力隊なんて、エリートが参加するもの」と思っていたという。「でも、実際はどんな人でも参加できるし、参加すれば今までと違う世界が見えて、出会ったことがない人とのつながりが持てるチャンスになります。ぜひ、思い切って参加してみたいですね」と笑顔を見せた。



キノコの発生室をチェックする吉澤さん。地元農家のための新たな収入源作りを目指している

農業は発展の基盤、食糧問題の解決に挑む

JICAが展開するさまざまな農業支援の中に、2008年からの10年間で、サハラ以南アフリカのコメ生産量増を目指す「アフリカ稲作振興のための共同体(CARD)」「イニシアチブがある。このプログラムに取り組むのが西田有一さんだ。

中東での紛争復興 農業の大切さを痛感

大学院で開発経済学を学んでいた私は、在学中に日本のアフガニスタン復興支援について知り、紛争からの復興支援に携わりたいと考えてJICAに就職しました。

2007年7月に中東のヨルダン事務所をイラク担当となり、念願だった戦災復興を手掛けることになりました。とはいえ、当時のイラクは治安状況が最悪で、国内に入ることはできず、イラク側の関係者がテロに遭うなど、苦勞の連続でした。ここでの協力には、上下水道・電力といったインフラ復旧支援のほか、紛争で破壊された文化財の保護・修復などがありました。農業支援に初めて本格的に関わったのも、このときです。

イラクはメソポタミア文明発祥の地。その基盤が農業でした。フセイン政権時代までは近代的な灌漑システムを持つ中東有数の農業国でしたが、度重なる紛争と経済制裁で農地が荒廃していたため、灌漑施設の復旧を支援するとともに、ヨルダンに日本の専門家を招き、第三国研修を開催しました。任期の終わりが、ようやく首都バグダッドに入り、研修関係者と再会したときは、感無量でした。

実際に支援に関わって気付いたのは、多くの国が「農業は産業としても、食糧供給

の面でも、国の礎だ」と考えていることです。そこで私はイギリスに留学し、農業開発や食料安全保障、気候変動を学びました。

世界の食料安全保障 多国間協力で生産増加へ

帰国後は、農林水産省の国際部に向かい、主に国連食糧農業機関(FAO)との調整業務を担当し、多くの国際会議に関わりました。FAOが取り組む農業・食料安全保障の課題は、現実には国際貿易の問題とも絡み、さまざまな利害対立があります。そうした利害調整の一端を経験し、日本を含む世界中の人々の健康に直結する食の問題の重要性を改めて強く認識するようになりました。

JICAに戻り、農村開発部に配属されたのは、約1年前。私がいる第5チームは、主にアフリカの稲作分野の支援を担当しています。

JICAは第4回アフリカ開発会議(TICAD IV)で、サハラ以南アフリカのコメ生産量増を目指す「アフリカ稲作振興のための共同体(CARD)」設立を推進しました。これらの国々の多くではコメが主食の一つですが、人口増加に生産が追い付かず輸入せざるを得ません。そこで、同じくコメが主食の日本が音頭を取り、他のドナーとも協力して各国のコメ生産能力を伸ばそうと考えたのです。



JICA農村開発部
農業・農村開発第2グループ
西田 有一
NISHIDA Yuichi

大学院卒業後、2003年にJICA就職。経理部(現・財務部)、社会開発部(現・社会基盤・平和構築部)を経てヨルダン事務所へ。その後、英国大学院に留学して農業を学び、農林水産省を経て2015年から現職。



11月に開催されたCARD総会。アフリカの食糧問題解決は、世界全体の豊かさのためにも避けて通れない

アフリカの食糧問題は、持続可能な開発目標(SDGs)の達成にも直結する重要な課題です。昨年11月に開催された第6回CARD総会でも加盟各国とドナー、民間セクターがコメ増産に向けた課題に協力して取り組むことを確認しました。目標の2018年に向けて、関係者と協力しながらJICAの支援を着実に進めるとともに、将来は農業分野での気候変動への対応にも取り組んでいきたいと思います。



イラク北部クルド地域の農業支援のための現地調査。小麦やヒヨコ豆を栽培する現地農民と西田さん

青年海外協力隊発足50周年記念式典の開催

01



青年海外協力隊事業を支えきた方々に感謝を述べる北岡伸一JICA理事長

JICAは、昨年11月17日、50周年を迎えた青年海外協力隊事業の記念式典を横浜市で開催しました。式典には、天皇皇后両陛下のご臨席を賜り、青年海外協力隊をはじめとするJICAボランティア経験者や支援者など、約4500人が出席しました。

式典の第一部では、本原誠二外務副大臣より安倍晋三内閣総理大臣の祝辞が読み上げられ、協力隊の活動を「日本外交の宝」とする謝辞が伝えられました。また、ラオス人民民主共和国のトンシン・タンマヴォン首相がビデオメッセージを通じて、JICAボランティアが、文化や習慣などの違いがある中でも、住民と共に粘り強く課題解決に取り組んでいることに感謝の意を表明。さらに、協力隊経験者が受け入れ国への謝意と協力隊の経験を社会に還元していく決意を述べたほか、次世代を担う高校生からは、国際貢献に携わりたいという力強い宣言がありました。

