

November

2012

Kalimpong Times



みなさん、こんにちは!!! カリンポンタイムズ 11月号です。1ヶ月が経つのは本当に早いですね。2012年栽培の日本米は2tを超え、精米、パッキング、発送で毎日忙しい日々を過ごしています。今月号では、JICA インドによる事業視察の様子、そして約6年前に、農業指導のためにカリンポンに来られた高橋英生さん、河野喜幸さんが再びカリンポンに来て農業指導を行っていますので、その様子をお届けします。

20日と21日の2日間、JICA インドから江島所長、釘田 NGO コーディネーターがカリンポンを訪問され、事業視察を行いました。釘田さんは今回で4回目のカリンポン訪問となり、パートナー型事業に続き、今事業でもお世話になります。

視察初日の20日、朝5時半にJICAのお二人とホテルを出発し、朝日の当たるカンチェンジュンガを拝むために、Deoloというカリンポンで有名な観光スポットに向かいました。嬉しいことに、雲一つない澄みきった空気の中に、朝日の当たるピンク色のカンチェンジュンガと対面する事ができました。その美しさに皆言葉を失って、ひたすらカメラのシャッターを下ろしていました。上の写真がその時のものです。自然への感謝と感動が入り混じった時間でした。

今回の視察では、11月5日から開始した応用農業技術研修、食品加工センターの工事進捗状況、JCKの運営状況、そして村の農家と取引した苗の様子等を見ていただきました。また、農業研修視察後、町の近くでナーサリーを営む先事業研修生の Arun Chettri (アルン・チェットリ)さんの苗ハウスを訪問しました。



写真① 研修生に対してスピーチする江島所長

アッサム地方やコルカタから花の注文を受け、配送を行っています。娘さんはレシートを書くのを手伝い、

研修で増殖用の花の適切な品種選びやコンピュータを学び、その後つじの増殖に成功した彼は、

現在 Email で



写真② チェットリさんとの記念写真

奥さんは町の小さなスペースを借りて、菊などの鉢植えの花をほぼ毎日販売しています。家族みんなの頑張りにより、収入が増加し、以前副業としてやっていたタクシードライバーもやめて、今ではナーサリーの管理のために、1人雇っています。まさに研修生の鏡です。

釘田さんは JCK の活動の一つである、日本米・加工食品販売について関心を持たれ、お米の選別に挑戦していただきました。村の農家は、地面にシートを敷かず日本米を脱穀する場合がありますため、精米後は石



写真③ お米の選別をする釘田さん

江島所長、釘田さんに新米の試食をしていただき、粘りがあり、おいしいという感想をいただきました。少しでも多くの日本人の方々に食べていただき、意見や感想を集めることで、今後の栽培・販売に生かすことができます。カリンポンは、標高が約1400mと高

を取り除く必要があります。時間はかかりますが、愛情をたっぷり注ぎながら、このクリーニング作業

を行います。



写真④ 2012年新米試食

も、圧力鍋で炊く必要があります。

9月末から本格的に現地での活動を開始したこともあり、今回の視察では大きな成果を見ていただくことはできませんでしたが、今後は村の農民そして現地スタッフと協力して、目に見える大きな成果を実感しながら事業を進めていきたいと思ひます。

高橋さんと河野さんは約6年前にカリンポンを訪問して以来、幾度とカリンポンを訪れ、農民や現地スタッフに対して農業指導を行ってきました。今回のフォローアップ事業においても、農業指導のためにはるばる宮崎からお越しになりました。高橋さん 79歳、河野さん 75歳！こちらに到着して以来、休むことも忘れて、村の訪問や現地スタッフへの農業技術指導のために元気に活動されています。久しぶりのカリンポン訪問により、気持ちが高まると同時に農業専門家としての血が騒ぐのか、フィールドに出ると、現地の農民にどんどん話しかけ、野菜や花栽培の特徴を記録し、問題点があれば指摘する姿が見られます。毎日いききと農業指導を行っています。



写真⑤ (上) 研修生に対して挨拶する河野さん

写真⑥ (下) トラクターの状態を見る高橋さん、河野さん

く、気圧の関係でインドの炊飯器では美味しく炊くことができません。そのため、粘りを出すために



写真⑦ 白菜の状態について議論する3人の農業専門家

地にある稲わらや籾殻、発酵させた家畜の糞等をうまく活用し、環境にも優しい土作り、野菜作りに努めています。しかし、鳥や猿による作物への被害など、様々な問題がカリンポンに存在します。二人の滞在中に現地の農家が納得する問題解決策を見つけ出したいと思ひます。

村を訪問する度に、農家の家に呼ばれ、紅茶やビスケットなどのおもてなしを受けます。Dungra村を訪問した際には、どぶろくを出され、お酒を嗜む高橋さんは早速試飲し、酸味があるがおいしいとの評価でした。



写真⑧ 現地米の質を見ている様子

日本米(新米)の注文を受け付けています。詳細は以下の電話番号・メールアドレスにご連絡してください。次号では、コルカタでの日本米・味噌販売の様子をお届けする予定です。

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