

みやざき

宮崎県JICA派遣専門家連絡会

CONTENTS

宮崎県JICA派遣専門家連絡会と宮崎大学との連携・協力

永田 雅輝

九州国際センターでの2年目を迎えて

笠原 秀昭

黒竜江省乳業酪農発展計画について

川原 隆二

宮崎県 J I C A 派遣専門家連絡会と 宮崎大学との連携・協力

宮崎県JICA派遣専門家連絡会

会長 永田 雅輝（宮崎大学農学部）

会員の皆様には、日ごろより国際協力にご高配を賜り、ご活躍のことと拝察申し上げます。

今年度の宮崎県JICA派遣専門家連絡会の総会、講演会並びに交流会は、これまでとは趣向を変え、宮崎大学との共催で開催することにしました。本連絡会会員の多数が所属している宮崎大学では、大学の国際化を推進するに当たり、途上国等に対する国際協力を主要な柱と位置づけ、政府諸機関とりわけJICAとの連携強化を目指し、このたびJICAと大学との間でコンサルタント契約が結ばれました。また、将来の国際協力を担う人材の育成にも力を入れようとの計画もあり、今後は会員の皆様には大学で講演をしていただく計画など、大学と本連絡会との連携・協力に期待されるところでありますことから、共催で開催する運びとなった経緯であります。

そこで、講演会・交流会には、末森満様（国際協力機構（JICA）人間開発部長、本県高崎町出身）をお招きして、特別講演をしていただくことになり、このことは大学ならびに本連絡会にとっては願ってもない機会を作ることが出来ました。その特別講演会は、「宮崎大学のさらなる国際化推進に向けて～国際協力機構（JICA）等との連携強化～」のテーマを掲げて、多様な国際協力の現状について学び、

本学がどのような形で国際協力を推進することができるかを考えると同時に、将来の国際協力を担う人材の裾野の拡大に貢献しようとする趣旨で、連絡会総会前に宮崎大学附属図書館視聴覚室の会場で開かれます。末森満様には「国際協力と大学連携」と題してお話を頂きます。また、同時に本学の永瀬つや子様（宮崎大学医学部看護学科臨床看護学講座講師）には「国際協力活動への一歩—青年海外協力隊モルディブ国助産師活動からの学びー」と題して、経験談をお話頂くことになっております。さらに、附属図書館1階では、講演会前後の2月21日～27日の一週間、国際協力の推進に関する写真及び図書の展示も行なわれます。これには、連絡会のコーナーもあり、会員に呼びかけてご提供を頂いた派遣先での活動の一コマが展示されます。

このように、今回は大学との連携で、JICAに関する行事を共催できることは、本連絡会にとりましては願ってもないことであり、連絡会の活動において大きな布石となります。

これからも本連絡会の活動が益々発展いたしますよう、関係各位のご高配とご指導をよろしくお願ひ申し上げます。

九州国際センターでの2年目を迎えて

独立行政法人国際協力機構九州国際センター

所長 笠原秀昭

昨年1月に九州国際センターに着任し、この「宮崎県JICA派遣専門家連絡会」の会報に「着任のご挨拶」を寄稿させて頂いてから、瞬く間に1年が過ぎました。この間、宮崎県を初めとする九州各県を何回となく訪問させて頂き、色々な方々と会議等で協議をする機会、懇親会での楽しい話、そして、イベント等を実施したり、帰国された専門家や協力隊員の方たちが催す会に参加したりする機会が、それこそ山のようになりました。

そこで感じましたことは、「九州は熱い」、ということです。各県濃淡（それこそ、温度差？）があるのは当然のことですが、各県を訪れ、自治体、大学、JICAの関係する派遣専門家や協力隊関係の団体、研修員受入れ先や関係機関の方々が本当に懸命に国際協力に取り組み、そしてJICAを、九州国際センターを助けて頂いていると言うことを、ひしひしと感じました。

一方JICAは、独立行政法人になって早くも2年半になろうとしていますが、この間、本部の機構改革、在外主導による効果的・効率的な国際協力の実施に向けて様々な取り組みをしてきました。そして、昨年3月JICA改革第2弾として、「国内機関の再編・強化」がテーマとして決まり、この1年近く取り組みをしてきました。改革の内容は搔い摘んで言いますと、研修員受入れ事業の改革、市民参加協力事業の促進そして国内機関の再編、です。これらの事項に関してはこれまで不斷の改革に取り組んで来ましたが、研修員受入れ事業に関しては更に途上国のニーズに一層的確に即応出来るように再編し、現地のニーズと日本国内のリソースのマッチング機能や事業評価の強化、を目指しています。また市民参加

