

# 5

## 無病苗でいちご産地を復活

熊本県の南阿蘇地方でいちご栽培と観光農園に取り組む「木之内農園」は、農産物の生産から加工、販売まで行い、また農業の新規参入者を数多く受け入れてきた。2016年2月、その木之内農園にインドネシア・西ジャワ州ガルト県から副知事が視察に訪れた。その際、参加者が感激したのは木之内農園のいちごのおいしさ。「私たちのところでこんないちごを作りたい」。標高が高いガルト県は、かつてはいちごの大産地だったが、いちごの病気が蔓延し、生産が低迷していたのだ。

ガルト県の生産者の熱意に押され、視察後現地を訪れた木之内農園の木之内均さんが見たのは、懸命に工夫しなにかおいしいいちごを作りたいと努力する生産者の姿だった。「自分たちの技術と無病苗（ウイルスに感染していない苗）があれば、復活の可能性は大きい」と、木之内さんは手応えを感じた。

しかし同年4月、熊本を大地震が襲い、木之内農園も大きな被害を受けた。そんななか、木之内さんの提案はJICAの案件化調査に採択され、17年からガルト県でのいちご栽培の可能

性を探っている。「当時はハウスも倒れ、生産ができない状況でした。不幸中の幸いと言ってはなんですが、インドネシアでの調査の準備がしっかりでき、人を割く余裕もありました」。

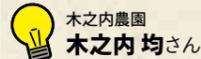
調査の結果を尋ねると「生産者や大学、自治体などの協力関係が築け、実際の栽培ができそうです」と答えが返ってきた。無病苗作りには研究所や大学との連携が不可欠。木之内さんの母校であり、熊本での無病苗作りでも連携している東海大学農学部とバジャラン大学、ポゴール農業大学との間で協力協定が結ばれ、インドネシア政府も積極的な支援を約束してくれた。「次は、実際の栽培に取り組むために、またJICAの事業に応募したいと思っています」と木之内さん。将来的にはインドネシアでのいちご加工もやってみようという。インドネシアとの関係は、長く続きそうだ。



案件化調査でインドネシアのいちご産地を訪ねた木之内さん（右から2人目）



ガルト県のいちご生産者が目指す木之内農園のいちご。種類によって味は違うが、形や色がいいのは日本の栽培技術があつてこそ



木之内農園  
**木之内均さん**  
地方の小さな企業が事業を展開する前の調査を単独で行うのはとてもハードルが高いのですが、しっかりお金と人をかけることができました。

# 6

## 農産物の「福島モデル」を世界に

インドネシア・東ジャワ州の高原都市バトゥは、近年避暑地として人気が高く、ホテルやレストランでの野菜や果物の需要の高まりが期待されている。しかし、地元には農産物の生産の規格がなく、市場も整備されておらず、農産物が買いたたかれることもしばしばという。

そこで、県内で「福島モデル」を展開してきた「銀嶺食品」が、JAふくしま未来や福島市と協力しながら、

バトゥ市に「福島モデル」を普及させる事業を始めている。「福島モデル」とは、東日本大震災をきっかけに取り組んできた食の安全性をしっかりと担保し、生産から販売までのサプライチェーンを整備し、総合力で福島の農産品をアピールするものです」と銀嶺食品社長の岡崎慎二さん。しかし、バトゥ市の農家には規格に沿ったものを作る、市場に卸すというそもそもの仕組みがない。「JAの協力を得て、規

格に沿って品質のいいものを作る指導から始めます」。そのメインターゲットはりんご。バトゥ市でもりんごは栽培されているが、地元の店に並ぶのは中国やニュージーランドから輸入されたものばかり。バトゥ産のりんごは実も小さく、見た目もあまりよくないからだ。「福島のりんごの栽培技術で高品質のものを生産すれば「バトゥブランド」になる可能性は大いにあります」と岡崎さんは期待する。

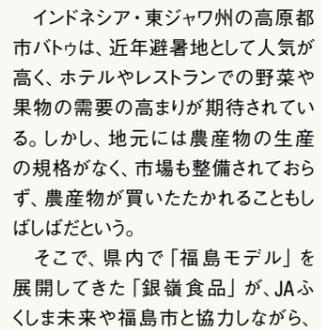


バトゥ市のりんご農家を視察する岡崎さん（左）、加藤さん（右）

途上国の発展と東北の地域活性化に貢献します!

