

JICA草の根技術協力事業「伝統産業復興による農産物加工技術振興プロジェクト」

2010年12月9日より実施してきたこのプロジェクトは、2013年12月8日に終了を迎えました。このプロジェクトでは、カンボジアの伝統的な農産物加工品である米蒸留酒に焦点を当て、品質向上に向けた技術の普及と酒造農家の所得向上による「伝統産業の復興」を目指してきました。プロジェクト実施期間中に、対象地域であるタケオ州の酒造農家に対して高品質な米蒸留酒を製造するための技術指導を行い、104世帯が技術を習得し、米蒸留酒の品質と売上額の向上に至りました。また、都心部の消費者を対象とした高付加価値化・ブランド化の一環として、「スラータケオ」と「タマリンド・リキュール」の開発、製造、商品化・流通に着手し、カンボジアの国際空港における販売や日本への輸入にも漕ぎ着けました。20年にわたる内戦を経て、誇れる自国産の製品が殆ど存在しない中、「農家が飲む安くて低品質な酒」というレッテルを貼られていた伝統的な米蒸留酒を、カンボジアの皆さんが「自国製品」として誇れるものにすると同時に、消滅の危機に瀕していた伝統的な農産物加工品を後世に残すお手伝いできたことは、プロジェクト関係者一同うれしく思っております。このプロジェクトで培われた技術やノウハウは、カンボジア王立農業大学(RUA)に新設されたFood Research and Development Centerにおいて継続することとなり、大学教員の人材育成や学生の教育に活用されることが期待されています。(伊藤香純)



酒造農家への醸酵管理指導



商品化されたカンボジア米蒸留酒

JICA課題別研修コース「アフリカ地域 稲作振興のための中核的農学研究者の育成」

JICAがサブサハラアフリカの23カ国を対象として2008年に開始したCARDイニシアティブに対する大学の協力の一環として行う研修の第2年目を実施しました。実施期間は7月4日～8月2日で、研修内容は「コア研修」と「個別研修」の2部構成です。コア研修は、稲作の基礎知識や技術、論理的思考方法などを講義・実習や愛知県農総試の見学を通して習得させ、個別研修は、研修員個々の専門研究を深めるため、JISNAS会員の7大学（岩手大学、山形大学、新潟大学、茨城大学、名古屋大学、三重大学および京都大学）が研修員を受け入れ、各々オリジナルメニューで行いました。研修員は自国の課題の把握と解決に必要な研究計画をアクションプランとしてまとめ、JICA筑波センターにおける他の稲作コースの研修員も参加する発表会で発表し、議論を通して相互に理解を深めることができました。研修員はセネガル、ギニア、コートジボアール、ブルキナファソ、ガーナ、トーゴ、カメルーン、コンゴ民主共和国、エチオピア、ケニア、ザンビア、タンザニアおよびモザンビークの13カ国の13名です。今年の研修員は帰国後も広い大陸内で互いに連絡を取り合い、情報交換するなどチームワークに優れた13名でした。(浅沼修一)



水田の土壌水分測定方法を習うギニアとモザンビークの研修員



講師にも研修員にも満足の笑み、よくやった！