



タイ王国：訪問記

【タイ農産品安全管理セミナー講演】



コースリーダー ： 中原 幸治

2018年8月10日
(公財) 北九州国際技術協力協会

“タイ農業協同組合省セミナー参加の2. 5日間を振り返って”

食品安全行政コース : コースリーダー 中原 幸治



日程

月日（曜日）	出発地	到着地	業務	滞在地
6/20（水）	福岡空港発 （11:30）	タイ国際空港 （14:55）		バンコク
6/21（木）			食品安全セミナー参加 （Maruay Gardeu Hotel）	バンコク
6/22（金）			農産物マーケット見学 （Marketing Organization For Farmers）	バンコク
6/23（土）	タイ国際空港 （0:50）	福岡空港 （8:50）		機中

今回のタイ王国への訪問は、タイ農業協同組合省から「セミナー講演」の提案を受け、旅費等の費用は全てタイ側が負担された。

1. はじめに

私が JICA九州「食品安全行政」コースのお世話を担当して6年目になる。前任者の寺崎潜氏を加えると北九州市での開催は12年を数え、これまでに多くの研修員の方々が北九州の地で日本の食品衛生状況を視察し、多くのことを学ばれて帰国されている。

その研修員の中に2016年度研修に参加されたタイ農業協同組合省農産物食品基準局の女性がおられた。彼女は、これまでに海外でこの種の研修に複数回参加されているが、JICA九州の研修が最も有益な研修であった、との評価した発言をされていたのが印象に残っていた。



2016年度 JICA 受け入れ研修「安全食品行政」コース終了後の閉講式記念撮影。
タイから参加した研修員（ナーンさん）は、後列右から5人目

2. 経緯

今回、タイでのセミナー参加については昨年からの流れになっている。JICA九州オフィサー中野氏（当時）が窓口を務めていただき、これまで数年にわたり研修員を派遣しているタイとミャンマーを対象にアクションプランの進捗状況、研修効果と問題点、両国の食品安全の実情を視察するためにJICA予算による視察（平成29年12月上旬予定）を計画し、両国との折衝を行ってもらっていた。

しかし、JICAの予算緊縮のため平成30年度にずれ込むとの情報から、やむなく視察中止との結論に至った。JICAの視察は中止になったが本年3月に入り、タイ国が、農薬の安全使用等を農家に指導する地方勤務の国家公務員を対象に農産物の安全性を高めることを目的にしたセミナー（6月21日開催）を開くので出席を、旅費等の費用はタイが全て負担するとの声が掛かった。

このセミナーには、筆者と「食品安全行政コース」で講師を務めていただいている福岡県地産地消

「匠」池尻正昭氏（元 J A 北九）の 2 名が出席することとなり、両名ともタイとの数度の意見交換を経てセミナーで講演する資料を作成して準備を整えた。

	JA 北九は、100 万都市の人口と政令都市を擁する大消費圏内での農業振興を担う組織です。都市機能と豊かな自然に恵まれた管内で、組合と地域が一体になった産地づくりを行っています。
---	---

3. 旅程

6 月 20 日、福岡空港発（タイ国際航空）でタイ王国の首都・バンコクに到着し、21 日はバンコクでセミナー参加および講演を行い、22 日は農産物関係のマーケットを視察、23 日の深夜 0 時 50 分の便でタイ・バンコクを立ち福岡空港へ戻る実質 2.5 日の強行日程の旅であった。

しかし、飛行機の往復チケットやホテルの手配に加え、タイ・バンコク スアンナプーム空港到着時の私どもの出迎え、帰国時の空港への送りまで公用車の使用、その間、常に日本語の会話できる職員 3 名が同行していただき、何不自由ない旅であった。

4. セミナー開催

21 日、ホテルのセミナー会場は約 100 名の参加者で溢れタイ農業協同組合省の力の入れ方が容易に分かった。農産物食品基準局長の開催あいさつに続き、在タイ日本国大使館一等書記官の村松直氏（農林水産業担当）が、日本とタイの友好親善、日本へのタイ農産物の輸入等について挨拶の中で詳しく述べられた。

セミナーの本題に入り、まず基準局職員によるタイ食品農産物の日本への輸出促進のための日本の社会状況、日本人の食品の嗜好、日本人が購入している食品ベスト 10、購入農産物ベスト 10 など詳細な分析と日本の輸入時検疫概要について講演があり、地方勤務し直接農家等を指導する職員に対して認識を新たにさせる意図が伝わってきた。



セミナー会場
約 100 名の参加者が集まり
大変盛況なセミナーであった



在タイ日本国大使館一等書記官の村松直氏



タイ農業協同組合省農産物食品基準局長

5. 中原コースリーダーの講演

いよいよ、筆者の番になった。「日本の食品安全行政体系と食品・農産物の安全対策」について講演し通訳はカセサート大学准教授が務めてくれた。

この講演で日本の食品安全を守る体系と消費者の食品に対する厳しい目について、及びタイから日本に輸出されている食品・農産物の輸入検疫時の違反事例を参考に日本が求めている安全性に関する説明を行なった。また、日本で食品事業者に対して食品衛生を徹底している状況について保健所業務を中心に具体的な取り組み内容を詳細に説明した。最後に質問を求めたが残念ながら質問は出なかった。