第一部終了後には、JICAボランティア経験者らが、天皇皇后両陛下と懇談しました。両陛下は、1965年に青年海外協力隊が発足した当初から関心を寄せられており、これまでも多くのJICAボランティアが励みや労いのお言葉を頂いています。

第二部では、アフリカ民族音楽の打楽器演奏や、鈴木大地スポーツ庁長官と帰国隊員による「あなたの経験を未来へ」と題したパネルトーク、協力隊を描いた映画「クロスロード」の紹介などが行われました。そのほか、アンダーグラフの真戸原直人氏まるとはらが制作した協力隊50周年のイメージソング「ひとりひとつ」を、協力隊を応援する著名な方々が一緒に歌い上げました。

JICAはこれまで、青年海外協力隊員をはじめ、約4万8000人のボランティアを開発途上国に派遣しており、この取り組みは、青年からシニア層まで幅広い世代の国民が参加する事業に成長しました。

今後もボランティア事業を通して、途上国の課題に草の根レベルで取り組み、各国の社会・経済の発展に貢献していきます。



関係者と懇談される天皇陛下

マラウイ最大の国際空港の拡張に貢献

02



調印式の様子

JICAは、昨年11月4日、マラウイ政府との間で「カムズ国際空港ターミナルビル拡張計画」を対象とする無償資金協力の贈与契約を締結しました。

カムズ空港は、同国最大の国際空港で、1978年と80年の日本の円借款によって開港。2003年からの10年間で、取り扱い旅客数が約10万人増加し、チェックインカウンターや出入国管理カウンターなど、旅客ターミナルの混雑が問題となつていきます。加えて、航空機運用の安全性確保のため、新たに航空機監視システムの導入が必要となつていきます。

本事業により、取り扱い可能旅客数は現在の21万5000人から30万6000人まで増加する見込みです。ピーク時の待ち時間を大幅に短縮できるほか、航空機監視システムの導入で、空港機能の安全性の向上が期待されます。こうした改善は、産業振興や観光・投資環境の向上にもつながるものです。

JICAは、航空管制に携わる人材育成の協力なども併せて実施し、同国の航空基盤の整備を包括的に支援していきます。

国際緊急援助隊・感染症対策チームの立ち上げ

03

JICAは、昨年10月20日、国際緊急援助隊・感染症対策チームの登録隊員の募集を開始しました。同感染症対策チームは、今回、新たに立ち上げられたもので、国際社会での大規模な感染症の流行による被害を最小限に抑えるために活動を行います。

これまで日本は海外の災害に対して、国際緊急援助隊として捜索・救助活動を行う救助チーム、災害医療を専門とする医療チーム、災害応急対策・復旧のための助言を行う専門家チーム、さらには、自衛隊部隊を派遣してきました。

2014年、西アフリカで感染が拡大したエボラ出血熱への対応を踏まえ、世界の感染症対策をより効果的に支援するため、国際緊急援助隊・感染症対策チームの立ち上げが実現しました。

JICAは感染症対策に関わる幅広い分野で支援を展開するため、疫学、検査診断、診療・感染制御、公衆衛生対応、ロジスティックの5つの分野で知識・経験を有する専門家を、派遣隊員候補者として募集します。

【問い合わせ】

JICA国際緊急援助隊事務局
jicadr-kensyu@jica.go.jp

【URL】

http://www.jica.go.jp/information/jdrt/2015/ku57pq00001qc0a0-att/JDRkansen_youkou201510.pdf

美しい町並みの裏にある
ソ連崩壊の傷あと

首 都ビシケクに到着したときの第一印象は、「途上国とは思えない」ということ。これまで訪問した国々と比べて、町並みがきれいで、道路も整備されているのです。

キルギスをはじめ、かつてシルクロード沿いに栄えた中央アジアの国々。旧ソ連時代に道路や電力といったインフラがほぼ全土に整備されたので、一見、発展しているように思えます。けれど、1991年の旧ソ連崩壊後に独立を果たした後は、不安定な政治や、度重なる自然災害、農業以外の産業の未発達など、多くの課題が待っていました。

一方、同じカラコルの学校では、キルギス政府の給食改善事業のために、国連世界食糧計画(WFP)が調理設備や研修などを提供し、給食や食育活動のノウハウを指導しています。この日の献立は、

「給食が変わって、とてもおいしくなったの!」とうれしそうに話す子どもたち

知花くららさん

シルクロードを走る

〜キルギスの真の自立に向けて



昨年11月、国連WFP日本大使として、「なんとかしなきや!」プロジェクトメンバーを務める女優の知花くららさんが、キルギスを訪れました。これまで15カ国以上の開発途上国を訪れた知花さんも、中央アジアの国は初めて。総移動距離2000キロ、シルクロードの山々を走り抜ける中で出会った人々の姿をご覧ください。



フェルトのストール作りをお母さんに習う。無心になれて楽しい!

