

名古屋大学農学部学生の海外実地研修に濱口名大総長が参加

名古屋大学農学部資源生物科学科では、タイ国のカセサート大学 (KU) およびカンボジアの王立農業大学 (RUA) との学術交流協定を基に、学部学生の交換プログラムを実施しており、今年で5年目になります。交換プログラムは2つの研修から成り立っていて、海外実地研修は、名古屋大学の学生が相手国に訪問する研修で、一方相手国の学生が名古屋大学を訪れ海外学生受け入れ研修を行います。この研修の実施には、農国センターの教職員がその立案、準備、実施に深く関わり、財政的な支援も行っています。また、研修地の一つとして選んだRUAには、2000年から農国センターが支援を続けており、現在も、獣医学部の充実強化やJICA草の根協力事業による農産物加工技術振興などを通じ、人材育成、技術開発、共同研究を行っています。

2012年11月20日～12月2日に実施した海外実地研修では同学科の学生29名およびリサーチアシスタント7名を9名の教員が引率しました。学生はフィールドワークをそれぞれの国の学生とチームを組んで、主に、政府機関、民間業者、農家に対して聞き取り調査を行い、報告をまとめる作業を共同で行いました。また、11月23日・24日の両日、濱口総長はプノンペンを訪れ、RUAとの全学学術交流協定を締結し、その後このフィールドワークに参加しました。学生たちは、総長及びRUA学長らの前での合同発表会を行い、この研修を通じて目覚ましい成長を遂げた姿を披露しました。(山内 章)



RUAにおける農産物加工技術振興プロジェクトについて、農国センター浜野研究員から説明を受ける濱口名大総長とノブントンRUA学長



名古屋大学と王立農業大学との学術交流協定調印式(2012年11月24日)



名大生とRUA学生がフィールドワークで聞き取り調査を実施した農家と濱口名大総長

カンボジアの一村一品製品として認定:米蒸留酒「Sraa Takeo」果実酒「Tamarind Liqueur」

農国センターでは、2008年より文部科学省科学研究費補助金、文部科学省「国際協力イニシアティブ」教育協力拠点形成事業、JICA草の根技術協力事業を通じて、カンボジアにおける酒造業をはじめとする伝統的な農産物加工産業の振興、王立農業大学の人材育成に取り組んでいます。これらの取り組みの一環として商品化を果たした伝統的な米蒸留酒「Sraa Takeo (スラ・タケオ)」と、これを用いて製造した果実酒「Tamarind Liqueur (タマリンド・リキュール)」が、2012年10月12日に、カンボジア国における一村一品製品として認定されました。また同月には、アセアンセンターが主催するアジア食品展にカンボジア産商品の代表としての出展を果たし、多くの日本企業に対して商品を紹介することができました。

カンボジア国政府は、貧困削減や国家の経済開発に向けて農業分野ひいては農産物加工業の振興の重点分野の一つとしており、特に農村地域における加工業の普及を奨励する目的から、日本の大分県を発祥とする一村一品制度を2006年に導入しました。同年からは、カンボジア国商業省を主体とした一州一品展示会が毎年開催され、州又は村における特産品の製造を奨励しています。しかし、ポルポト政権下での大虐殺を経て多くの伝統的な加工技術を失ったカンボジアでは、農村地域における加工業の普及は簡単ではなく、制度が整ってもなお一村一品としての認定製品がなかなか増えない状況が続いています。今回、農国センターの取り組みによる商品が一村一品製品として認定されたことで、農村地域における加工業への取り組みの活性化ひいては農村地域の貧困削減に寄与できることを願っています。(伊藤香純)



カンボジア国一村一品製品のロゴマーク