協力事業については、市民・NGO・自治体・大学等をJICAのパートナーと位置付け、連携を強化することとしています。そして、国内機関に関しては、事業の効果・効率化、迅速化を図るために機能の集中と合理化を進めることとしています。

このような動きと歩調を合わせる形になりましたが、九州に着任して考えましたことは、やはりJICAの国際協力は日本国内の援助リソースを活用してこそ、より良いものが出来る、と言うことです。それは、これまでの実績そして現在の活動を見れば良く判ることです。そのようなことから、「九州域内の援助リソースの活用と涵養」をテーマに、昨年5月の鹿児島県を皮切りに各県でJICA関係者との意見交換会を開催し、宮崎県でも昨年7月に開催させて頂きました。各県で参加メンバーが若干異なりますが、宮崎県の場合には、宮崎県生活部国際政策課、財團法人宮崎県国際交流協会、宮崎県青年海外協力隊を支援する会、宮崎県JICA派遣専門家連絡会、の関係者に参加頂き、JICA関係者も含めて、有益な意見交換を行うことが出来ました。このような形で、微力かも知れませんが、JICA・九州国際センターと各県関係者との関係、そして各県のJICA関係者の横のネットワークの強化に結びつくことを期待しています。このような取り組みは、今年も引き続き行っていくことにしています。

派遣専門家連絡会におかれても、会員になる人の情報がないといったような問題やJICAへの要望が多くあるかと思いますが、引き続きJICAの応援団として、そしてJICA事業の担い手として、活躍して頂けることを期待しております。

それでは、この1年宜しくお願い申し上げます。
(平成18年2月10日記)

黒竜江省酪農発展計画について

関東農政局生産経営流通部畜産課

川 原 隆 二

(前所属:(独)家畜改良センター宮崎牧場)

私は、中国黒竜江省酪農乳業発展計画に短期専門家として参加しました。2002年の9月末から2ヶ月間サイレージ調整技術に関して、2003年の11月から12月初めまで未利用資源の飼料化技術に関して技術指導を行ってきました。



○プロジェクトの概要

このプロジェクトは、黒竜江省の酪農および乳製品製造用の発展、酪農家の収入向上を目標としています。

活動は、ハルビン市におけるメインサイト、乳業サイト、そして安達市での酪農サイトと別れております。各サイトの業務内容は、以下のとおりです。

1 メインサイト

チーフアドバイザーと業務調整員による全体の計画進行調整

2 乳業サイト

- 原料乳受入管理
- 原料乳の品質管理
- 乳製品製造
- ヨーグルト製造
- チーズ製造（プロセス、ナチュラル）
- 乳酸菌収集
- チーズヨーグルトに利用する菌株収集

3 酪農サイト

- 飼料生産
 - 草地改良
 - 未利用資源の飼料化
 - サイレージ調整技術
 - 飼料分析
 - 実証展示
- 飼養管理
 - 乳牛の飼養管理改善
 - 搾乳衛生管理
 - 受精卵移植
 - 実証展示

○黒竜江省の概要



このプロジェクトがあります
中国黒竜江省は、中国のもっとも北に位置する省で北部と東部がロシアに接しております。その境には、省の名称にもなっている黒竜江（ロシアにはいってアムール川と名前を変え日本海へ注ぎます）が流れています。冬季の気温は、氷点下30度を下回ることがある寒さが非常に厳しい地方です。私は12月の初めまでの滞在でしたが、氷点下10度を下回ることがたびたびでした。写真のとおり川も凍結します。



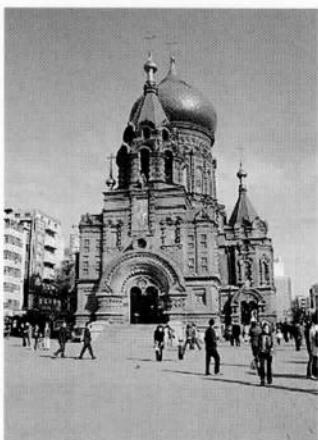
私が派遣された安達市の周辺には、山がなく見渡す限り平原です。盆地上の地形のため、周辺の水が中央に集まること及び年間の降水量が極端に少ないため、乾燥が激しく塩類が集積し草地の砂漠化が懸