ソバの実と野菜のピラフ、キャベツサラダ、ニンジンパン。焼き立てのパンは、ずっしりしていて、いい香り。キルギスの学校では、旧ソ連崩壊後、給食が止まってしまいました。復活したものの、最近までは紅茶とパンだけだった給食がこんなに充実したことで、子どもたちの生活態度も良くなったとか。「ちゃんと食べて、勉強して、すてきな大人になってください」と呼び掛けると、子どもたちが笑顔で応えてくれました。

世界に羽ばたく農業へ
強み生かし国際基準に対応

再びビシケクに戻ってお会いしたのは、この国の農業を国際的な産業に育てるために奮闘する方々でした。齋藤克郎チーフアドバイザーによると、日本で流通する種子の90%は輸入な

のだそうです。キルギスは乾燥した気候や豊富な雪解け水、病害の発生率の低さなどから、野菜種子の生産に向いた国として注目されています。しかし、もともとと遊牧民国家だったこと、独立後に専門家がロシアへ引き上げてしまったことから、同国では青果の栽培・採種技術が欠けているのです。「そこで、2013年から、野菜種子の生産を国際ビジネスに育てる支援をしています」と、齋藤さん。研修室内には、試験栽培によって採種された野菜の種がずらりと並んでいます。

一方、研修員たちを指導する須藤達士専門家は、「彼らはとても熱心です。日本から企業が来るよ、と呼び掛けて、モチベーションを高めています」と話してくれました。関心を持ってくれる企業も、徐々に増えているそうです。

最後に訪れたのは、ビシケク郊外の古い国営牧場。キルギスは昨年8月にユーラシア経済連合(EEU)に加盟したため、食品の流通や輸出にあたっては安全性のEEU規則を守らねばなりません。でも、設備の老朽化や人材不足がたり、搾乳技術の普及や乳牛の病気の検査体制整備が進んでいないのです。そこで、JICAが総合的な計画(乳・乳製品の品質及び安全性検査マスタープラン)作りをサポートすることになりました。

「最後に訪れたのは、ビシケク郊外の古い国営牧場。キルギスは昨年8月にユーラシア経済連合(EEU)に加盟したため、食品の流通や輸出にあたっては安全性のEEU規則を守らねばなりません。でも、設備の老朽化や人材不足がたり、搾乳技術の普及や乳牛の病気の検査体制整備が進んでいないのです。そこで、JICAが総合的な計画(乳・乳製品の品質及び安全性検査マスタープラン)作りをサポートすることになりました。」



なんとかしなきや!

知花くららさん(モデル・女優として女性ファッション誌・TV番組などで活躍。また、国連WFP日本大使として「なんとかしなきや!」プロジェクト)や国連WFPのウェブサイトでもご紹介しています。



「輸出のための野菜種子生産振興プロジェクト」の須藤専門家(左)



旧ソ連時代からの老朽化が目立つ牛舎。独立後は政府からの支援が減り、機材や設備の更新が滞っている。衛生面の改善も課題だ

Q3. 日本の企業はどのような支援を展開しているの?

A3.

食料分野の支援に、民間企業の存在は欠かせません。なぜなら、食品の加工、保存、流通などのさまざまな面において、優れた技術やノウハウをたくさん持っているからです。

その一例として、味の素株式会社がガーナで行っている活動をご紹介します。ガーナの子どもたちは、伝統的な離乳食として、発酵したトウモロコシで作られたおかゆを食べますが、栄養不足が問題となっていました。そこで、味の素は、おかゆに加えて食べることができる栄養サプリメント「KOKO Plus」をガーナ大学と共同で開発し、現地の企業や国際NGOと

連携しながら生産・販売を行っています。日本の企業が培ってきた食品や栄養素についての知見が、子どもたちの栄養改善に貢献しているのです。

さらに、この事業では、JICAが「協力準備調査(BOPビジネス連携促進)」という支援制度を通じて、市場調査や事業計画の策定などに協力しました。これからも、私たちは企業の海外進出を積極的に後押しして、官民連携でアフリカの食料問題に取り組んでいきたいと思っています。



栄養サプリメント「KOKO Plus」
(提供：味の素株式会社)

Q1. 日本の食卓はアフリカとどうつながっているの?

A1.

まずは、私自身の食事からいくつかの例をご紹介します。私は朝コーヒーを飲みますが、豆はエチオピア産です。また、よく行く寿司屋では、アフリカから輸入した魚がたくさん使われていますし、近所のスーパーで売られているタコは、モリタニア産です。このように、私たちは日常の食生活の中で、気付かないうちにアフリカの大地の恩恵を受けているのです。

その反面、アフリカの多くの国々では、食料不足による栄養失調や飢餓が、今も深刻な問題となっています。頻発する干ばつや砂漠化といった農業に厳しい自然環境にあること、バッタの大量発生による農業被害、紛争によって食糧生産ができないことなど、その要因はさまざまです。こうした状況から、日本は飢餓に苦しむアフリカの人々を救うために、さまざまな支援を展開しています。

ケニアの小規模農家の持続的な所得向上を目指す「SHEP※」プロジェクト。日本の支援の下、農家自らが市場調査を行うほか、農家と業者が定期的に情報交換するなど、「売れる農業」へと変化している

※SHEP: Smallholder Horticulture Empowerment Project



Q2. アフリカの食料問題に対する日本の取り組みは?

A2.

