

WFP による水産缶詰供与の現地調査報告
(カンボジア)

2017 年 (H29) 4 月

日本水産缶詰輸出水産業組合

目 次

1	調査の目的	-----	1
2	日 程	-----	1
3	調査計画	-----	1
	(1) 主要訪問先	-----	1
	(2) 調査団メンバー	-----	1
	(3) 調査スケジュール	-----	3
	(4) 訪問先及び面談者	-----	4
4	調査結果の概要	-----	5
	(1) 概 況	-----	5
	(2) 小学校における給食	-----	6
	(3) 水産缶詰の利用状況	-----	8
	(4) 缶詰の保管状況	-----	9
5	詳細報告	-----	11
	(1) WFP プノンペン事務所 (3月27日、30日)	-----	11
	(2) コンポンチュナン 学校視察2校 (3月28日)	-----	12
	(3) ウドン 学校視察1校 (3月29日)	-----	14
6	終りにかえて (補足事項)	-----	15

1 調査の目的

WFP食糧援助による水産缶詰の供与事業の円滑な実施に寄与するため、供与された水産缶詰のカンボジア国内における取扱状況、利用状況を調査する。

2 日程

2017年（平成29年）3月26日～31日

3 調査計画

(1) 主要訪問先

ア WFPカンボジア事務所（プノンペン）
同 倉庫

イ 農村地域小学校

- ① コンポンチュナン 2校（Preal, Thmar Keo）
- ② ウドン 1校（Kring Samar）

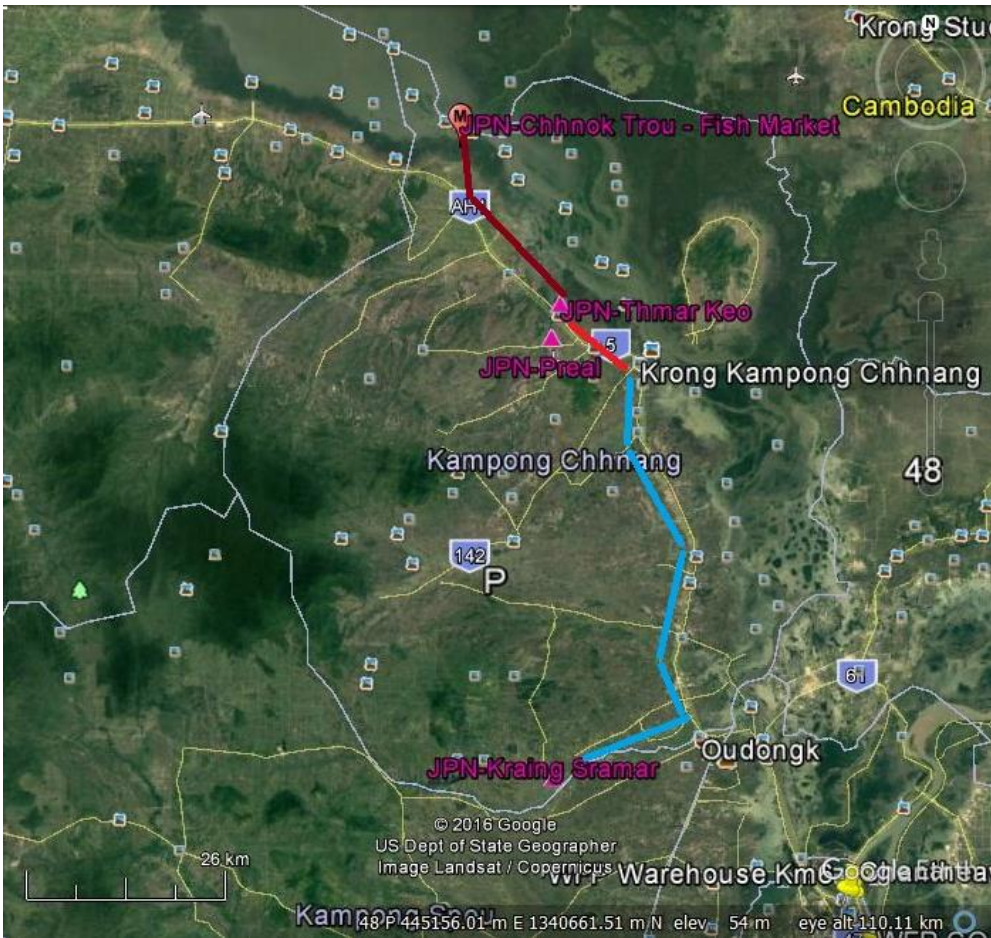
ウ JETROカンボジア事務所（プノンペン）

エ 日本大使館（大使表敬）

(2) 調査団メンバー

理事長 高木安四郎（株高木商店 代表取締役社長）
副理事長 加納洋二郎（相浦缶詰株 代表取締役社長）
理事 野田 一夫（八戸缶詰株 代表取締役社長）
〃 當房 秀之（岩手缶詰株 専務取締役）
専務理事 長島 徳雄（事務局；総括）
事務局 平松ますみ（事務局；輸出援助担当）

計6名



(3) 調査スケジュール

WFPによる水産缶詰供与の現地状況調査（カンボジア）			
旅行期間		2017年（平成29年） 3月26日（日） ～ 4月 1日（土）	
月 日	時間	スケジュール	宿泊地
1	3/26 （日）	10:50 成田空港発 ANA(全日空)/NH0817 15:10 プノンペン着	プノンペン Himawari Horel
2	3/27 （月） 	11:00 WFPプノンペン事務所ブリーフィング 13:45 WFP倉庫（KM6） 14:45 プノンペン発 コンボンチュナンへ	コンボンチュナン Sovann Phum Hotel
3	3/28 （火） 	5:40 ホテル出発 5:50 学校（Preal）訪問（朝食給食） 7:00 校長、コミュニケーション長、村長、地方教育局、SAJ現地 スタッフとミーティング 8:00 魚市場見学 10:00 学校（Thmar Keo）訪問 校長、コミュニケーション長、村長、地方教育局、SAJ現地 スタッフとミーティング PM トンレサップ湖、陶器村等 見学	コンボンチュナン Sovann Phum Hotel
4	3/29 （水） 	5:30 ホテル出発 6:30 学校（Kring Samar）訪問（朝食給食） 7:00 校長、コミュニケーション長、村長、地方教育局、SAJ現地 スタッフとミーティング 8:30 コンボンチュナン発 プノンペンへ PM 市場、スーパーマーケット視察	プノンペン Himawari Horel