念されています。

省都ハルビンは、高層マンションが建ち並ぶ大都市ですが、郊外の農村では土壁作りの家が多く経済の格差が大きいと感じました。

ロシアと接しているだけに影響が濃く、ハルビン市内ではあちこちに中国のイメージとはかけ離れた



建物を見かけることができます。写真は、その代表的なもので、ソフィア寺院と呼ばれていました。内部は、歴史資料館となっており昔の写真や絵が展示されています。建物周辺では、結婚記念の写真をとっている姿を数多く見ました。

○交通事情

和は、北京経由の航空便でハルビンへ向かいましたが、新潟からは直行便が出ています。

ハルビンの中心街ではあまり見かけることはありませんが、郊外では馬車を含めて多種多様の車両が走り回っています。マナーは、一様にあまりよくありません。歩行者も横断歩道など関係なく道路を横断します。

トラックは、一様に荷物を満載しています、特に郊外にきますと牧草やトウモロコシの茎を荷台幅の倍くらいまで積んだ車が往来しています。どう考えても道幅を越えているのですが、うまいこと離合して走っていました。

市街地や主要道路は、舗装されていますが、幹線をはずれると未舗装道路がほとんどであちこちに穴が空いています。補修といつても、煉瓦くずや道路脇の土をスコップで投げ入れるだけですのですますひどい状況になっていました。

○現地の酪農経営

現地の乳牛の飼養形態は、日本と異なっており、夏場は放牧（草のある限り）、冬季は、舎飼となります。基本的にサイレージや乾草は放牧できない間にのみ利用しています。乾草の保管も庭先にそのまま積んでおくだけなので、品質の劣化が進んでいました。



前にも触ましたが、塩類集積などによる草地の荒廃が進んでおり、増頭に伴う過放牧が拍車をかけている状況です。このため、今後の省の方針として放牧を制限するということが決められたようです。このこともあり、粗飼料の確保が緊急の課題となっていました。

搾乳施設は、個人所有して占有していることは少なく、乳業メーカーなどの出資により地域ごとに建てられています。使用者がそれぞれ牛を連れていくて乳をしぼります。ライン全体の清掃などは常駐している管理者が行います。最近は、牛乳の需要も増えてきたため、生乳の獲得をめぐって乳業メーカー間の価格競争も激しくなってきているようです。

1戸の飼養頭数は、5頭前後ですが、前述通り搾乳施設を自前でもたないことから頭数を増やすと収入を得ることができるため、規模拡大希望の農家は多いです。

最近では、乳業メーカーを含め資本家が出資して



大規模な農場の計画も数多くあるようです。

ふん尿は、畜産農家において肥料化しているケースはほとんどありませんでした。しかし、有機栽培的な取り組みが野菜農家で活発なため、生ふんのまま搬出されていました。また、放置していても乾いてしまうため、燃料としても利用されます。このためか、放牧地のふんも拾い集められ草地への果敢源は非常に少ないと想像されました。

○酪農サイトでの活動

私が、実際に活動を行ったのは、ハルビンから120kmほど離れた安達市の友誼牧場です。牧場周辺は、羊草主体の草地ととうもろこし畑です。他の草地と同様に塩類集積と過放牧による荒廃が進んでいたため、2,3年のうちにかなりの面積が放牧が禁止されるとのことでした。このため、粗飼料を十分に確保することが緊急の課題となっていました。

サイレージ調整そのものは、以前から行われているようですが、サイロは石造りで壁の凹凸が多くただ材料を詰め込むだけといった状況でした。実際話を聞いてみると、かなり変敗が進むそうです。サイレージ給与が冬季に限られていたことからそれほど被害が大きくならずに済んでいたのかも知れません。今後、年間を通じた利用が進めば、ロスが大きくな



2002 10 30

る事が想定されました。そこで、まず密閉して外部からの空気を遮断すること、材料をよく圧縮して中の空気をなくすことを実践するよう指導しました。また、刈り取り時期も一様に幾分早く収穫後の栄養ロスも大きくなる予想され、収穫時期の判定方法と適切な品種選定について指導しました。さらに、現地では各農家ごとに煉瓦作りのトレーナーサイロの建設が進められていましたが、そのほかの方法として、スタッカーサイロやバンカーサイロといった低成本のサイロを試作し経過を見ることにしました。

