

January

2013

Kalimpong Times

賀正

みなさん、こんにちは！カリポンタイムズ 2013 年 1 月号です。日本だけでなく、インドでも寒い冬になっていますが、みなさん元気に過ごされているでしょうか。カリポンでは 7 日から農業研修が始まり、その他、巡回農業指導や農具開発、農産加工センター建設と、忙しい日々を過ごしています。今月号では、活動の様子を元気いっぱいにお届けします。今年もどうぞよろしくお願いたします。



2013 年 1 月 1 日の朝、カリポンの新年は普段の朝のように、静かに幕を開けました。31 日の夜 10 時くらいまで音楽を流したり、花火をする人達がいきましたが、町を興しての大きなカウントダウンイベントは行われませんでした。



写真① 露店が立ち並び町のメインストリート

ショーも行われ、多くの人で賑わっていました。

私達は毎年 12 月 30 日が仕事納め、1 月 2 日が仕事始めで、年末年始をゆっくり過ごすことはありません。コーポラティブ組織会議、農業研修、巡回指導、農具開発、食品加工センター建設といった活動のために、年明けから動き回っています。

農業研修では、昨年 11 月、12 月にカリポンに再訪問された高橋さん、河野さんから学んだ接ぎ木の実習を取り入れ、現地スタッフと共に研修生に接ぎ木法の指導を行いました。枝を切ったり削ったりする作業



で指を切らないようにと祈

写真② 接ぎ木実習の様子 (写真左：稲垣農業指導員)

りながら見ていましたが、無事に全ての研修生が実習を終えました。



写真③ 畑に施用する乾燥鶏糞を砕く農民 (カンキボン村での巡回指導時の様子)

今事業では研修センターでの研修だけでなく、村を巡回し、土や肥料、病害虫の問題を直接目にしながら対策等を指導する活動を行っています。1 月はカンキボン村とテンドラボン村の 2 村を訪問し、ぼかしを中心とした有機肥料の活用法や乾季に栽培できる野菜の選択とその栽培方法、雨水の有効活用法（貯水池の設置）の指導を行いました。

農具開発活動は鋤の改良と唐箕の製作、そして足踏み脱穀機を中心に据えています。唐箕とは、米や蕎麦などの穀物の選別作業を行う農具です。カリポンタイムズ 2012 年 10 月号で掲載したように、カリポンでの籾の選別作業は、ざるから籾を落とし、もう 1 人が風を起こすことで、空籾等を飛ばす方法が主流です。この作業を効率化するために、唐箕が役立つと考えていますが、設計図がないため、情報を収集し、私達で作成する必要があります。

鋤の改良に関しては、主に刃と柄の角度を調整する作業になります。既存の鋤は写真④のように、その角度がほぼ直角であり、刃自体少し丸みを帯びているため耕作時に力が効率的に土に伝わらない問題があります。そこで、カリポンの町のはずれにある鍛冶屋にお願いして、市場で販売されている鋤の刃を真っ直ぐにし、刃と柄の角度を小さくする作業を依頼しました。作業完了後、事務所敷地内の畑で、現地スタッフと共に既存の鋤と角度調整後の鋤の 2 つの使用具合を比較しました。調



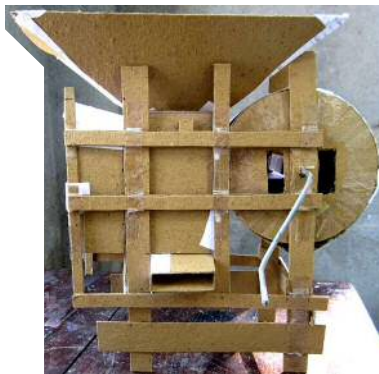
写真④ 奥が既存の鍬、手前が角度調整後の鍬

整備後の鍬は刃と柄の角度が小さすぎたため、掘りにくかったのですが、畝への土寄せや、土表面

の草を取り除く作業は大変やりやすい事が分かりました。これは土寄せ用の鍬として保管し、別の鍬で刃と柄の角度をもう少し大きくして、掘りやすい角度を見つけることにします。



写真⑤ 実際の唐箕



写真⑥ 作製した唐箕の模型

唐箕は写真や文献等を頼りにしながら、まず厚紙で模型を作製してみました。唐箕の写真を印刷して、パーツごとに長さを測り、等倍して模型用のサイズにしました。その後、この模型と長さを書いた写真を事業のカウンターパートであるドクターグラハムズホームズスクール内にある、ワークショップ部に見せて、実際の半分サイズの（推測ですが）での製作を依頼しました。試作品は来月完成予定です。

昨年10月から開始された農産加工センターの建設工事は水回り・電気工事はまだですが、建物の工事は大詰めを迎えています。雨季が長引き工事が遅れましたが、食品加工の本格始動に向けた形が見えてきました。



写真⑦ 完成間近の農産加工センター(2階)

2月上旬までには完成し、味噌や生姜菓子等に加え、カリンポン産の野菜を使ったバラエティ豊かな加工食品を生産する予定です。

話は変わって、今年もいちごのシーズンがやって来ました！今年も定植時の苗の状態が良くなかったため、実ができるまで、稲垣農業指導員があの手この手で苗を元気づけてきました。しかも無農薬です！1つの重さは最大で40g程ですが、日本で食べるのと変わらず、甘さが口いっぱいに広がります。



写真⑧ カリンポン産いちご(品種:とよのか)

残念ながら、現在の所、カリンポンだけでの販売を行っています。苗数増加、品質向上、輸送システムの確立後、他の都市への配送

も視野に入れていきます。

来月号ではアラハバードでの農業・食品加工研修の様子をお届けしたいと思います。

お詫び

お米や味噌等の配送の際、段ボール箱の内側に新聞や厚紙の切れ端等を詰め、食品を詰めるビニール袋を3重にしたりすることで、できる限りの包装・梱包の工夫を行っていますが、それでも到着時に袋の破損等の問題が発生しています。この件に関してご迷惑をおかけして大変申し訳なく思っております。皆様のご意見やアイデアを元に改善していくつもりです。今後さらに梱包の際、工夫を凝らして万全を期すように致します。

JCK (JICA Project Cooperative Society of Kalimpong)

生産物在庫状況 (1月31日現在)

- 有機栽培日本米 / 普通栽培日本米:連絡してください
- 味噌:完売
- 生姜菓子:5kg(完売後も生産可能)
- 生姜粉:品切れ(生産可能)
- そば粉:3kg

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 地域園芸振興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