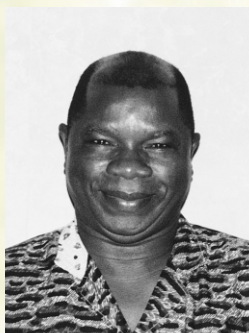


研修員に聞く

お国自慢あれこれ



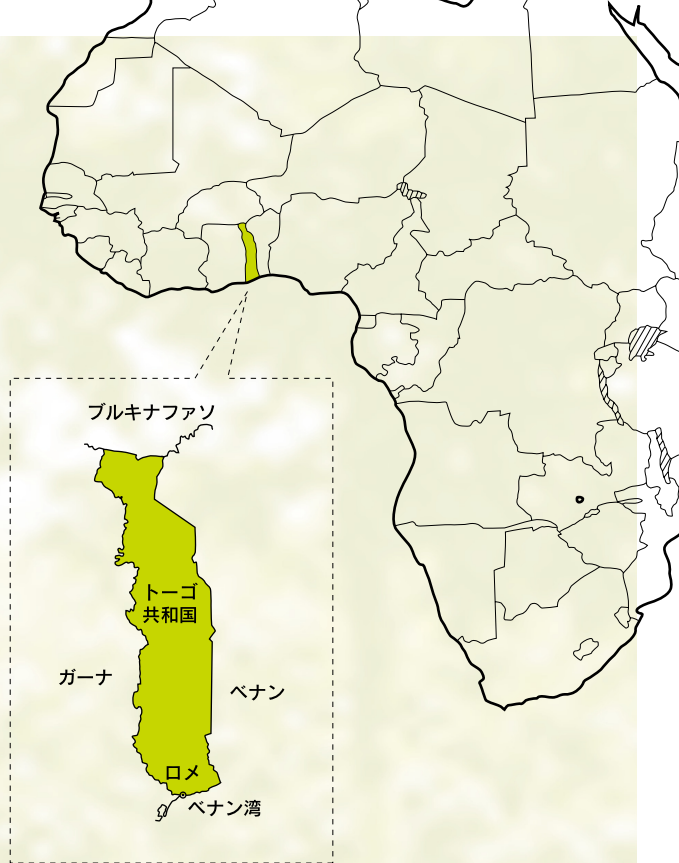
チャプクロ・チェーミ・チャムビさん
(トーゴ共和国)

Mr. Tchapkro Tchemi Tchambi

農畜水産省中央地区局長。

JICA北海道国際センター(札幌)の

「農畜水産食品の安全管理(サブサハラアフリカ諸国)」コース
(2003年8月5日～2003年9月28日)で研修。



西アフリカ中部の細長い国

1960年の独立までトーゴランドと呼ばれていた。東側はベナンと644km、西側は大国ガーナと877km、北部はブルキナファソと126kmで国境を接している。ギニア湾の手前ベナン湾に開いている海岸線はわずか56kmしかない細長い国である。ベニン側の北東部からガーナ側南西部にかけて斜めに走る山岳地帯が気候風土を特徴づけている。南から順にココナツ、タピオカ、トウモロコシ、豆類、オレンジ、マンゴーなどの生産地が続く。地図を示しながらお茶目に解説してくれたが、「トーゴには年間を通して四季があります。でもね、四季といっても雨季二つと乾季二つが交互に来るんです!」。

国土面積は5万7千平方km(九州と四国を併せたより少し小さい)、人口は480万人で人口比で35%を占めるエヴェ族をはじめ40ほどの部族に分かれている。労働人口の7割以上が農業に従事している。国民総生産高の半分近くが農業生産でそのうちコーヒー、カカオ豆、綿花は主要な輸出品目である。チャプクロさんは「首都ロメの港は水深が70～80mと西アフリカで最も深くで大きな船舶が入港できるので貿易港として有望なのです」と、国の発展への期待を語ってくれた。

食品の安全性は大切

トーゴの主食はメイズ(トウモロコシ)。他に穀物のソルゴン、ニャムスやカッサバ(芋)などを粉に引いて野菜や肉といっしょ

に香辛料の効いたスープで煮込んだり、ソースで食べる。南に広がるベナン湾ではかつてカニが捕れたが乱獲のため今は外国から冷凍で輸入せざるを得ない状況になっているようだ。

「故国の食糧事情の改善を進めていく時、特に安全な食品を提供することは大切な使命です」。今回の研修では、帯広市や士幌町で進んだ加工技術、保存法など食品の安全管理に関する技術を、また流通面についても研修を深めた。「帰国したら学んだことをまとめて国に報告し、安全な食品を確保するためのプログラム作りに役立てたい」と、研修の成果を評価していた。

「フランス語圏なので…」

アフリカにはフランスを旧宗主国とする国が少なくない。トーゴも20世紀前半はフランス統治下にあったので文化的にもその影響は色濃く残り、公用語もフランス語である。「若い頃アメリカに留学した経験があるので英語も話せますが、ずいぶん前のことだし今はフランス語のほうがいいです」と、今回の研修滞在中、フランス語が使えなかったのはちょっと辛かったようだ。小さい声で「フランス語の通訳がいるといいですね」と言っていた。

「日本に来る前は2カ月の研修期間はずいぶん長いと思いましたが毎日5時間の講義があつたりしてとても忙しく、実際にはあつと言うまに研修期間が終わりました」。それでも帰国を前に、大学院で勉強中の25才の長女から3才まで5人の子どもにもうすぐ会えると待ち遠しい様子であった。

首都はロメ。通貨はCFA(セーファーフラン)で1ユーロ=650CFA。



8月30日に開かれた「HICS見聞広場」のフィナーレのガーデンパーティーでのチャプクロさん(右から3人目)、JICA北海道国際センター(札幌)中村所長、北方圏センター町田専務理事はじめ仲間の研修員たちと。パーティーの席上、チャプクロさんは研修員を代表して挨拶の言葉を述べた。