

June  
2013

# Kalimpong Times



みなさん、こんにちは！！カリポンタイムズ6月号です。今年のカリポンの6月は暑いですが！真夏の日照りになる日が何度もあり、雨季にしては雨の日が少ないと感じています。しかし、日本でよく言われるゲリラ豪雨のように、所々で短時間にドバッと降るようなケースが多いです。村の農家の方々もこの変な天気は地球温暖化のせいだ、と声を上げています。さて、今月号では、6月から開始した日本米栽培 2013年シーズンの村での視察の様子と JICA インド事務所渡辺次長の事業視察の様子を中心にお届けします。

今シーズンは 30 戸を超える農家の方々が日本米栽培を行っています。すでに全ての農家が発芽を終え、来月実施する田植えに向け、本田の準備を進めています。今月、全ての村で視察を行い、苗に対して日本一時帰国の挨拶をしてきました。今年は豪雨になったり、カンカン照りになったりと、苗にとっては厳しい天候が続いています。しかし、この環境を乗り越えれば、強い苗に成長すると信じています。

日本では、台風対策として風で倒れにくくするために、背丈を低く品種改良されてきたと言われています。



写真① Pedong 村の苗の様子



写真③ 真ん中奥が日本米の苗で他は現地米: Kagay 村  
(日本米の苗は現地米に比べ、色が濃い)



写真② 鳥害対策を説明する Suraj 現地業務補助員 (左)



写真④ トウモロコシを収穫後、田植えの予定: Kagay 村

カリポンで栽培する日本米は、現地米に比べ成長が早く、背丈も低いです。現地米は胸の高さまで成長しますが、日本米は腰より少し低いくらいです。台風の影響が全くないカリポンでは、風で稲が倒れる事はないため、おそらくこれまで品種改良されることなく栽培されてきました。

6月末までに 11 村の田を視察し、苗の状況を確認すると共に、田植えに向けた水の管理法等、田周りの草刈りの重要性を説明しました。有機農法で栽培するためにも、害虫による被害を少しでも抑えなければなりません。今シーズンは、アラハバードで活動されておられる“アーシャ=アジアの農民と歩む会”の三浦さんからの助言を生かし、鶏糞を追肥で施用する予定です。現地農家は米栽培で鶏糞を施用したことがないため、この農法に驚いています。村で大量の鶏糞を入手するのは困難なため、今のうちから集めるよう指導しました。今シーズンで日本米栽培に

携わるのは3度目ですが、まだ勉強すべき事だらけです。

昨シーズンの Best Japanese Rice Farmer である Ms.Teresa の田がある Chibbo 村を訪問した際、8戸中、5戸の農家の苗床において、苗の上半部分が野ウサギに食害を受けていることが分かりました。



写真⑤ 野ウサギにより上半分を食害された苗

昨シーズンは、Dungra 村において、クジャクによる食害が発生しました。今年は野ウサギ対策を含め、稲を守る手段を農家と共に意見を出し合っています。鳥害対策においては、カリンポンに豊富にある竹を利用し、鳴子を製作したり、縦に割った竹の先にロープを結び付け自宅からでもロープを引っ張ることで音を鳴らして、スズメ等による鳥害を防ぐ装置を各村で設置する予定です。

✂

21日にJICAインド事務所の渡辺次長がカリンポンを訪問されました。現事業の進捗状況を視察されると共に、新事業提案の可能性について事業カウンターパートのドクター・グラハムズホームズスクールの理事の方々と意見・情報交換を行いました。ドクター・グラハムズホームズスクールは農場も所有していますが、灌漑施設がなく、特に雨季は深刻な水不足で、学校の子供達に野菜を十分に提供する事ができません。そこで、農場施設・運営改善を目指した新事業の可能性を探っています。まずは、現事業を円滑に進め、十分な成果を上げることが最優先ですが、来年6月の事業終了後について現地スタッフやコーポラティブ組織メンバーと話し合いを重ねていく必要があります。



写真⑥ 第8期園芸・農業研修生(研修修了式)

渡辺次長は、園芸・農業研修、食品加工センター、そして町で建設中のJCKショップが入るビルを視察され、コーポラティブ組織メンバーと意見の交換をされました。



写真⑦ JCKショップの入るビルのオーナー兼

JCK事務局長のMr.Dipendra(左)と渡辺次長

建設中のビルは、大きな地震にも耐えられるよう、一本一本の柱も太く、ビルのオーナーであるMr.Dipendraは耐震性に自信を持っています。2011年9月に起きたシッキムを震源とする大きな地震により、カリンポンでも多くの建物にひびが入るなどの被害があったため、カリンポンの人達は地震に敏感になっています。さらに、デザイン性も兼ね備えており、斬新な設計となっています。

もちろん、JCKショップのデザインだけでなく、JCK生産物の斬新性も売りにすれば、多くの地元住民の興味を引くことができるかもしれません。新商品として、日本品種のサツマイモを用いたドーナツ、村のスモモを利用したスモモジャムの販売を開始しました。今後も地元生産物を利用した加工食品を開発し、JCK生産物がカリンポンの経済を盛り上げる工夫をしていきたいと思ひます。

✂

花田は一時帰国で7月いっぱい日本におります。ビザ取得状況によりますが、8月にカリンポンに戻る予定です。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 (6月30日現在)

●有機/普通栽培日本米：完売しました！ ●味噌：5kg

カリンポンや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ひします。

花田博之(JICA地域園芸振興プロジェクト現地調整員)

Email(花田)：[rhppkalimpong@gmail.com](mailto:rhppkalimpong@gmail.com)

Email(現地スタッフ Mr. Prabir S. Rajwar)：

Tel: (0)8509520355

[yamaflora@sify.com](mailto:yamaflora@sify.com)