



キルギス国旗

# ふらくむ通信



Project on Improvement of Human Resources in Food Laboratories for  
Improvement of Quality of Milk and Dairy Products(FLAQUM)

キルギス共和国乳品質向上のための食品検査人材育成プロジェクト

第1号 2019年8月

## 巻頭言

皆さま、こんにちは！今月から当プロジェクトのニュースレターの配信を開始しました。どうぞよろしくお願いいたします。

まずは、当プロジェクトがどんなプロジェクトなのか、JICA 流の少々固苦しい表現になりますが、以下ご説明いたします。ちなみに表題の「ふらくむ」とはプロジェクトの英語版タイトルを一言で呼べるよう、強引に(笑)短縮形「FLAQUM」にしたもののひらがな読みです。プロジェクトの期間は3年半ほどの短い期間ですが、宜しくお付き合いいただければ幸いです。

## 1. プロジェクトの背景

キルギスの農業セクターは、対 GDP 比の 17.1%、及び輸出額の約 20.4% (約 20,779 百万ソム) (約 3 億 USD) を占め、労働人口の 3 割以上が従事している主要産業のひとつです。そのうち畜産業 (酪農) は農業生産額の約 49% を占め、特に乳・乳製品は主要産品として、今後周辺諸国への輸出拡大が期待されています。

キルギスは 2015 年 8 月にユーラシア経済同盟 (EAEU) に加盟しました。そのため、同盟の各種制度や基準を順守することが求められており、乳製品の品質や製造プロセスの安全性についても EAEU が定める基準を満たすことが必要となっています。しかしながら、現状の自国検査体制ではそれらの基準を満たすことが出来ず、EAEU 地域に流通したキルギス製品が基準を満たしていないとの理由で製品が回収されるケースが発生しており、自国内での乳・乳製品の品質及び安全性確保とそのため検査体制の整備が喫緊の課題となっています。

自国内を含めた EAEU 加盟国内にキルギス製の乳・乳製品を流通させるためには、その品質や安全性が EAEU の要求基準を満たしていることを国として保証することが求められていますが、いまだ十分な対応ができていません。そこで、キルギス政府は、乳・乳製品フードチェーン各段階の検査と乳製品製造工場監査を担当する 3 省庁 (経済省、

保健省及び獣医衛生検査院)の検査機関と監査機関を対象とし、検査と監査の信頼性確保と当該分野の人材育成を目的とした「乳品質向上のための食品検査人材育成プロジェクト」の協力を我が国に要請し、これを受けて2019年4月からJICAによる技術プロジェクトが開始されました。

## 2. プロジェクトの紹介

本プロジェクトは、乳製品(牛乳、チーズ、ヨーグルト、バター等)の品質や安全性を保証する役目を担うキルギス政府内の3省庁(経済省、保健省、獣医衛生検査院)所属検査機関の検査技術や内部精度管理技術の改善及び乳製品加工工場への衛生管理に係る指導力の向上等を目指した活動を行っています。これによりキルギス産乳製品のEAEU技術規則に対応できる品質と安全性を保証する仕組みが構築されることで、キルギス政府の上位目標である「EAEU域内におけるキルギスの乳・乳製品輸出の増加」を支援しようとするものです。

プロジェクト期間：2019年4月～22年10月

派遣専門家：

1. チーフアドバイザー(プロジェクトマネジメント総括)
2. 技術総括専門家(分野：食品安全管理/研修/プログラム設計/ラボ経営指導)
3. 技術担当専門家(分野：①業務調整 ②HACCP導入 ③内部精度管理 ④理化学検査技術 ⑤微生物検査技術 ⑥市場調査)

注) 1は長期派遣、2及び3は短期シャトル型派遣

プロジェクト事務所

所在地：経済省内(首都ビシュケク市)



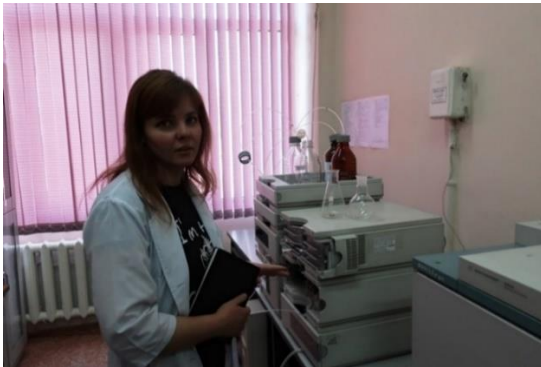
プロジェクト専門家とアシスタントスタッフ  
(\*経済省プロジェクトオフィスにて)

左から照沼専門家、兎内専門家、  
上野技術総括、萩原 CA

(スタッフ：中央から右へ)  
アルティナイさん、アパラさん、  
アンナさん、ローザさん

### 3. 最近の活動

- \* 2019年4月2名の技術専門家がビシュケク(首都)に到着し、関係3省庁に対するワークプランの説明や選定されたカウンターパート(C/P)オフィサーから構成されるワーキンググループ及びタスクチームへの事前ブリーフィングなど本格活動開始に必要な諸準備に着手しました。
- \* 7月中旬にチーフアドバイザーが着任、同下旬には日本側(JICA側)、キルギス側関係機関から成るプロジェクト合同調整委員会(JCC)の第1回目を開催し、本格的に活動が開始されました。全てがこれからといったところです。



乳製品の安全性や品質に関する検査には多くの高度な分析機器とそれを扱う検査員の高い専門性が求められます。



分析指導中の専門家



写真はラボ活動のほんの一部です。ラボにある分析機器類は一部を除き旧ソ連時代の年代ものも多く、今年度中に最新の各種検査機材の納入が見込まれています。



ロシア製の微生物検査用オートクレーブ

以上