2010年度JICA音样可修 「中央アジア。 コーカサス温度 無利益製」コース

対象国:アルメニア、アゼルバイジャン、キルギス、

タジキスタン、トルクメニスタン

研修員数:20名

研修期間:2011年2月8日(火)~

2011年2月25日(金) 18日間











"中央アジア""コーカサス"という響きには、あまり馴染みのない方もいらっしゃるかもしれませんが、シルクロードの通り道、健康と長寿の秘訣として有名になったカスピ海ヨーグルト、美しい青のモスク(イスラム教の礼拝堂)と聞くと、少しイメージがわいてくるかもしれません。

今回は、いずれも旧ソ連から独立した5カ国から、20名の研修員が来日し、農村振興について、十勝・帯広の知見や経験を幅広く学びました。どの作物を、どのくらい生産し、どのように集荷・加工・流通・販売するのかといった農業全般に関することが、中央統制的に行われ、農家は指示されたとおりのことをするだけであった旧ソ連の体制が崩壊した後、独立した各国は、自由経済とグローバル化の流れの中で生き残っていく農業を行う必要性に直面しています。



この課題に対するヒントを得てもらうため、まずは日本全体や、十勝・帯 広の農業について基礎知識を身につけてもらい、続いて寒冷地という特殊な 環境下における農業・普及技術や、同世代や女性経営者である**農家さん**との 直接の意見交換、農産物の大規模加工・小規模加工事例、農協の成り立ちと 仕組み、農村振興と都市の活性化、ワイン製造によるまちづくり等について 学びました。

サブテーマを「**農業の6次産業化**」とした今回のプログラムでは、各農家が力をつけ、貧困から脱するためにできること、そしてそれを支援する行政の取り組みについて考えることが到達点でした。最終日のレポート発表では、国毎に分かれたグループが順番で発表を行い、具体的な農作物名を挙げ、どのように加工・流通・販売できるのかを講師・関係者の皆様と一緒に討論しました。

研修中のリフレッシュのための休日プログラムでは、百年記念館で目にしたアイヌの文化が中央アジ

アの伝統的な文化と非常に似ているということで、トンコリ(五弦琴)を見事に演奏するなど、日本に親しみを持ってもらえるよい機会となりました。また、茶道体験では、苦いイメージだった抹茶が、実はとてもまるやかで、何杯もおかわりをする研修員や、和菓子がお気に入りとなった研修員、着物姿の講師陣と思い出の記念撮影をする研修員と、それぞれに満喫していた様子でした。



ご協力いただきました皆様に、改めてお礼申し上げます。引き続き、帰国研修員が一歩ずつでも前進 し、学んだものを活用してくれるよう応援したいと思います。

ご協力いただいた講師・関係者の皆様(敬称略・順不同)

帯広市農政部長 米倉進コースリーダー、帯広百年記念館、帯広市農政課、帯広市農業振興公社、 斉藤農場、農事組合法人共働学舎新得農場、外山農場、カルビーポテト株式会社帯広工場、広瀬牧 場、やぶ田ファーム、北の起業広場協同組合、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所、裏千家淡交会帯広 支部 - ありがとうございました ・ 一