

March
2013

Kalimpong Times



みなさん、こんにちは！！カリポンタイムズ3月号です。カリポンでは、朝晴れていたのに、昼から曇り、夜には雨が降るといった不安定な天気が多くなっています。皆さんの所では、すでに暑い日が続いているのでしょうか。今月号では、加工食品の新商品、スターチス出荷、その他の様子をお届けします。



3月のカリポンは、春の陽気が近付いていたと思っただけにまた急な寒さが舞い戻ってきたり、雹が降ったり、曇天が続いたり非常に不安定な日が続きました。この予想外の気候により、スターチスの開花の遅れやイチゴ・野菜の生育不良等も懸念されましたが、何とか無事、収穫期を迎えています。

事務所敷地内の庭には、スウィートピー、ポピー、金魚草、ポリジ（ハーブ）などの花が咲き誇っています。それらの花に誘惑されるかのように、イチゴ受粉用のミツバチもあっちへ行ったりこっちへ行ったり、忙しく飛び回っています。

左上の写真は3本足のイチゴです。受粉状態が悪くなかったのか、奇形状態で収穫となりました。イチゴの収穫は4月中旬までを予定しており、その後は来期のための苗作りに入ります。次シーズンはコーポラティブ組織の農家数名と協力して、村での栽培を試み、収穫量の大幅増加と共に、ジャムやケーキなどの加工食品に利用していく予定です。

昨年10月に建設を開始した農産加工センターがついに完成しました。カリポン初の本格的な食品加工施設とあり、JCKメンバーも期待に胸を膨らませています。豆腐、味噌、キムチパウダー、白菜キムチ、生姜菓子など、地元の野菜を利用した加工食品の大量生産を始めます。また、女性を中心に実施する食品加工研修の準備も進めています。カリポンでは女性のエンパワーメントのためにも、食品加工事業に大きな期待が寄せられています。5月に予定しているファーマーズフェア開催時に、農産加工センターのオープニングセレモニーを改めて実施することになっています。



写真① キムチパウダー作りの様子

村で生産したニンニク、生姜、チリ等を混ぜ合わせて作るカリポン独自のキムチパウダーは好評で、カウンターパートのドクター・グラハムズ・ホームズ・スクールの先生方を始め、隣州シッキムのマーケットから毎週のように注文が来ています。

また、日本米精米後そしてクリーニング時に出る砕け米を食品加工でもっと活用できないか、食品加工スタッフと意見交換を行いました。その結果、カリポンの人なら誰でも分かる3つの食品に活かしていくことに決めました。豆等の野菜と煮込む Khichadi、誕生日やお祭りで食べるスイーツ Kheer、そして日本のお粥にあたる Kholay です。3つの頭文字を取って、「3K Japanese Rice」という商品名で販売を開始しました。シッキム州のマーケットでは、サンプルの提供後、5kgの注文が入り、ますますの滑り出しと言えます。

日本米だけでなく、地元の野菜や果物をより効率的に活用して、健康的な加工食品を生産し、食べ物の大切さ、地産地消の考えを拡大していくことも必要なのではないかと感じています。都市から運ばれてくる、大きいサイズの野菜は、農薬を大量に使用したもののばかりです。多くの人がそれを知っていながら安さに惹かれ、購入して

います。JCK では多くの生産物に有機栽培という一言を加えて販売しています。スーパー等で見られる商品ラベルのように、含有物の割合やカロリー数を表示する事は難しいですが、最低でも、使用した材料や消費期限等を記載し、消費者が安心・納得して購入できるラベル作りも重要であると言えます。

糖尿病、高血圧に罹っている人の割合が高いカリンポンでは、健康食品に関心を持つ人が増えていると耳にします。今後 JCK から低糖ニンジンケーキ、グアバ茶などの健康重視の生産物も提供し、カリンポンの住民が健康的な食生活を送ることができれば、JCK の知名度も向上するはずで



写真② 収穫を迎えたスターチス

週 300 本以上の注文を受けています。カット部分を鮮度保持剤に浸したちり紙とビニールで覆い、最後に全体を新聞紙で包みます。今年のスターチスは濃紫、薄紫、ピンク、薄ピンクと、非常に魅力的な色合いになっています。稲垣農業指導員の栽培指導のおかげで、昨年と比較して茎が長く太い、高品質のスターチスを大量に出荷しています。



写真③ コルカタへ配送する500本のスターチスを箱に詰める作業

さらに、スターチスだけでなく、カリンポン地域で栽培が可能で、都市部において人気のあるランやチンチェリンチー（ユリ科の球根植物）等を JCK メンバーが協力して

スターチスはカリンポンの花屋だけでなく、コルカタの花飾り屋、シッキム州のマーケットと取引を行っています。特にシ

ッキムからは毎週 300 本以上の注文を受けています。カット部分を鮮度保持剤に浸したちり紙とビニールで覆い、最後に全体を新聞紙で包みます。今年のスターチスは濃紫、薄紫、ピンク、薄ピンクと、非常に魅力的な色合いになっています。稲垣農業指導員の栽培指導のおかげで、昨年と比較して茎が長く太い、高品質のスターチスを大量に出荷しています。イチゴと同様に、スターチスを大量に栽培しているのは、カリンポンで私達だけなので、より多くの花屋やマーケットと取引をしていき、販路拡大を進めていきたいと思

います。また来期には、栽培株数を増やすと同時に、白や黄色も取り揃え、様々なニーズに応えられるような栽培計画を立てていきます。

栽培し、大量取引につなげていければと思います。

平成 24 年度も終わり、JICA 事業も残り 1 年と 3 ヶ月を数えるだけとなりました。JCK で販売する野菜、加工食品、花、日本米といった生産物の数、品質、輸送、販売サービスを充実させることで、消費者との信頼関係を強化することが第一に求められます。



写真④ 一斗缶に詰めた日本米

織が生産物を一斗缶に詰めて配送を行っているのを見て、カリンポンでも試す価値があると思ったからです。コスト等を検討しながら、今後の輸送法をさらに検討し、信頼関係の強化に向けた取り組みを続けていきたいと思

います。

昨年 2 月に開催した研修修了生主催のファーマーズフェアを今年の 5 月に開催予定です。現在、JCK のメンバーと開催に向けた話し合いを重ねています。今年は食品加工センターも完成し、さらなる盛り上がり期待できます。カリンポンタイムズ 5 月号でフェアの様子をお届けできると思

います。それでは、カリンポンタイムズ 4 月号もお楽しみに。

JCK (JICA Project Cooperative Society of Kalimpong) 生産物在庫状況 (3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：7kg
- 生姜菓子：品切れ中
- 生姜粉：品切れ中
- そば粉：5kg
- 3K Japanese Rice：20kg
- キムチパウダー：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願

います。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

Email (現地スタッフ Mr. Prabir S. Rajwar)：

yamaflora@sify.com