日本は1960年代から、国際規約に基づく食糧援助を通じた支援を続けています。これは、アフリカに限らず、食糧が不足している国に対して、米や小麦をはじめとする穀物などの購入資金を供与するというものです。昨年度、日本は、コンゴ民主共和国やコートジボワールなどアフリカ23カ国に対して、約80億円の食糧援助を行いました。

一方で、食糧援助は一時的な飢えを凌ぐことに役立っても、その国の自立した食糧生産にはつながりません。そこで必要となるのが、「単に食べ物を与えるのではなく、釣り針を与えて、自分で魚を釣って生活できるようにする」ための支援です。農業技術の指導、水路や農業用ダムといった灌漑施設かんがいなどのインフラ整備が、こうした支援にあたります。

まず初めに、日本の支援は“量(生産性)の向上”に重点が置かれました。その取り組みの一つが、収量が多く、乾燥に強い「ネリカ米」の開発・普及です。27カ国で導入され、アフリカ全体の米の生産量の約1割を占めるまでに広がったネリカ米は、アフリカで最も普及した改良品種となり、今では、日本の代表的な支援として定着しています。

そして今、日本の支援は“質の向上”という次のステップに入り、付加価値の向上や流通体制の強化(フードバリューチェーンの推進・強化)などに、現地の関係者と協力して取り組んでいます。“食べる食”から、国内外の市場に出すための“売れる食”の生産拠点へと変貌を遂げようとしているアフリカは、日本の食卓とますます近づきつつあります。

POINT

- 1 アフリカ産の食材は、日本の食卓を支えている
- 2 アフリカの食料問題に対して、日本は幅広い支援を展開している
- 3 食料分野の支援には、官民連携の取り組みが重要

Message from Indonesia

ジャカルタ漁港 空飛ぶ生マグロ

近年、経済発展が目覚ましい東南アジアの大国インドネシア。1万3,000を超える島々からなり、世界第2位の漁獲高を誇る海洋国家だ。そんな同国で最大の漁港がジャカルタ漁港。近海のみならず、遠洋漁業の水揚げでも世界有数の漁港としてにぎわっている。



ジャカルタ漁港の全景 (提供：折下定夫さん)

ジャカルタ漁港は、1970年代の設計・建設事業から2012年に完了したリハビリ事業まで一貫して、日本が円借款を通じて支援してきた。岸壁、冷凍設備、汚水処理場などのインフラが整備され、日本や欧米を中心に毎日1億円相当の水産物が輸出されている。さらに、日本の協力がきっかけとなり、推定500億円の民間企業による投資を呼び込んだ。100社以上の企業が港湾内に工場を設け、4万人を超える雇用を生んでいる。

ジャカルタ漁港は、インド洋で漁獲された生マグロの世界有数の陸揚げ漁港に成長し、その多くが日本に空輸されている。その量は、日本に空輸されている生マグロ全体の実に2割に及び、おかげで私たちは生マグロの料理に舌鼓を打てるのだ。

また、ジャカルタ漁港は、マングローブを積極的に利用するなど環境にもやさしい港として設計されている。港やその周辺では開放的な雰囲気の中で、水鳥の観賞や釣りなどが楽しめ、市内でも貴重な水辺の憩いの場を提供している。ジャカルタを訪れる際には、ぜひジャカルタ漁港にも足を運んでいただきたい。

(在インドネシア日本国大使館)

テーマ 日本とアフリカの食卓

外務省 国際協力局
国別開発協力第三課長

今福 孝男

IMAFUKU Takao

1993年外務省入省。世界各地の大使館や本省での勤務を経て、2011年から内閣官房副長官秘書官、13年から北米局日米安全保障条約課企画官、14年から総合外交政策局安全保障政策課宇宙室長を歴任。15年10月から現職。

「ここが知りたい」。国際協力に関する政策を外務省の担当者が分かりやすく解説します!

Panamá

[パナマ]

写真・文=さかぐちとおる(著述家)

先住民と都市の風



自給自足に近い生活をしている
エンペラ族。木とヤシの葉で築いた
住居に複数の家族が暮らす



旧市街の歴史地区から見た高層ビル街。2010年以降、ビル建設が急増している

南北アメリカ大陸の幅が最も細く、なっている地峡に位置するパナマ。運河に代表されるように流通経済が盛んで、首都のパナマ市は世界各国の銀行が集まる金融都市として機能し、その海岸沿いに建ち並ぶ高層ビル街は香港やドバイを彷彿させる。2004年以降は、年率6〜7%の高い経済成長を遂げている。観光業も盛んで、コロンIAL調の歴史都市、要塞跡、熱帯雨林での自然探索、先住民居住区への訪問の人気の高い。国の総人口約386万人のうち、

先住民は7%ほどを占める。マヤやインカのような古代文明は繁栄しなかったが、先住民は狩猟や漁、農耕など、原始的な生活を営んできた。今日のパナマでは、主に、東部の密林地帯にエンベラ族、西部の山岳地帯にノベグレ族、カリブ海沿岸や島々にクナ族が暮らしている。彼らの多くはパナマ政府から自治権を得て、独自の生活を営んできた。とはいえども、自給自足の生活だけでは成り立たない。例えば、クナ族は布を縫い合わせたモラという民芸