5	3/30 （木） 	13:30 JETROプノンペン事務所ブリーフィング 15:30 WFPプノンペン事務所デブリーフィング （WFP、カンボジア外務省、大使館（藤本書記官））	プノンペン Himawari Horel
6	3/31 （金） 	AM 消費地市場、博物館等訪問 18:30 在カンボジア日本大使館 22:50 プノンペン発 ANA(全日空)/NH0818	
7	4/1 （土）	06:45 成田空港着	

(4) 訪問先及び面談者

訪 問 先	面 談 者
<p>3/27 Phnom Penh</p> <p><input type="checkbox"/> World Food Programme Phnom Penh</p> <p><input type="checkbox"/> WFP 保管倉庫</p>	<p>Representative Country Director Mr. Gianpietro Bordignon</p> <p>WFP Head of Supply Chain Management Unit Mr. Aldo Luca Spaini</p>
<p>3/28 Kampong Chhnang</p> <p><input type="checkbox"/> Preal/ School</p> <p><input type="checkbox"/> Thmar keo/ School</p>	<p>Meeting with school director, district department of education, school support committee, commune chief, village chief, SAJ and storekeeper.</p>
<p>3/29 Oudongk</p> <p><input type="checkbox"/> Kring Samar/ School</p>	<p>Meeting with school director, district department of education, school support committee, commune chief, village chief, SAJ and storekeeper.</p>
<p>3/30 Phnom Penh</p> <p><input type="checkbox"/> 日本貿易振興機構(JETRO)プノンペン</p> <p><input type="checkbox"/> World Food Programme Phnom Penh</p>	<p>Senior Investment Adviser 伊 藤 隆 友</p> <p>Deputy Country Director Ms. Francesca Erdelmann</p> <p>WFP Head of Supply Chain Management Unit Mr. Aldo Luca Spaini</p> <p>Cambodia MOFA General Department of International Cooperation Deputy Director General Mr. Sun Dari</p>
<p>3/31 Phnom Penh</p> <p><input type="checkbox"/> 在カンボジア日本国大使館</p>	<p>特命全権大使 堀之内 秀 久 一等書記官 實 取 直 樹 二等書記官 藤 本 敏 樹</p>

