

December
2012

Kalimpong Times



みなさん、こんにちは！！カリポンタイムズ 12月号です。2012年もあっという間に過ぎてしまいましたが、充実した年だったでしょうか。10月から現地での活動が本格化し、12月まで一気に突き進んだという感じです。さて、今月号では、12月16日にコルカタで行われた日本人会主催の餅つき大会の一角をお借りして実施した、カリポン生産物販売会の様子、そして先日、日本へ帰国された高橋さん、河野さんの活動の様子をお届けします。

コルカタ空港から出て、まず感じたのは、暑いということでした。カリポンは午後3時を過ぎると、急激に気温が下がりますが、さすがにコルカタは半袖でも過ごせる気温でした。

16日の餅つき大会に合わせて、約100kgの日本米、そして生姜粉やそば粉などの加工食品を事前にコルカタに郵送しておいたので、販売前日は商品のチェックに追われました。

餅つき大会当日は、朝からいい天気恵まれ、70名程の日本人の方々が参加されました。昨年同様、日本人会の方からお借りした日本の炊飯器を使って、試食用のお米を炊いたのですが・・・炊飯途中、電源が切れている事に気づき、茫然としました。恐る恐る炊飯器を開け、試食すると、何とも不思議な食感のお米が口いっぱいになり、試食用のお米を出せないと思いました。しかし、水を少し入れ、日本の炊飯器に願いを込めながら、炊飯ボタンを再度押し、しばらく待ちました。30分後、もう一度開けて食べてみると、上半分の味は変化なしでしたが、下半分は美味しい粘りが出て、これぞ日本米と言える味になっていました。皆さんにカリポン産 2012年新米を試食していただいた後はあっという間に売れていきました。



写真② 餅つきの様子

お米100kgだけでなく、味噌10kg、生姜菓子5kg、生姜粉1kg、そば粉5kg、米粉1kgの計6つの商品を全て完売することができました。今年は商品の種類・数が昨年より大幅に増え（昨年は日本米、味噌、いちごのみ）、売り上げは昨年の2.5倍以上でした。さらに食品加工センターが数ヶ月後完成予定のため、次回の餅つき大会では、品揃えがより豊富になったカリポン特産市になるはずですよ。

改めて、商品をご購入してくださった皆様から感謝します！



写真① カリポン産日本米販売会場

(手前右が稲垣農業指導員、奥はバザー会場)



写真③ カリポン産商品の一部

(右上：味噌、左上：生姜菓子、下：有機栽培日本米)

今回、高橋さんと河野さんは研修生だけでなく、私達プロジェクトスタッフにも、カーネーションの挿木法や果樹の接ぎ木法などを指導して下さい、プロジェクト関係者一同、大変感謝しています。



写真④ プロジェクトスタッフにカーネーションの挿木法を指導する高橋さん（奥の白い帽子）



写真⑤接木法について説明する河野さん（右側白い帽子）

カリンポンにも接ぎ木技術は存在しますが、成功しない事例が多数あり、多くの研修生が接ぎ木の練習に関心を持ち、お昼ご飯の時間も忘れて、接ぎ木の練習に没頭していました。



写真⑥ 研修生との記念写真

12月11日、20日はそれぞれ高橋さん、河野さんの誕生日だったため、プロジェクトスタッフ一同がケーキを用意し、お二人によるケーキカットでお祝いしました。ハート形のケーキだったため、お二人も、見ている方も少し奇妙な雰囲気でした。



写真⑦ お二人による誕生日ケーキカット
（奥：河野さん、手前：高橋さん）

お二人からは、栽培技術だけでなく、資料の保存・農具の管理などを徹底するように、指導を受けました。今回、写真付きの野菜・果樹栽培資料や農具等をいただいたので、研修生や現地スタッフがいつでも共有できるように、そして、お二人がいつカリンポンに戻って来られても大丈夫なように保存しておきます。

今回の滞在中、研修や村への巡回指導、現地スタッフへの指導などにより、休みがほとんどない、過密スケジュールになってしまいましたが、お二人は毎日元気に活動され、長年培った技術や知識を共有していただきました。私達プロジェクトスタッフにとって、大変有益な時間を過ごすことができました。

またお二人がカリンポンに来られるか、今のところ分かりませんが、村の農家をはじめ、プロジェクトスタッフ一同、心からお待ちしています。約1ヶ月のカリンポン滞在、本当にお疲れ様でした。

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願ひします。

花田博之(JICA プロジェクト現地調整員)

携帯電話:8158043485

Email (花田): rhppkalimpong@gmail.com

Email (現地スタッフ Mr. Prabir S. Rajwar):

yamaflora@sify.com