派遣期間の終盤には、酪農セミナーとして友誼牧場周辺の農家を集めた講習会が開かれ、他の専門家とともに講義をおこなうことができました。

03年も同じく友誼牧場での活動でした。牧場周辺のとうもろこし畑のほとんどが、食用として実を取るために植えられています。その茎と葉は、ほとんどが燃料として利用されてきました。穀物として実が固くなるまで待っての収穫ですので、葉や茎はかなり枯れあがっています。いかに嗜好性と消化率を上げるかがカギになると思われました。実を取った直後ならまだ若干の水分が残っていましたので、現地で手に入りやすい糖蜜を添加してスタッカーサイロによるサイレージ化を図ってみました。

そのほか、様々な材料を試すため、ビニール袋を利用したバックサイロ調製を挑戦しました。



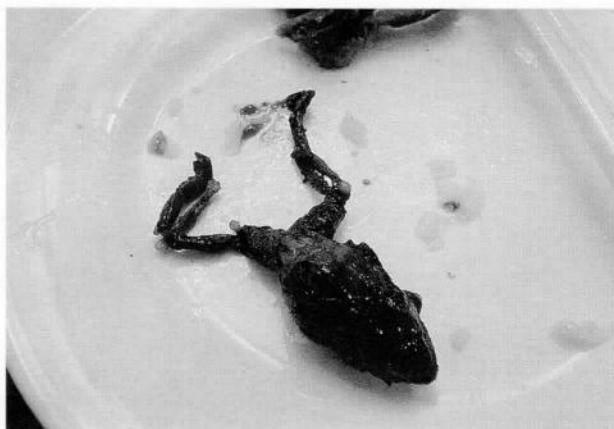
サイレージの完成を見ることなく帰国することとなりましたが、帰国後の連絡では、それぞれうまくいって一応の成果が得られたようです。



○現地での生活など

現地では、ホテル暮らしでしたが、それなりに快適な生活を送ることができました。通常、買い物時は商品に値札が着いておらず（有っても通常より高値）値引き交渉が不可欠ですが、ハルビン市内には外資系のスーパーマーケットもあり普通に買い物ができました（若干高めですが）。また、粗悪な製品が多いので買い物時はしっかり品定めをする必要がありました。

食事も多種多様で中国料理はもちろんですが、韓国系の料理店、日本料理店もありました。飛んでる物は飛行機以外、4本足はイス以外は食べると言わ



れる中国ですからいろいろな物が有りました。カワイイ看板が出てるる狗肉屋があつたり、蚕の素揚げがトッピングされてたり、蛙もありました。蛙と言つても普通は足だけが、揚げ物などで出されるのですが、一度は丸まま姿煮で出てきたことがあります。さすがにこれはなかなか箸が進まなかつたです。

お酒は、白酎と呼ばれるこうりゃんの焼酎が一般的で30度から50度位のアルコール度数の物が流通しています。また、この地方では、ビールの製造は古くから行われているとのことでハルビンビールとして並んでいました。

会食もたびたびありましたが、中国では、口上を述べ乾杯をしなければいけません。まさに杯を乾かすというごとく全て飲みきることが必要で、現地スタッフは、たいていこれを白酎の原液をコップでやっていました。さすがにこれにはついていけませんでした。

○最後に

海外技術協力では、技術の支援はもちろん重要ですが、人と人のつながりを深めていくこともまた重要なことです。今回の派遣では、長期専門家にも、CPにも恵まれスムーズに作業することができました。関係者みなさまに感謝いたします。

編集後記

JICAエキスパートみやざき第8号（宮崎県JICA派遣専門家連絡会）をお届けいたします。

宮崎県JICA派遣専門家連絡会は昨年度から新執行部で世話をしておりますが、不慣れなために連絡不行き届きやご迷惑をお掛けしていることと存じます。どうかご容赦お願い申し上げます。

本エキスパートみやざきが、会員相互の連絡を密にし、本会の発展につながりますよう、会報へのご提案、ご寄稿をお願い致します。

ご連絡等は、会長 永田雅輝（宮崎大学農学部）、幹事 位田晴久（宮崎大学農学部）、山本正悟（宮崎県衛生研究所）、大野和朗（宮崎大学農学部）に頂ければ幸甚です。

（幹事記）