品を作り、都市部へ売りに行っている。首都の市街地で、伝統衣装を着たクナ族の女性を見掛けることも少なくない。また、彼らが居住するカリブ海のサン・ブラス諸島には、民宿のような宿泊施設が数多くあり、観光客を受け入れている。私がサン・ブラス諸島を訪れたときは、シユノーケリングができる無人島までツアーボートで連れて行ってくれたほか、彼らの住居を見学させてくれた。クナ族は必要最低限の物資で、質素な生活をしているようだ。



世界遺産に登録されたパナマ歴史地区の中心に建つカテドラル。近年の治安対策が功を奏して観光客が増えてきた

地球ギャラリー vol.88



都市部の公園で遊ぶ子どもたちは明るく、陽気な表情を見せてくれる



歴史地区で絵画を描く男性。コロンIAL調の街並みを題材にした作品は観光客に人気だ



市内の民家で弁当を売る女性。歴史地区にも庶民生活の光景が見られる



伝統衣装を着て首都パナマ市の街中を歩くクナ族の女性。民芸品の販売などのため、カリブ海の島々から出稼ぎに来ている



羽ばたきながら花の蜜を吸うハチドリ。体長10cmほどで熱帯雨林に生息する



太鼓を演奏して訪問客を出迎えるエンペラ族。男性が演奏して女性が踊るのが一般的だ

熱帯の地に暮らす彼らは裸に近い格好をしている。原始的に見えるが、子どもたちの発育状態も悪くはない



一方、密林地帯に暮らすエンペラ族の生活はとても原始的だ。パナマ運河に注ぐチャグレス川の上流域に彼らの集落があり、首都から日帰りツアーで訪問することもできる。ここは熱帯性の気候なので、エンペラ族の装いは局部を布で覆う程度の裸に近い状態だった。雨をしのぐ屋根があるだけの住居で、電気や水道はない。

エンペラ族は一見、自給自足の生活をしているようだが、実はツアー料金の一部が彼らに支払われている。つまり、この集落では原始的な生活ぶりを見せることによって、観光収入を得ているというわけだ。帰り道にツアーガイドから衝撃的な話を聞いた。まだパナマ運河が米国の統治下だった1960年代、駐留していた米軍兵に、エンペラ族が

密林での生活方法を伝授したという。これが後にベトナム戦争に生かされたそう。つまりエンペラ族は、彼らの意図ではないとしても、間接的にベトナム戦争に協力したことになる。また、近年は、麻薬との関係も指摘されているようだ。コロンビアと国境を接するパナマは、コカインの密輸経路になっているといわれる。コロンビアの麻薬組織がパナマの先住民に協力させて、自治区を経路として利用しているとのことだった。パナマの治安当局は、基本的に先住民

自治区を捜索できないので、それを使う悪用しているというわけだ。当然ながら、コロンビアの麻薬組織から先住民へ闇の協力費が支払われていることだろう。パナマの先住民の多くは、都市部の経済発展とは対照的に、大地に根差した生活を営んできた。麻薬密輸に関わる者もいるのは事実だが、それはごく一部の問題にすぎない。今後、パナマの先住民たちには、安泰な生活を自ら守り続けてほしいものだ。



観光客向けに伝統舞踊を披露するエンペラ族。女性たちによる踊りが受け継がれている

チャグレス川の上流域にあるエンペラ族の集落。首都から100kmも離れていないが、都市部とは別世界のようだ



さかぐちとおる
著述家。中南米の大半の国を訪れて取材し、旅行ガイド誌などの編集にも携わる。著書に『キューバ音楽紀行』（東京書籍）、『メキシコアメリカ鉄道の旅』（彩流社）など。公式サイト www.sakaguchion.com

盛大なお祭りといえば

カーニバル



華やかなパレードは、観光客にも大人気だ

毎年2月、華麗な衣装の参加者が繰り広げるにぎやかなパレードとして日本でも知られるカーニバル。ここ、パナマでも、毎年、4日間にわたって繰り広げられる盛大なカーニバルは、地元の人たちの楽しみと同時に、観光の目玉の一つとなっている。

パナマのカーニバルは、金曜日の夜に始まる。各地の地方都市や町では、それぞれ2人の「女王」が戴冠し、火曜日まで毎日、昼と夜の2回、町の大通りの両端からパレードを行う。2人の女王は、それぞれの美しさやドレスの華やかさを競いながら、道の中央に向けて行進するのだ。日曜日には伝統的なドレス「ポリェラ」をまとった女性たちのパレードも行われる。最終日となる火曜日にカーニバルは最高潮を迎え、日付が変わった水曜日の深夜、イワシの「葬式」で幕を閉じる。

カーニバルは、復活祭前約7週間の断食（四旬節）というカトリックのならわしと関連している。キリスト教徒は四旬節には肉とお酒を我慢して節制し、その前日となる火曜日にぜいたくをして食材を食べ切る習慣があった。今日のパナマでも、火曜日には音楽をかけ、派手にカーニバルを祝うが、四旬節が始まる「灰の水曜日」になると一転、町は静けさに包まれ、人々はお酒を絶って平穏に過ごす。



