

●JICA国内研修センター訪問記 Vol.8 野菜栽培技術研修のつくば編
OJAMA-SHIMASU 十はだ
 みに



研修員ふるさとキッチンクッキング
ポテトカレー
 ① トマトは皮をむき、スライスする。
 ② じゃがいもは皮をむき、スライスする。
 ③ ①と②を鍋に入れ、水を加えて煮る。
 ④ ③が煮えたら、カレー粉を加えて煮る。
 ⑤ ④が煮えたら、お好みで調味料を加えて完成。

の流通まで、幅広く学んでいる。地元の野菜栽培農家の見学や地方への研修旅行のほか、学校を訪問して子どもたちと交流する機会もある。
 私たちがおじゃました日は、トマトとピーマンの苗を移植する実習が行われていた。研修指導員の長谷川繁弥さんと小野浩さんの丁寧な指導の下、真剣な表情で作業に取り組む研修員たち。また研修は始まったばかりだが、日本のさまざまな質の高い技術に驚きながらも、それぞれ自国が抱える課題の解決に役立てよう、その習得に励んでいた。

EDITOR'S MEMO
 今回紹介する研修は、茨城県つくば市で行われている「野菜栽培技術II」。農業で生計を立てている人が多い開発途上国では、栄養分が豊富で、換金作物にもなる野菜が人々の生活向上に重要な役割を果たしており、より適正な野菜栽培技術の普及が求められている。JICAは、現地の実情に合った野菜栽培技術の確立に貢献できる人材の育成を目指して、野菜生産の研究や普及に携わる技術者などを対象に、総合的な野菜栽培技術を伝える研修を、37年前から実施してきた。
 「野菜栽培技術II」は、「高収量・高品質のための野菜栽培技術の習得」「野菜種子生産技術の習得」「環境に配慮した野菜栽培技術の習得」「野菜栽培に関する社会・経済の理解」などを目的とし、毎年1月下旬から約10カ月間にわたって、JICA筑波国際センターの研修施設を拠点に行われている。
 今年は、ハンガリーのアクラムさん、ボリビアのクラウディオさん、マダガスカルのアロさん、マリジのジディベさん、ニカラグアのレオネルさん、パキスタンのアムジャットさん、スリランカのマラさんとウメシユさん、ガーナのティモシーさんの9人が、講義・実験・実習を通して、さまざまな野菜の生産と採種から、土壌肥料や病害虫防除、野菜