

February  
2013

# Kalimpong Times



みなさん、こんにちは！！カリポンタイムズ 2月号です。1月に行く、2月は逃げる、3月は去る、と言いますが、本当に2月もあつという間に過ぎて行きました。カリポンでは、昨年末に収穫したお米を使った味噌作り、そして生姜菓子作り、いちごの収穫など、プロジェクト関係者一同忙しい日々を過ごしています。今月号では、2月12日から2月21日にかけてアラハバードで行われた短期農業・食品加工研修に参加した様子をお届けします。

稲垣農業指導員とジェームス現地業務補助員が2月12日から16日までの農業研修に、そして私とサロジ現地業務補助員が2月16日から21日までの食品加工研修に参加しました。カリポンからNew Jalpaiguri (NJP)という最寄駅まで車で3時間、そしてNJP駅から約20時間、快適？な列車の旅の後、アラハバード駅に到着です。

アラハバードのサンヒッギンボトム農業工科大学継続教育学部では、特定非営利活動法人”アーシャ=アジアの農民と歩む会”（以後アーシャさん）が母子保健事業を行っています。そして、持続可能な農業研修10カ月コースと私達が参加させていただいた約2週間の短期コースが行われていました。私達の外に、インド北東部で障害者の



写真① 早朝ワーク：有機発酵肥料作り

支援活動をしている NGO などが短期コースに参加しました。稲垣農業指導員、ジェームス業務補助員は朝6時半に始まるフィールドワークに参加後、理論と実践の授業に出席し、理論研修では持続可能な農業のために、いかに女性と若者を巻き込みながらやっていくかなどを議論しました。実践授業で学んだ木酢液の作り方や、カリポンでの方法とは異なる光合成細菌培養法は試してみる価値が十分に



写真② フードフェア宣伝 (左：ジェームス業務補助員)

研修中に開催されたフードフェアでは、研修生が4つのグループに分かれ、

ベジタブルモモ、照り焼きチキン、ピザ、チキンポコラを生産した後、大学キャンパス内の学生に対して、フードフェアとグループの料理を宣伝し、生産・宣伝・販売の流れを体験する貴重な機会がありました。

私とサロジ業務補助員は16日の昼に到着し、その日の午後、継続教育学部の三浦学部長と大豆食品加工の専門家である、高丸氏と日本米栽培、食品加工等についての情報交換を行う機会をいただきました。カリポンでの私達の活動（農業・食品加工・コーポラティブ組織運営）は、アラハバードで行われている活動と同様であるため、今回の短期研修には、視覚、聴覚、味覚、嗅覚、触角の全てを使って、参考になるものを一つでも多くカリポンに持って帰る意気込みで参加しました。



写真③ 味噌作り実習 (写真右：サロジ業務補助員)

をノートに記録していきました。カリポンでは、食料雑貨店で販売している普通の塩を加えていますが、アラハバードでは、ヒマラヤ岩塩を使用しており、味がまろやかになることが分かりました。私達も、大豆や塩などの素材を変えてみることで、独特の味を作り出すことに挑戦したい



写真④ 最終日のプレゼンの様子

と思います。

他の研修生とは別に、味噌作りの実習を受ける時間を特別に設けていただき、カリポン味噌との違いを把握しながら、一つ一つの過程

最終日の21日は、研修で学んだ事をどのように事業地で生かすのかをテーマにしたプレゼンに参加団体別に行いました。カリポンでは、スモー

クチキンや乾燥キノコはマーケットに存在せず、ソーセージを生産している所はありますが、味はいまいちです。カリンポンで新しい加工食品を生産し、それらを JCK から発信していく事が重要だと考えています。また、既存の生産物の受注票や配送スケジュールを大きく、シンプルに作り、誰が見ても分かりやすくするための改善が必要です。

今回の短期研修において、継続教育学部の三浦学部長及び大豆食品加工の専門家である高丸氏に農業・食品加工・コーポラティブ組織運営に関する助言をしていただきました。心から感謝いたします。また、研修の調整をして下さったアーシャさんのスタッフの方々、本当にありがとうございます。

JICA の現地事業人材育成支援制度を今後も活用できればと思います。

JCK 仕入れ・販売部は、村から白菜やセロリを仕入れ、カリンポンの町だけでなく、隣州のマーケットにも卸販売を行っています。例えば、1 回の配送でセロリ 100 束、白菜 50 個以上を輸送します。1 つが 60~70kg ある籠をバスの上に乗せるのは一苦勞です。一籠運ぶのに 10~20 ルピー必要ですが、荷物運搬のプロに頼むのが最も安全・確実です。



写真⑤ セロリをバスの上に積み込む様子



写真⑥ ハウス内のスターチス

迎えます。毎年この時期はスターチスを栽培し、コルカタの花飾り屋に配送しています。昨年は約 2000 本の切り花を取引しました。今年は稲垣農業指導員の適切な栽培指導により順調に育っているため、取引量と取引価格が期待できます。来年は村の農家の方々に多くの苗を提供し、栽培指導をすると共に、JCK を通したコルカタへの配送を行う予定です。

花と野菜の取引はありますが、オレンジ等果物の取引が少ないため、JCK の顧客をより獲得するためにも、組合メ

ンバーの生産物を幅広く仕入れ、多くの顧客と取引ができる体制を整えていきたいと思ひます。



写真⑦ 仕込み中の味噌 (合計約 30kg) ます。10 月に仕込んだ味噌約 8kg が今月末に完成し、現在仕込み中の味噌 30kg は 7 月頃に完成予定です。

JCK の食品加工部では、精米後砕け米になり、そのままでは販売できないお米を味噌作りに利用してい



写真⑧ 生姜菓子の袋詰めの様子

また、カリンポンでは多くの村で生姜を生産しています。スライスした後、乾燥させ、砂糖と共に煮詰めるだけの簡単レシピで生姜菓子を作ることができます。小腹が空いた時や、体を中から温めたい時にぴったりのスイーツです。まだまだ設備や調理器具が整っていないため、大量に生産する事ができませんが、食品加工センターの完成後は大きな鍋を使って大量に生産する予定です。

今後も商品開発を行い、カリンポンの人達にとって斬新な、そして日本人の方々には懐かしい味をお届けできればと思っています。

来月号もお楽しみに！！

**JCK (JICA Project Cooperative Society of Kalimpong)**  
**生産物在庫状況 (2月28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: 8kg                      ●生姜菓子: 品切れ中
- 生姜粉: 品切れ中            ●そば粉: 2kg

**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)**  
**携帯電話:08158043485**  
**Email (花田): [rhppkalimpong@gmail.com](mailto:rhppkalimpong@gmail.com)**  
**Email (現地スタッフ Mr. Prabir S. Rajwar):**  
**[yamaflora@sifv.com](mailto:yamaflora@sifv.com)**