4 調査結果の概要

(1) 概況

カンボジアの面積は18万1035 km²で日本の約2分の1弱である。人口は約1,506万人（2015年 出所：カンボジア計画省統計局）でクメール人が人口の90%を占めており、他にチャム人、ベトナム人、華僑、その他民族などから構成されている。

カンボジアの気候は大きく雨季（5月下旬～10月）と乾季（11月～5月中旬）に分かれる。雨季にはプノンペン付近でメコン川に流れ込むトンレサップ川が逆流し、トンレサップ湖に流入するため、この湖が乾季の3倍以上に広がる。周囲の森林が水没し魚類の繁殖地となるため内水面漁業が盛んであり、動物性のタンパク質の供給源として重要である。

カンボジアの農業は国内総生産（GDP）の約30%を占める主要産業であり、主要な作物は米で農地全体の80%が水田であるが農村部のインフラ整備の遅れや、かつての内戦時に埋設された地雷等による障害の影響から農業生産基盤は不十分であり、慢性的な食糧不足の状況にある。

昨年（2016年）の干ばつにより河川水位が例年より大幅に低い状況が続く中、エルニーニョ現象等でさらに干ばつが発生した場合は、これらの影響により同国における重要なタンパク源である淡水魚の生産量が大きく減少することとなる。また、食糧価格の高騰に伴う家庭の購買力の低下により国民のタンパク源の摂取が困難となるなど、今後の栄養・食糧事情の悪化が懸念される。



（写真1）トンレサップ湖 魚市場



（写真2）トンレサップ湖 水上村

(2) 小学校における給食

ア 概況

カンボジアの教育制度は、6・3・3・4制をとっており、義務教育期間は6歳から14歳（小学校6年間、中学校3年間）。学校年度は8～9月の夏休みを挟む2学期制となっており、1学期は10月～4月上旬、2学期は4月下旬～7月。

教室や教師の数が不足していることから、午前（7時～11時）/午後（13時～17時）の2部制授業を採用している。

給食は午前の部において、早朝の6時30分から開始されている。

生徒の片親または両親が出稼ぎに行く、あるいは国内の縫製工場等に早朝から出勤するなど、家庭で朝食が取れない生徒が多いためである。2部制授業については1週間ごとに午前午後授業を生徒が交代し、全ての子供たちに朝食の給食が行き届くようにしている。



(写真 3) 調理場



(写真 4) 燃料のまきは生徒の持参

イ 給食の現場

学校給食は学校、地方教育局、学校支援委員会、地域コミュニティの連携と支援により成り立っている。調理は母親や家族によるボランティアだが、決められた調理人によって行われている。わずかではあるが地域のコミュニティから手当てが支払われるとのことであった。

食材はWF Pから拠出された水産缶詰、米、豆、これに加えて村やコミュニティの支援や学校で栽培する野菜を活用しており、水産缶詰は給食用食材の中で唯一の動物蛋白源となっている。

給食の量は栄養的な評価基準で決定され公開されている。栄養基準を示したポスターには連絡先が記載されており、地域の意見や情報がWF Pや地域教育機関に届くシステムが構築されている。



(写真 5) シートを敷いて朝食会場



(写真 6) 栄養標準と連絡先を示したポスター



(写真 7) 教師による配膳



(写真 8) 缶詰の魚が入った給食

(3) 水産缶詰の利用状況

週6日毎日魚缶詰を使用した給食を提供している。訪れた日のメニューはさば缶詰と空芯菜のスープに白米（白米+イエローピーンズもあり）の一種類。試食したメニューは塩味がかなり強かった。教師に聞くと少ないスープで沢山のご飯を食べられるよう、塩分を強くしているという説明があった。