福島県 銀嶺食品 × JICA東北 上野碧里さん → インドネシア 中小企業海外展開支援事業

バトゥ市青果物のサプライチェーン再構築と福島との共同ブランディング事業案件化調査 (2018年4月～2019年3月)

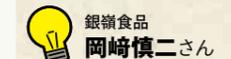


このプロジェクトで銀嶺食品が提供する「福島モデル」というノウハウ。市場の建物や道路などのインフラ整備はインドネシアが行う。JAふくしま未来の企画部長の加藤光一さんは「おたがいにできるところで協力する関係作りが未来につながっていくと思っています」と語る。「10年はかかるプロジェクト。腰を据えて取り組んでいきます」とふたりは力強く宣言した。

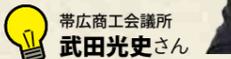
水耕栽培でジャガイモの種イモ栽培をしているバトゥ市のハウスも見学した



バトゥ市で訪れたりんご農家の生産者たちと。後ろにりんご園が広がる



銀嶺食品  
**岡崎慎二さん**  
JICAのネットワークがあったからこそ、インドネシア政府などとスムーズな協力関係が築けました。



帯広商工会議所  
**武田光史さん**  
相手国からの信頼感が抜群! JICAの事業ならやりたいという声を聞きました。



体験インバウンドで十勝のりんご農家を訪れたマレーシアの人たち



左:マレーシアのメーカーとともに「ハラル大福」を製造する「とち製菓」の駒野裕之さん(中央)。左は帯広商工会議所の武田さん、右はアズミラさん/右:十勝の食の屋台もある「屋台プロジェクト in ChiangMai」



# 4

途上国の経済成長を十勝にも取り込みます

北海道 帯広 商工会議所 × JICA北海道「帯広」 木村聖さん → タイ、マレーシア 草の根技術協力事業

「フードバレーとかち」を通じた地域ブランドとハラル対応による産業活性化および中小企業振興プロジェクト(2016年1月～2019年1月)

## 十勝のノウハウで食産業を強化

「フードバレーとかち」を掲げ、地域を挙げて「食」による地域活性化に熱心な北海道・十勝地域が、タイ、マレーシアとの関係を急速に強めている。

始まりは2014年——帯広市が帯広商工会議所と十勝地域の中小企業とともにJICAの事業に申請した。十勝が築いてきた生産から販売までの食に関する総合的なノウハウを、タイとマレーシアの市場競争力強化や地域ブランドの確立に活かすことが目的だ。そこから、マレーシア企業と十勝の企業が協力してハラル認証\*を得た「ハラル大福」が誕生。マレーシアのイオンで販売され、好評を博した。タイではチーズ作りへの関心が高く、講習会や研修が行われ、商品化に向けたテスト販売など交流が広がった。

2016年からプロジェクトでは「ムスリム・インバウンド」に力を入れている。イスラム圏からの観光客を十勝に誘致しようというものだ。「よりきめ細かい対応をするためにマレーシアのケダ州出身のシティ・アズミラさんを商

工会議所に採用し、イスラム教徒の方々に向けたビジネスをサポートしてもらっています」と帯広商工会議所の武田光史さん。「ムスリムフレンドリーとかち推進キャンペーン」を行い、イスラム教徒が安心して食べられるメニューを紹介したマップの開発、観光スポットへの礼拝所の設置などにはアズミラさんの助言が大きかったようだ。

またタイ・チェンマイ県とは帯広チェンマイ交流協会が設立され、十勝の食を楽しめる屋台が軒を連ねている「北の屋台」をモデルにした「屋台プロジェクト in ChiangMai」やインターンシップなどの交流も始まっている。「食分野での技術協力から始まった事業が、地域間交流や食以外の分野への展開を見せています。今は、その土台ができてきたところ。食、観光、さらには多様な分野で十勝とタイ、マレーシア、それぞれの地域が交流することで新たな活性化につながる、そんな関係を継続していきたいです」と武田さんは締めくくった。

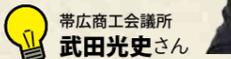
\*商品やサービスがイスラム教の戒律を満たしていることを認定するもの。国や地域による認証機関が複数存在する。「ハラル大福」は、マレーシアのイスラム開発局ジャキム(JAKIM)による認証を得ている。

工会議所に採用し、イスラム教徒の方々に向けたビジネスをサポートしてもらっています」と帯広商工会議所の武田光史さん。「ムスリムフレンドリーとかち推進キャンペーン」を行い、イスラム教徒が安心して食べられるメニューを紹介したマップの開発、観光スポットへの礼拝所の設置などにはアズミラさんの助言が大きかったようだ。

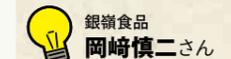
水耕栽培でジャガイモの種イモ栽培をしているバトゥ市のハウスも見学した



バトゥ市で訪れたりんご農家の生産者たちと。後ろにりんご園が広がる



帯広商工会議所  
**武田光史さん**  
相手国からの信頼感が抜群! JICAの事業ならやりたいという声を聞きました。



銀嶺食品  
**岡崎慎二さん**  
JICAのネットワークがあったからこそ、インドネシア政府などとスムーズな協力関係が築けました。