各町で2人の女王が競い合う

写真提供：パナマ観光局
取材協力：パナマ大使館

地球ギャラリー

パナマの文化を 知ろう！

パナマの家庭料理といえば

鶏肉とヤマ芋のスープ

南米の国々の食文化は互いによく似ている。同じような料理でも、入れる具材や料理の手順、付け合わせなどの違いに、その国らしさが表れる。

スペイン語で「煮込む」という意味の「サンコーチョ」もそんな料理の一つ。中南米で広く親しまれているスープで、パナマでは鶏肉とヤマ芋を入れるのが一般的だ。地域によっては、キャッサバやトウモロコシ、ニンジンなどを入れることもある。日本のみそ汁のように、各家庭でもレシピが異なるという。

パナマの人々は、よくお昼時に主食の白米と一緒にサンコーチョを食べる。白米のほかにも、豆やジャガイモ、青いバナナをスライスし、つぶして揚げたものなども主食とされていて、レストランで料理を注文すると、「コン・ケ（一緒に食べる主食は何にしますか？）」と聞かれる。

食欲をそそるニンニクの香りと濃厚な味が特徴のサンコーチョ。お昼のメニューにぜひ加えてみてはいかがだろうか。



【RECIPE】

●材料(8人前)

鶏肉ぶつ切り 1羽分／玉ネギ2個／ニンニク7個／オレガノ 小さじ1杯／コリアンダー6枚／山芋(ヤマ芋の代用) 500g／水3リットル／塩・コショウ適量

- 1 玉ネギ、ニンニク2個、コリアンダーをみじん切りにし、山芋は大きめに切っておく。
- 2 鶏肉に塩・コショウで下味を付け、刻んでおいたニンニク、玉ネギと一緒に肉の表面が白くなるまで炒めたら、水を加えて沸騰させる。
- 3 沸騰したら、みじん切りにしておいたコリアンダーと一緒に、オレガノ、山芋、残りのニンニク5個を入れて弱火で煮込む。ニンニクは切らずにそのまま入れる。
- 4 加熱しすぎて山芋が崩れないよう注意しながら調理し、山芋が柔らかくなったら、塩・コショウでスープの味を調べて出来上がり。

取材協力：パナマ野生ラン保護活動グループ(COSPA)

イチャオシ!

M OVIE

『消えた声が、その名を呼ぶ』

1915年、オスマン・トルコ。鍛冶職人のナザレットは、アルメニア人であるがゆえに、突然、軍の兵士に連行され、灼熱の砂漠で奴隷のように働かされる。そして、強制労働の末に言い渡されたのは、問答無用の処刑。ナイフで喉を刺されたナザレットは、奇跡的に生き延びるも、声を失ってしまう。しかし、わずかな希望を胸に、離れ離れになった娘たちを探す旅に出る——。多くの犠牲者を出したアルメニア人虐殺を題材に作られた本作。声を失った男が深い絶望を乗り越える壮大な旅路を描く。



© Gordon Muhle/ bombero international

2014年 / ドイツ・フランス・イタリア・ロシア・カナダ・ポーランド・トルコ
 / 2時間18分
 監督: ファティ・アキン
 出演: タハール・ラヒム、シモン・アブカリアン、マクラム・J・フーリほか
 公開: 12月26日より角川シネマ有楽町、YEBISU GARDEN CINEMAほか
 全国順次公開
 URL: www.bitters.co.jp/kietakoe/
 配給: ビターズ・エンド

E VENT

『ワン・ワールド・フェスティバル』

関西の主要なNGO・NPOをはじめ、政府系機関、国際機関、企業、教育機関などが一堂に会する国際協力イベント。各団体の活動紹介のほか、地球規模や地域社会が抱える課題を分かりやすく伝えたり、課題解決のための活動や国際理解・異文化理解を促進したりするためのプログラムも豊富だ。今年のテーマは、「新しい場所で、出会い・ふれあい・学びあい」。ワークショップや民族音楽&ダンスステージ、各国の料理が楽しめる「みんなのキッチン」など、世界についてさまざまな角度から学べる2日間だ。

会期: 2月6日(土)、7日(日) 10時~17時
 会場: 関テレ扇町スクエア、北区民センター、扇町公園 (いずれも大阪市)
 問: ワン・ワールド・フェスティバル実行委員会事務局
 TEL: 06-6944-0407
 URL: www.interpeople.or.jp/owf

B OOK

『クロスロード』

カメラマンのアシスタントとして目標のない日々を過ごしていた沢田樹。ある日、ふと漏らした仕事への疑問が、彼を青年海外協力隊へと導く。無事、試験に合格した沢田は、研修所でボランティアに懐疑的な自分とは正反対の、優秀で熱意に満ちた青年、羽村和也と出会う。青年海外協力隊事業50周年を記念して作られた同名映画のノベライズ。映画では描かれなかったエピソードも追加されている。



この本を
5人の方に
プレゼント
詳細は
38ページへ

吉岡逸夫 著
KKロングセラーズ
1,500円(税込)