魚の量は20グラム/1人・回を目安に缶詰の魚を調理している。給食関係者（学校長、コミュニケーション長、保護者）からは一人あたりのさば缶詰の量を増やしたいとの発言があった。



(写真 9) さばと空芯菜のスープ



(写真 10) さばと野菜のスープ

(4) 缶詰の保管状況

日本からの水産缶詰はすべて各学校へ配布済みであったため、プノンペンのWFP 倉庫で日本からの缶詰の保管状態を見ることはできなかった。倉庫では倉庫内の温度対策のため昼間は倉庫内の通風を考慮して入口を閉めずにオープンにしており、良好な環境に配慮されていた。保管作業はパレット、フォークリフトを使用しているが出入庫時のみの利用に限定され、実質は手積み手降ろしのため、イージーオープン缶の取り組みは不可能と思われる。また、通風と作業性を考慮して入口はビニールカーテンが採用されていた。



(写真 11) WFP 倉庫内のフォークリフト



(写真 12) 倉庫出入口



(写真 13) 中国製さば缶詰 (カートンにハラルマーク)

5 詳細報告

(1) WFP プノンペン事務所

(3月27日：ブリーフィング)

WFP側より以下の説明があった。

- ・カンボジアへの支援物資に日本大使館にも協力頂き感謝している。皆様にはWFPによる学校への支援を見て、感じてもらえれば幸いです。
- ・支援の方法はカンボジア全国を分析し、最も必要とされる学校を選択している。支援が必要な学校は山間部に多く都市部には無い。
- ・前年（2016年）エルニーニョで干ばつがひどく水産物が不足し、マーケットの価格が上昇した。安い小魚の塩漬けを食べるがタンパク質が不足する。タイ国境に近い所では出稼ぎが多く、大半の家庭は両親が留守がちなので子供は祖父、祖母に頼っていることから、栄養を考慮した食事は学校が担っているといっても過言ではない。経済面や出稼ぎ問題からも学校給食がインセンティブになっており、小学校卒業までは水産缶詰を使用したおいしい食事として感謝されている。
- ・①WFP②地区教育局③NGOの三つの機関でチェックモニタリングを行っており子供に缶詰が渡らない事は無い。
- ・1,000校以上30万～40万人の生徒への食糧支援と奨学金（特に高学年の女子対象）を行っている。就学率は95～96%。高学年になると家事をさせるため女子の除籍率が高くなる。その対策として奨学金制度があり、対象となる条件は①貧しい家庭のリストに登録されている②先生の推薦③村長、コミュニオン長の推薦が必要とされている。
- ・カンボジア政府も給食プログラムを高く評価し、米及び輸送の資金を援助している。
- ・貴重な支援物資の活用に注力するため缶詰の使用実態をチェックしているので皆様には自分たちの目で確認して欲しい。WFPとしてカンボジアで一番大きな事業にて我々は大きなパートナーシップを担っている。食糧と教育は将来のポテンシャル、日本水産缶詰輸出水産業組合の活動はカンボジアの次世代に貢献している。
- ・カンボジアの将来の課題は①ASEAN共同体加盟国として外国と競合できる人材の育成、農業スタッフのスキルアップ②環境問題特に水のコントロール（治水）、干ばつ、洪水対策である。

(3月30日：デブリーフィング)

日本側より

- ・コンポンチュナン2校、ウドン1校の小学校訪問の報告を写真・パワーポイントを使い説明するとともに、さば缶詰製造工程のDVDを上映し、新鮮なさばと、塩と水だけを使い加熱殺菌を行っている製造工程を紹介、添加物を使用していない安心で安全な食品であることを説明した。

WFP側より

- ・1999年より9の州で朝給食を1,200校、30万人に提供している。18年が経過したがコミュニンの協力で提供できているとの説明があった。
- ・デブリーフィングに出席していたカンボジア外務省からの、教育庁とコンタクトしたのかとの質問に対し、現地のミーティングに州の教育局が出席したと回答した。



