



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2号 2019年12月

巻頭言

当地の JICA プロジェクトではそれぞれがプロジェクトの特徴をモチーフにしたプロジェクトロゴを持っています。そこで、我がプロジェクトでも新たにロゴを作成しました（表題図上部中央）、ちょっと見、何の図柄かわかりにくそうですが、乳製品の検査（虫眼鏡で見ている図柄）を表現しています。地味ではありますが、これからいろいろな場面で広報ツールとして活躍するものと思います。

1. 主な活動トピック

今期はキルギス食品検査関連機関地方事務所及び乳製品工場の現状調査の他、以下の諸活動が行われました。

1-1. 検査・監査機関地方事務所及び乳製品工場等の衛生管理(HACCP¹関連)に係る現状調査

11月に Issyk-kul 州 Karacol 市及び近郊の食品監査機関、乳製品工場及び集乳施設等の衛生管理システムに関する現状調査を実施しました。一般的に地方の監査員は平均的に高齢化が進み若手の育成が急がれています。また乳製品工場も大規模と中小規模では製造機器や製造ライン、衛生管理工程、自前の検査体制、それらに要する資金

¹ HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point（「危害分析重要管理点」：食品の原材料受入れから最終製品まで工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する工程管理の手法。

等に格差があり、中小規模工場にとっては EAEU 向け輸出製品の製造に必要とされる衛生管理システムの導入には相当高いハードルがありそうです。

Karakol (カラコル)市での調査(衛生管理監査分野)



保健省監査事務所(中央、監査責任者)からの聞き取り(カラコル市)



乳製品工場経営者(右側 2 名)からの聞き取り (カラコル市)



HACCP 専門家(中央)による乳製品工場の製造工程での衛生管理システムの聞き取り(カラコル市)



調査先工場の製品(チーズ各種)。夫々の工場に「我が社の味」があります。(カラコル市)

12 月には Osh 州の州都 Osh 市で経済省、保健省及び獣医衛生検査院の地方検査事務所の現状調査を行いました。今後地方検査所にも来年度前半にビシュケクの中央検査所と同様の高度な分析機器(ガスクロマトグラフや高速液体クロマトグラフなど)の導入が見込まれるとのことで、EAEU 技術規則に適合し、また地方の市場ニーズに合致したサービスを提供するため、それらに関わる技術者の育成や分析技術の更なる向上が必要となるでしょう。

Osh（オシュ）市での調査(食品検査分野)



保健省検査所(重金属の測定)での聞き取り（オシュ市）



保健省検査所（水の硬度分析方法）の視察（オシュ市）



獣医衛生検査院検査所で（重金属検査方法）の指導（オシュ市）



獣医衛生検査院検査所で分析手順や分析結果の確認（オシュ市）

1-2. 本邦研修の計画策定と諸準備

今期は JICA 本部より提供のあった畜産品の衛生/品質管理を通じた地域振興をテーマとした、課題別研修（JICA 帯広センター主管）の関係機関への情報提供と応募案内、及びプロジェクトで計画した本邦技術研修（食品検査及び HACCP 関連、計 11 名）のカウンターパート機関への情報提供と諸準備を行いました。プロジェクト計画による本邦研修は食品検査分野が 2020 年 4 月、HACCP 分野の研修が同年 5 月の実施に向けて諸準備が進んでいます。カウンターパート達は日本の技術に高い興味を持っており、希望者は非常に多いと各機関から聞かされています。ぜひ日本の技術を生で見えて勉強して来てほしいと思います。

1-3. 第2回 JCC 会議開催



(中央左)議長:経済省副大臣
(中央右)JICA キルギス事務所長

2019年11月29日、第2回 Joint Coordination Committee (JCC:キルギス側、JICA 側合同調整委員会)が開催され、これまでの活動報告、今後の活動計画及びPDM (プロジェクト計画マトリックス)の具体的成果指標等についてプロジェクト専門家側からの説明がなされ、承認されました。

1-4. ワークショップの開催

12月17日から19日の3日間、ラトビアからの講師(第3国専門家)を招聘し「検査所の精度管理を主題とするワークショップを開催しました。プロジェクトの技術支援対象3機関(経済省、保健省、獣医衛生検査院)の検査技術者の他、オシュ、カラコル、チュイからの各地方検査機関及び民間乳製品工場所属の検査技師等を含め総勢約40名の参加がありました。



2. 今後の活動予定

2-1. 2020年2月には食品衛生管理をテーマとしたワークショップを開催予定です。その後、年度末を挟み4月、5月の2グループに分けた本邦研修の実施が計画されています。

編集後記；

11月から住宅やオフィスに暖房が入り始めました。キルギスはどんどん寒さ厳しき世界に突入していくようです(すでに-10°Cになる日もあります)。長い熱帯暮らしの身体にはちょっと辛いですね。とりあえず厚手のダウンと厳冬期用手袋、雪でも対応可能な靴を調達しました(S.H)。

キルギスの食生活は豊かです。毎日きゅうりやトマトなどの生野菜や牛肉、マトン、パン、本プロジェクト対象の乳製品(バター、チーズ、ヨーグルトなど)を朝から食べて、昼と夜はラグマン(キルギス風うどん)やシャシリク(肉の串焼き)、マントウ(肉まんなど)などです。新鮮でおいしいのでつい食べ過ぎてしまいます(K.U)
以上