

## 広がる学生ネットワーク

「国際協力に関する大学合同合宿」を終えて

JICA北海道国際センター（札幌）は、開発教育支援推進の一環として、平成10年度より道内の大学と協力し、「国際協力に関する大学合同合宿」を実施してきました。3回目を迎えた今年度は、北海道教育大学札幌校教授大津和子ゼミが幹事ゼミとなり、第2回に参加した学生を中心として実行委員が結成され、これまで以上に学生主導で準備および実施がなされてきました。そこで、今回は実行委員の中心として企画段階から携わった北海道大学教育学部4年岡田知子さんに合宿を振り返っての感想を自由に書いて頂きました。

「国際協力についてもっと学びたい」そんなこだわりを持った学生が集まり半年間準備をしてきた「国際協力に関する大学合同合宿」が、9月29日から1泊2日の日程で北海道国際センター（札幌）にて開催されました。今回は規模も拡大し、北海道教育大学、北海道東海大学、北海道大学などの学生を中心に参加者は総勢42名となりました。

「自分たちの学びたいことを自分たちのスタイルで」をモットーにスタートした合宿は、本番1ヶ月前に参加者全員による顔合わせを行ない、当日までの1ヶ月間を準備期間として、「メコン川流域開発」をテーマに参加者がODA・ADB・世界銀行・NGO・ラオス政府の5グループに分かれ、それぞれの立場からの開発の方向性を考えるというグループワーク形式をとりました。合宿当日は、大津ゼミ学生による「貿易ゲーム」、JICA・青年海外協力隊・NGOの現場で働く方によるレクチャー、JICA研修員との交流会、グループワーク発表、それをもとにしたロールプレイと盛り沢山の内容で、国際協力を様々な角度から学び理解を深めることができました。特に、メインとなったロールプレイ「メコン川流域開発会議」では、担当機関の職員に成り変わって発言しなければならないという条件もあり事前の準備などが大変でしたが、当日ファシリテーターとしてお迎えしたメコンウォッチ（NGO）松本悟さんの絶妙な進行により「誰のために開発するのか」「開発で重要なことは何か」などの本質的な問いについて深く議論することができ、とても充実したものとなりました。

今回の合宿の目的は、①国際協力について理解を深めること、②大学の枠を超えた国際協力に関するネットワークをつくることでした。①についてはもちろんのこと、②についても勉強会

の開催やメーリングリスト作成などネットワークを有効に活用する動きが合宿直後から早速はじまっています。

私個人は3月で学生生活を終え、学



グループワークの事前準備をする学生のみなさん

## 新規研修コース酪農学園大学にて開始

この夏、何件もの食中毒に関するニュースがマスメディアをにぎわしたが、食品の安全（衛生）管理は基本的な人間の生活にとって非常に重要であり、管理を怠るとその影響が計り知れないことは言うまでもない。

食糧確保がままならなかったサブサハラアフリカでは、食糧増産（量的な対策）に重点が置かれ、食品の安全管理（質的な対策）は相対的に優先順位を下げられてきたため、結果的に同地域の食品安全管理体制は未熟であり、住民の健康状態を悪化させる一因となっている。

さらに、当該諸国では今年中に地域共同体であるCOMESAが発足する予定であり、地域内物流の活発化が予想されることから、食品安全管理はますます重要な課題として位置づけられる。



当該地域の畜産業は大きなポテンシャルを持つ（ケニア）

そこで、酪農学園大学とJICAでは、食品安全管理に関するニーズを抱えな



ロールプレイ「メコン川流域開発会議」で議論する学生のみなさん（中央：筆者 岡田さん）

問の世界から1度離れますし、仕事として国際協力に携わる機会は手にすることはできませんでした。しかし職業で関わることができなくても、今後もこのネットワークで活動し続けることで、1度国際協力に関心を持った自分が一市民として国際協力に関心を持ち続け、学びつづけるそんな生き方ができれば良いと思っています。このネットワークが北海道にある人的資源やJICAなどの関連機関を有効に活用し、学生に限らず多くの市民が集まり、道産子パワーを結集させることで学びから活動へ、将来的には何かを発信していくような団体へと成長し、21世紀の北海道に国際協力の輪を広げる大きな原動力になることができるように活動していきたいと思っています。

がら、人員・予算不足からニーズに応えきれない当該諸国に対し、同地域の食品衛生管理を管轄する行政官・技術者および大学教官を対象とした2ヶ月間の集団研修「サブサハラアフリカにおける農畜水産食品の安全管理」を今年度から行うこととした。

この9月には、酪農学園大学の教授およびJICA職員が現地（ザンビア・ケニア）に派遣され、相手国関係者との協議を行ったが、協議の中では最新のHACCP（食品の危害分析・重要管理点監視）技術等に関心が示される一方で、現場では低コストで迅速に分析結果が出せる手法が求められているとの発言もあり、食品分野の切実な要望が感じられた。

現在は、来年1月のコース開講に向けて参加者を募集しつつ、現地で収集した情報をもとに研修コースをさらに効果的な内容にすべく、日本側関係者が準備を進めている段階である。

21世紀の到来とともに開始される本コースが、当該地域の農畜水産業、食品製造加工業の振興に貢献する事を願ってやまない。