

# 日刊工業新聞

[トピックス]

## JICAの現場から(28) モルディブ ゴミ処理・漁業で貢献

ツイート

シェア 0

LINEで送る

(2017/9/22 05:00)



漁船の活餌槽の状態を確認する日本人専門家(右から2人目)とカウンターパート

日本人にとって新婚旅行先として知られるモルディブ。一説ではこの国に伝わるかつお節の歴史は日本より古いとされる。かつお節を作り、食する習慣が広く普及している国は日本とモルディブ以外にはないようだ。



食文化も日本と近いモルディブにJICAが事務所を構えて、早35年がたつ。開設以来、スポーツ・教育分野の青年海外協力隊を中心としたボランティアの派遣を続けているが、近年は地場産業の育成や環境・防災・気候変動対策での協力に力を入れている。

日本の中小企業の積極的な参入が期待される分野もある。廃棄物処理では本年度、佼和テクノス(千葉県市原市)がJICAの中小企業海外展開支援事業で「次世代型熱分解炉を活用した廃棄物処理システム案件化調査」を始めた。

観光客の増加で住民の生活様式が近代化してきたモルディブでは1990年代初頭から廃棄物(ゴミ)を首都近郊のティラフシ島に集めて埋め立ててきた。だが、ゴミが増え続け、埋め立ても限界に近い。

調査では同島へのゴミ搬入量を減らすため、低コストで効率的にゴミを減らせる次世代型燃焼炉をリゾートホテルや住民が暮らす島に普及させる可能性を探っている。廃棄物処理問題を抱える島しょ国モルディブの課題解決に大きな貢献ができるはずだ。

漁業分野も同様だ。2014年度から3年がかりで実施した「持続的漁業のための水産セクターマスタープラン策定プロジェクト」が10月に終了を予定している。マスタープラン(基本計画)策定のために実施したパイロットプロジェクトでは釣ったマグロの「身焼け」を防いで鮮度を維持する船上処理技術の改善に着手。船内で飼育する活餌の生存率を上げるため、海水循環の良い改良型活餌槽の開発、水と一緒に魚をすくう網「水ダモ」の導入に取り組んできた。

また、モルディブの伝統水産加工品である生節の品質向上に向け、真空パック製品の加熱殺菌加工法の導入による品質改善も実施したが、これらはいずれも、日本の技術とノウハウが生きる部分だ。

モルディブの16年の国内総生産(GDP)は8601ドルと、南アジアでトップクラス。立派な中進国であり、国民の生活レベルは概して高い。当地のカツオ漁業が日本のカツオ一本釣り漁法とつながりがあると言われるように、モルディブ人は古くから諸外国との交易・交流を重視しており、海外のビジネスパートナーの参入には常にオープンな姿勢である。今年は日本・モルディブ外交関係樹立50周年記念の節目の年だけに、官民共に盛んな交流が実現することを期待している。(隔週掲載)

◇モルディブ支所長 齋藤博(さいとう・ひろし)氏

【略歴】出版社のカメラマンを経て89年青年海外協力隊に参加し、ヨルダンに赴任。ベトナム、スリランカ、インドネシア、ミャンマー、セントルシアなどで在外事務所員等を歴任。15年2月から現職。53歳。

(2017/9/22 05:00)