

May
2013

Kalimpong Times



みなさん、こんにちは！！カリポンタイムズ5月号です。すでに夏到来の所が多いのではないのでしょうか。40℃以上など普通の事だと思います。カリポンでも、昼間太陽が出れば 30℃を超える日もありますが、曇りや雨になると 20℃ちょっとまでしか気温が上がらず、肌寒いくらいです。インドの避暑地であるカリポンに一度足を運んでみてはいかがでしょうか。今月号では2日に開催したファーマーズフェア（JICA KRISHI UTSAV 2013）、11日にカウンターパートの Dr. Graham's Homes School で開催された May Fair の様子をお届けします。

ファーマーズフェア前日まで雨が降ったり止んだりの不安定な天候で、JCK メンバー皆、当日は雨を予想していました。しかしフェア当日は、太陽が自分もフェアに参加したいと言わんばかりの暑い日になりました。園芸農業研修修了生、ワールド・ビジョンなどのNGO、政府農業機関などがブースを構え、それぞれの活動や成果を紹介すると共に、参加者同士の情報交換が活発に行われました。



写真① 開会式でスピーチをする JCK 理事長
Mr. Yograj Pokhrel (写真右)

チンゲン菜やコリアンダーなどの春夏野菜がテーブルを埋めました。今年は、JCK メンバーで特に頑張った農家に対して、Best Japanese Rice Cultivator、Best Supporting Farmer to JCK、そして Farmer of the Year 2012-2013 within JCK の表彰式を行いました。受賞者はトロフィーや賞状を手にするのは初めてだったと思います。他のメンバーが見ている中で、こういった表彰式を行い、受賞者や他の農家の生産意識向上を目指す意図もこの表彰式の中に含まれています。



写真③ Best Japanese Rice Cultivator の
Ms. Teresa Lepcha (写真左)

Ms. Teresa Lepcha は 5kg の種籾から約 300kg の日本米を収穫し、品質も良く、消費者からおいしいという声が最も多いお米でした。今シーズンは 10kg の種籾を受取り、昨シーズンの倍以上の収穫量を目指すと張り切っています。



写真② フェア当日の朝に村で収穫した新鮮な野菜の販売

各村で収穫した野菜を並んで販売するのは、JCK メンバー間で良い刺激になります。また自分達の村での生産成果をアピールする絶好の機会であるため、テーブルいっぱいに村の生産物が並べられました。しかも、町のマーケットよりも手頃な価格での販売だったため、生産物はあっという間に売り切れとなりました。昨年開催したのは冬であったため、白菜などの冬野菜が多く並びましたが、今年は



写真④ Farmer of the year の Mr. Naren Subba (写真左)

Mr. Naren Subba の生産物である日本米約 200kg はコルカタのレストランと取引し、白菜約 500kg、その他セロリ等の野菜はシッキムのマーケットに卸し、大豆 100kg は JCK 食品加工担当が買い取りました。作物生産量が最も大きく、現在も大量のキュウリをシッキムのマーケットに卸しています。今シーズン、彼は 80kg の種籾を用いて日本米の栽培を行います。彼一人で収穫量が 2t を超えることを期待しています。

大盛況で幕を閉じたファーマーズフェア JICA KRISHI UTSAV 2013 ですが、来年以降も開催を続けるためにも、JCK の安定運営が求められます。しかし、JCK メンバーの知恵と団結力、そして行動力があれば、何も心配する事はありません。

2日にファーマーズフェアを終え、次の週の11日には事業のカウンターパートである Dr. Graham's Homes School で May Fair が行われました。そのフェアでは、花・野菜と食品加工の2つのブースを構え、スターチスやイチゴ、レタス、ハチミツ、キムチ、米粉等の生産物を販売しました。当日は晴れたり曇ったりの天候でしたが、他の学校関係者を含む多くの方がフェアに訪れました。



写真⑤ 花を購入する学生達



写真⑥ 食品加工ブースでの販売の様子

現地スタッフいわく、当日は花を購入し、好きな相手に渡すのがこのフェアの伝統であるらしく、男女問わず、多くの学生がブースに訪れました。恥ずかしそうに花を購入する男子学生を見て、自分にもこういう時期があったと約

20年前を思い出しました。

フェアでは、バラ 100本、グラジオラス 100本の他、ユリやガーベラ、スターチスがあっという間に売り切れました。食品加工ブースでも、ドーナツなどのスイーツを完売し、2つのフェアが大きな収益に結びつきました。



写真⑦ フェアで販売したシナモン風味のドーナツ

フェアでの盛況を受け、食品加工スタッフは学校の子供達や町の食料雑貨店にバラエティに富んだスイーツを販売するために、新商品を開発しています。ナツメヤシの



写真⑧ ナツメヤシのジャムを入れて焼いたクッキー

ジャムを入れて焼いたクッキーは町では購入できない優しい味に仕上がっています。今後も商品数を増やし、町のショッピング開店までの準備を進めていきます。

それでは、来月号もお楽しみに！！

JCK (JICA Project Cooperative Society of Kalimpong)

生産物在庫状況 (5月31日現在)

●有機/普通栽培日本米：完売しました！ ●味噌：5kg

カリンボンや JCK のこういった情報を掲載してほしい！などご意見・ご要望がありましたら、以下の連絡先までご連絡よろしくお祈いします。

花田博之(JICA 地域園芸振興プロジェクト現地調整員)
携帯電話：(0)8158043485

Email (花田)：rhppkalimpong@gmail.com

Email (現地スタッフ Mr. Prabir S. Rajwar)：
yamaflora@sify.com