



愛媛県の技術を生かした国際協力の取り組み ～愛媛スリランカ水産加工技術交流事業～

公益財団法人 愛媛県国際交流協会

事業実施に係る経緯

愛媛県国際交流協会では、平成 18 年度から平成 25 年度にかけて、自治体国際化協会の自治体国際協力促進事業（モデル事業）や愛媛県補助事業として、スリランカ民主社会主義共和国（以下「スリランカ」という。）の産業開発や経済発展に貢献する人材育成と現地農家所得向上に寄与することを目的とした「愛媛・スリランカ農業交流事業」を実施し、スリランカ内陸部丘陵地帯において、愛媛県が培ってきた温州みかんの栽培技術の指導を進めてきました。その結果、スリランカ農業省研究圃場において温州みかんが見事に実を結び、平成 25 年度にはスリランカ農業省品種選定委員会において、愛媛県から送られた苗には「ホラナ・えひめ」という品種名が付けられ、一般農家へリリースされる運びとなりました。現在、スリランカ農業省主導のもと、本格的な普及活動が進んでいます。

現在でも、スリランカでは、平成 21 年に終結した国内紛争の主な紛争地帯となった北部地域の経済復興が大きな課題となっています。スリランカ農業省からは柑橘栽培を北部地域復興のために導入できないかとの打診を受けました。しかし、植樹実験により気候帯が合わないことが明白なことから、柑橘栽培による地域活性化は見送られました。

また、平成 25 年に当協会が主催した「愛媛国際協力フォーラム」で基調講演をしていただいたスリランカ平和構築及び復旧・復興担当日本政府代表の明石康先生から、開発と平和の視点においては、「日本とスリランカという大きな関係の中で、愛媛県がどういう部門を支援するのか、総合的なスキームの中での位置づけを明確にしておくこと」、「スリランカのように長く民族紛争が続いた国では、地域間の公平性が問われる」との助言がありました。

そこで、本事業立ち上げにあたっては、現在進行中の

スリランカ内外からの支援状況を調べることからスタートしました。その結果、内戦後、経済的自立を願う北部沿海州などの漁業従事者を愛媛県が有する水産加工技術を通して支援することがスリランカのニーズに最も合致していると判断し、本事業が始まりました。実施にあたっては、愛媛大学への留学経験のある人材（現国立ラジャラータ大学講師）に現地での調整役を依頼し、本事業を連携協力して進めていくこととなりました。

事業の目的

本事業は、愛媛県が培ってきた水産加工技術のノウハウを伝授し、スリランカの産業開発や経済発展に寄与する人材育成を図ることを目的としています。特に、国内民族紛争（1983 年～2009 年）の主な被災地となったスリランカ北部の漁業従事者が、愛媛県の水産加工品製造技術を活用して所得向上を図ることが出来るコミュニティリーダーの育成と小規模事業所運営体制の整備を目指しています。

スリランカ現地視察と技術指導 (ワークショップ) の実施

平成 26 年 7 月に愛媛県産業技術研究所食品産業技術センター研究員 2 名と当協会職員 2 名の計 4 名でスリランカを訪問し、現地の市場調査、水産加工場調査や愛媛県の代表的な水産加工品であるジャコ天作りのワークショップを実施しました。

①現地の市場調査と水産加工場調査

スリランカ西北部沿岸部にあるマナーの魚市場、コロンボ近郊にありスリランカ最大の漁港であるニコンボの魚市場および朝市、スーパーマーケットなど（4 店舗）、マナーの塩干品製造所、ニコンボ近郊のマグロ加工場を視察しました。ニコンボ市場やスーパーマーケット、マグロ加工場は海外輸出の機会も多いため、魚の鮮度に対する意識の高さが見受けられましたが、国内紛争の被害

の大きかったマナーの魚市場や塩干品製造所では鮮度に対する意識は低く、加工技術も良くありませんでした。スリランカでは魚を生で食べる習慣がないため、魚の鮮度に対する意識は社会全体に広がっていません。他方で、魚の種類も漁獲量も豊富なので、鮮度を保つ加工品を製造すれば、外貨獲得の可能性が広がると思われます。

②ワークショップの実施

スリランカ国内3か所（アヌラダプラ、マナー、ニコンボ）で、大学職員や漁協婦人部を対象に、現地で大量にとれる魚やあまり売れない魚を材料にしたジャコ天作りのワークショップを実施しました。まずはやって見せて、そのあと参加者が実際に魚をさばき、すり身を作る、型にはめる、油で揚げるという一連の行程を実体験できたことは大きな学びになりました。今後、木型をスリランカの国の形にしたり、スパイスの味を付けた応用ジャコ天を作ってみたりしたいと、ワークショップ終了直後から積極的な意見が聞かれました。加工品作りに参加者のやる気を引き出したのは大きな成果であり、今後の商品化に向けて大きな動機付けになったと思われます。



スリランカ国内事業実施地域

愛媛での短期研修の実施

平成26年11月15日から11月29日に、ラジャラタ大学の職員2名を受け入れ、水産加工品製造のための技術研修と企業視察を行いました。

技術研修では、7月にスリランカに派遣された職員が指導者となって研修を行い、練り製品（ジャコ天）とすり身製造にあたって、どのような魚種にも対応できるように、肉のり、塩分濃度別、加水量別などの試験区別での製造実験を実施しました。今後、スリランカらしい水産加工品開発に応用可能な基礎知識と技術を習得できたことは大きな成果になったと思われます。

また、研修の後半では愛媛県内の水産関連企業や道の駅などの直売所の視察を行いました。県内の水産関連企業などを訪問し、愛媛県の水産業の先進的取り組み状況を視察するとともに、漁協婦人部が運営する家内工業的な直販所を訪問し、そのノウハウを学びました。

紛争終結後、スリランカの経済成長は著しく、また海外からの観光客も増加している中、ホテルなどでの水産加工品の需要の伸びが見込まれます。このような状況下で、すぐに取り組むべき家内工業的直販所の経営から今後目指すべき大量生産の行程までを愛媛県で俯瞰できたことは、大変有益であったと思われます。

今後の展望

水産加工品製造の基礎技術を習得し、経済的自立と所得向上への道筋が見え始めたスリランカの人たちにとって、次はスリランカらしい水産加工品の開発とその商品化、さらには販路流通の基盤整備が求められます。現在、愛媛県で短期研修を受けた2名の大学職員がリーダーとなって、商品開発に取り組んでいます。

平成27年度は、研究者に加えて、製造・販売流通の専門家である企業関係者を愛媛県から派遣し、商品化、流通基盤の整備に向けた取り組みを行う予定です。スリ



スリランカで手作りしたジャコ天

ランカの人たちに、自分たちの作った商品が売れ、利益を得ることの喜びを感じてもらえることを願っています。