B OOK

『生徒の生き方が変わるグローバル教育の実践』

生徒や子どもと一緒に世界について学びたい。でも、どうすればいいのか——。授業実践や研究で多くの賞を受けた著者が、その経験を基に、生徒に生きる喜びを与えるアクティブラーニングを提案するのがこの本だ。実際の生徒たちの声や実例を数多く織り込み、生徒の人生を豊かにする授業を作るヒントが満載。この本を片手に、教育への新たなアプローチを見つけてほしい。



この本を
1人の方に
プレゼント
詳細は
38ページへ

石森広美 著
メディア総合研究所
1,944円(税込)

明けましておめでとうございます。今年も、海外や国際協力の現場にある隠れた物語を皆様にお届けできるようにがんばります。

関西出身の私。関西人は納豆嫌いとの誤解があるようですが、そんなことはありません！私は毎朝、必ず納豆を食べています。納豆の原料は大豆。日本の食文化に欠かせない大豆ですが、約9割は海外からの輸入に依存しているのが実状です。年越しそばの原料となる「そば粉」も、約8割は輸入に頼っています。

国際協力にも、食に関わる取り組みが少なくありません。食糧問題や貧困を解決するためにアフリカで広がる稲作。ゴールドトライアングルと呼ばれるミャンマー東部のケシ畑を別の作物用地に転換し、麻葉撲滅を目指す農業プロジェクト。シルクロードの砂漠化を食い止めるために植樹されるブドウの木々。全てを紹介することはできませんが、一つ一つのプロジェクトが生産地の課題に寄り添い、その解決に向けて日本の知見が生かされています。

先日、実家から段ボール箱が届きました。開くと、実家の畑で採れた白菜や柿、ジャガイモなどがぎっしり詰まっていました。郵送費や手間を考えると、近くのスーパーで買った方がはるかに安いのですが、食べるたびに、「ああ、この柿は、小さいころに悪さをしてくくり付けられた柿の実だなあ」と思い出がよみがえります。日々の生活ではあまり意識しませんが、私たちの食卓は世界とつながっています。そんな食べ物の故郷に少し思いをはせてみてはいかがでしょう。そこには、あなたにつながる思い出や気付きがあるかもしれません。2016年が皆様にとって、笑顔に溢れ、希望に満ちた一年になりますように。

広報室広報課 竹内和夫

本誌へのご意見・ご感想や
JICAへのご質問を
お寄せください。

プレゼント
付き

添付のアンケートはがき、Eメール、FAXから、本誌に対するご意見やご感想、またJICAへのご質問を、氏名・住所・電話番号・職業・年齢・性別・ご希望のプレゼントを明記の上、お送りください。ご記入いただいた個人情報統計処理およびプレゼント発送以外の目的で使用いたしません。当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

◎応募締切：2016年2月15日

Eメール：jica@idj.co.jp
FAX：03-3221-5584（『mundi』編集部宛）

- ① ケニアのランチオンマット
- ② 書籍『クロスロード』（p37参照）
- ③ 書籍『生徒の生き方が変わるグローバル教育の実践』（p37参照）



①



②

③

本誌をご希望の場合は
下記方法で
お申し込みください。

申込方法

本誌をご希望の方には、送料をご負担いただく形で送付いたします。巻末の払込取扱票に、氏名・住所・電話番号・ご希望の送付期間・送付開始月を明記の上、指定の金額を郵便局でお支払いください。入金確認後、発送を手配いたします（入金から1週間程度かかることもありますのでご了承ください）。複数冊、またはバックナンバーをご希望の方は送料が異なりますので、下記までお問い合わせください。



申込先 (株)国際開発ジャーナル社 総務部(発送代行)
住所 〒102-0083 東京都千代田区麹町3-2-4 麹町HFビル9F
TEL 03-3221-5583
FAX 03-3221-5584
Eメール order@idj.co.jp

次号予告 (2016年2月1日発行予定)

ASEAN統合

近年、目覚ましい成長を遂げている東南アジア諸国連合(ASEAN)。2015年末のASEAN共同体の発足によって、域内の経済はどう変わるのか。そして、日本社会にはどのような影響をもたらすのか。その可能性を探ります。

mundi

JANUARY 2016 No.28

編集・発行／独立行政法人 国際協力機構 Japan International Cooperation Agency : JICA

〒102-8012 東京都千代田区二番町5-25 二番町センタービル

TEL : 03-5226-9781 FAX : 03-5226-6396 URL : <http://www.jica.go.jp/>

バックナンバーはJICAホームページ (<http://www.jica.go.jp/publication/mundi/>) でご覧いただけます。

本誌掲載の記事、写真、イラストなどの無断転載を禁じます。



©Yuki Asada

丈夫で長持ち 自然生まれの工芸品

ケニアの首都ナイロビから車で約1時間。山に囲まれたのどかな町、マチャコスが見えてくる。雨が少ないこの町では、農業で安定した収入を得ることが難しく、古くから住民の副業として、サイザル製のバスケットが作られてきた。多年生植物のサイザルは、葉の表面を剥くと、中から白く光沢のある繊維が現れる。耐久性や通気性に優れたこの繊維が、10年、20年先まで長持ちする製品を生み出すのだ。

ところが近年、外国製の安価な商品が出回るようになってからというもの、地元で作られたバスケットを買う人は減少していった。より安定した収入を求めて、マチャコスを離れる若者も増えている。