(写真14) 3/27 ブリーフィング



(写真15) 3/30 デブリーフィング

(2) コンポンチュナン 学校視察2校 (3月28日)
学校関係者より以下の発言があった。

① Preal/ School

先生 10名 生徒数 200名

- ・ 100 人当たり 1 人の調理人（ボランティア多少の手当あり）を配置。
- ・ 生徒一人当たり 500Kcal、さば缶とイエロービーンズでタンパク質を提供。週 6 日毎日さば缶（1 人 20 g）を提供しているが、さばは人気があるので量をもう少し増加したい。
- ・ 援助物資の管理は米、缶詰、豆、油、塩を倉庫で毎日記録し管理している
- ・ 日本はカンボジアに水産缶詰を含め校舎、文房具等様々な支援をしてくれている。日本の支援を子供たちは一生忘れない。両国の友好の礎となると思う。特に給食は保護者の負担も軽減され、子供たちの出席率も向上し、遅刻の防止にもなっているので今後も支援活動を継続してもらいたい。（地方教育長）



(写真 16) 学校関係者とのミーティング



(写真 17) 包丁を使って開缶

② Thamar Keo

学校は2002年創立、生徒数202名の内女子78名

- ・学校給食は調理人が作っている。
- ・保護者から缶詰は味が薄いので、もっと塩分と甘さが欲しいという発言があった。
- ・半分使って残りを翌日に使っても大丈夫か？との質問には、開缶したらその日のうちに使い切ることと応答した。
- ・日本の水産缶詰は他国からの水産缶詰にくらべ品質が良く、開缶したときに身崩れしおらず美味しいのでもっと量を増やしてほしい。



(写真 18)



(写真 19) 保護者と意見交換

(3) ウドン 学校視察1校 (3月29日)

学校関係者より以下の発言があった。

① Kring Samar

2003年創立、生徒数小学校683人内女子313人、午前午後2部制授業(午前/7時～11時、午後/13時～17時)。敷地内に幼稚園(園児数44人内女子18人)、中学校、高

校も併設。

- ・一週間毎に午前午後授業を交代し朝食給食を提供。
- ・生徒数が増加しているのでさば缶の供給量を増やして欲しい。
- ・教師は一日通しの勤務となっており、人員も教室も不足している。
- ・小学校5校中4校で給食を実施、残り1校は給水できないため実施出来ていない。
- ・保護者からは月一人100リエル（約2.5円）を燃料代として徴収しているが、調理人の手当は役所の予算でコミュニオンから支払われる。
- ・調理人は10人で年間300万リエル（約75,000円）の手当を支払っている。



(写真 20)



(写真 21) 生徒が食器や鍋を洗っている

6 終りにかえて（補足事項）

訪問先の学校で日本調査団から「日本の魚缶詰に添加物が含まれているか否か」と質問したところ、保護者を含め学校関係者の約9割が「入っている」と答えた。日本

の缶詰には保存料等添加物は含まず、鮮度の良い魚と水と塩だけを使っていると説明し、理解を得るよい機会となったが、日本の魚缶詰の情報（美味しい・安全・安心）が不十分であると改めて実感した。情報提供の一端になればとの思いから、WFPプノンペンでのデブリーフィングで上映した缶詰製造工程のDVDを、WFPプノンペン事務所、WFP倉庫現地担当者及びカンボジア外務省に提供した。

缶切りは3校とも使われていなかった。ある学校で「開缶しにくいのでイージーオープン缶が良い」という意見が出たが、支援国への過酷な輸送環境の問題がありWFPより缶の形態が決めている旨説明した。缶切りについては今後のさらなる検討が必要である。



(写真 22) イエロービーンズ



(写真 23) S A J 支援の校舎



(写真 24) 学校内倉庫



(写真 25)



(写真 26) 乾季の為、農作物はほとんど見られない



(写真 26) 工場へ出勤する女性たち
(この様な立ち乗り女性たちに数十台出会った)