働く意欲がある人たちに雇用の機会を提供したい——。そんな思いから2013年

に設立された株式会社アンバーアワーが考えたのが、織り機の導入だった。「現地の伝統的な作り方が、実は織りと同じ構図であることが判明したのです」と岡本ひかる副代表は話す。

工場の女性たちは、織り機の扱いはほぼ未経験だったが、この1年半で見るとうちに上達。生産性が上がり、品質のばらつきも無くなった。主力製品のバスケットとブックカバーに加え、今年からランチョンマットの販売も始める予定だ。

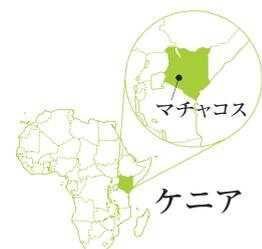
「現地のスタッフから、収入が増えて子どもの教育費を払えるようになったと聞いたときは、うれしく思いました」と岡本副代表。ケニアのサイザル製品には、地域の素材、熟練した技術、そして、人々の熱意が込められている。



織り機を使ってランチョンマットを作る女性たち。スタッフのほぼ全員が農村部の出身だ

★ランチョンマットを6人にプレゼント!
 →詳細は38ページへ

★商品は「アンバーアワー」オンラインショップ
 (www.amberhour.com/)を通じて購入可能。





私の
**なんとか
しなきゃ!**

Vol. 63

PROFILE

1965年に松竹映画にてデビュー。71年「仮面ライダー」で一躍ヒーローに。映画「日本沈没」、テレビ「特捜最前線」など主演多数。また、ハリウッド映画で主役を務めるなど、アクション俳優として映画界をけん引してきた。武道家としても知られる一方で、国内はもとより紛争地域や、難民キャンプにて支援活動を精力的に行なってきた。2015年、芸能生活50周年を迎え、2016年のNHK大河ドラマ「真田丸」では本多忠勝を演じる。

私は四国八十八箇所霊場の一つ、大宝寺の近くで生まれ育ちました。子ども心にお遍路さんへのお接待を見て、困った人を助けることを自然に覚えたのです。「仮面ライダー」が人気となってからは、全国のサイン会に招かれてお礼をいただくことがよくあり、それを児童養護施設などに届けていました。ただ、喜んでもらえるのがうれしかったのですが、後々、それがボランティアだと聞きました。

その後、縁あって世界の紛争地や難民キャンプに物資を届けるようになりました。海外で支援活動をする団体の人に、「難民の子どもに会える」と言われ、難民の子どもたちの現実を知りたいという想いに駆られ世界に向かったのです。そこで、悲惨な状況を目の当たりにしました。修羅場を体験し、阿鼻叫喚の世界を見て、知らなければ良かったと思うこともあります。でも、知ってしまった以上、社会に伝える使命があると感じています。

世界の飢餓人口は現在、8億人。一日あたり4万人、東京ドームを満員にするだけの人が亡くなっています。難民キャン

未来を担う子どもたちに、愛を

俳優、武道家 **藤岡 弘**
FUJIOKA Hiroshi



プを訪れ、餓死した方々の遺体、いつ餓死するかも分からない子どもたちを見ていると、自分が生きているのがどれだけ奇跡的なことかを身に染みて感じ、自分のちっぽけさにも気付くことができました。親を失って心を閉ざしていたけれど、一週間ほどの滞在で私を慕うようになってくれた現地の子どもたち。けれど、日本に連れて帰りたいと思っても、かないませんでした。子どもたちのその後は、今も気掛かりです。

未来をつくるのは子どもたちです。子どもたちは愛されて育てば、人に愛を返せるようになります。逆に、傷つけられて育った子どもは恨みを持って育つのです。子どもたちは見るもの全てを学んでしまいます。子どもと向き合う大人が変われば、世界は変えられるのです。できれば民族も国境も超えて、世界が力を合わせて子どもたちを育てていくべきでしょう。たとえば難民の子どもたちを日本で育て、いつか故郷に返してあげることができれば、世界への貢献になります。

一方、若い人たちには、もっと世界に足

を踏み入れ、現実をその目で見てほしいと思います。傍観者をやめ、探検の旅に出るのです。現代は、ネットやメディアなどで何でも知ったつもりになれるほど情報にあふれています。けれども、実際に世界に出て、現実を体で感じれば、感性は自然と研ぎ澄まされます。

行動することで失敗やつらい思いをすることもありますが、それによって痛みを知り、謙虚さと畏敬の念を持てるようになります。日本人の素晴らしさは、礼から始まる謙虚な気持ちと尊敬の念、感謝の心、他人への思いやり、愛の心です。世界のあらゆる場所で、他人の痛み・苦しみに涙を流し、心のふれあいを通して、まさに心情の世界が始まっていく事を信じてやみません。

「なんとかしなきゃ!プロジェクト」は、開発途上国の現状について知り、一人一人ができる国際協力を推進していく市民参加型プロジェクトです。ウェブサイトやFacebookの専用ページを通じて、さまざまな国際協力の情報を発信していきます。

「なんとかしなきゃ」で 検索