講演中の中原コースリーダー

クリックして
中原コースリー
ダーのレポート
を参照下さい。

日本の食品安全行政体系と
食品・農産物の安全確保

KITAコースリーダー
中原 幸治

6. 池尻氏の講演

講演の最後は池尻氏が「農業協同組合が取り組む農産物の安全対策」についてJA北九での経験を基に、農家への指導、問題発生時の緊急対応等について講義した。また、長年携わってきた農協の産直市場の運営と、出荷される農産物の農薬等使用履歴について詳細に事例を紹介した。これらは出席者の関心が高く、参加者は熱心にメモを取っていた。池尻氏の講演が終わり質問時間には、会場から10問を超える質問が寄せられた。質問の中には、日本の食料自給率に関する内容にまで及び、この質問には一等書記官の村松氏に答えていただき、筆者、池尻両名の4時間の講演は終了した。

セミナーを終え、局長主催の夕食会をホテルの中華料理店で開いていただき、十数名の方々と和気あいあいとした会になった。中華料理であってもタイでは何がしかタイの香り“魚醤”の香りがした。



講演中の池尻氏

7. タイ市場の見学

翌22日はMarketing Organization for Farmers 訪問とその市場を見学させていただいた。タイはこの時期最も果物がおいしい季節だそうで、ドリアン、マンゴー、ランプータン、ライチ、マンゴースチン、パパイヤなど多くの果物を試食させていただいた。マンゴー、ライチ以外は初めて口にする果物ばかりで、大変美味な果物ばかりであった。この市場は海外からの観光客も多く農産物と加工品が販売されている人気の市場とのことであった。ただし、残念な話だが、植物防疫の関係上生のマンゴーを日本に持ち帰ることが出来ず、ドライフルーツで我慢することにした。

この市場に隣接するタイ王室が設立したという優良農家の農産物を販売している店舗では、カット野菜など駐在する外国人や一部のタイの人を対象にしているのか生食用野菜や、日本から種子を輸入し栽培している日本野菜も売られており、幅広い要望に応じている現場も垣間見ることが出来た。

市場見学を終え、午後はデパートの食品売場を見学した。デパートの食品売場では、精肉売場には日本産の銘柄牛が何種類も販売されておりグラム3000円の神戸牛も販売されていた。

また、鮮魚売場では生食用として販売している輪切りの切り身も売られ、その横に魚肉の三枚に卸した切り身が販売されているのを初めて見た。魚はステンレス製の販売台に氷を敷いてその上に並べて販売されていた。残念ながら鮮魚を調理している現場を見ることは出来なかった。売り場では精肉、鮮魚ともに日本のようにパックに入れラップをした状態での販売は見受けられなかった。

見学が終わり土産の買い物に残りの短い時間を使わせてもらった。深夜、0時50分バンコクスアンナプーム空港発のタイ国際航空に乗るため、早めの夕食をデパート内の飲食店で付き添っていただいた職員と共に食べ空港まで公用車で送っていただいた。

タイ滞在2.5日という大変短い期間であったが、常時、日本語を話すことが出来る職員の方が複数同行していただき、タイ農業協同組合省のお気遣いに対し心から感謝申し上げる次第です。この報告に替えて感謝の気持ちを表します。ありがとうございました



Marketing Organization for Farmers
市場の前にて



美味な果物が豊富に並んでいる



精肉売場には日本産の銘柄牛が何種類も
販売されている



鮮魚売場では生食用として輪切りの切り
身や魚肉の切り身が販売されている

8. 雑感

バンコクの交通渋滞は30年前訪問した時と同じく大変な渋滞状況は変わっていないように感じられた。一方、路上での屋台を見かけることが少なく、見受けられた多くの飲食店はアパート等の1階に入り、窓や入口のドアはなく外気と隔てなく、客席と調理場の区画は緩やかなものの、水道は設備された状態で営業されているように見受けられた。

また、歩道で営業していた屋台では、従事者がビニール手袋をした状態で調理、販売に携わっており、日本の屋台との差も見られた。

この滞在で最も印象に残っている事柄の一つは、ホテル、事務所ビルなどで体験したトイレ、洗面所の設備の日本との違いであった。日本では公的な施設では必ずトイレトペーパーは常備され、手洗設備も多くは自動化されている。この状態に慣れきっている私には不自由な感じで少なからずカルチャーショックを感じた。

もう一つ驚くことがあった。タイは蒸し暑すぎるのかタイの人たちはあまり扇子やハンカチを使う習慣がないとのことで、同行の人に随分探していただいたが適当なものを見つけることが出来なかった。

食文化はそれぞれ国で大きく異なる。タイの料理にはすべて基本的に醤油に似た魚醤を使って味付けすることを教わった。日本の醤油は大豆、小麦、塩を原料にして作るが、魚醤は魚に塩を加えて1～1.5年の間発酵させて作られ、独特の香気を持っている。タイの人は食欲をそそられるのだろう。私は2.5日では慣れることはできなかった。

今回のセミナーでは参加者にアンケートを配り回収していた。池尻氏の講演は質問からも身近な話題で非常に有益なものであったとわかるが、筆者の講演はどのような評価が下されているか、関心を持っている。評価については後日、お知らせいただくようお願いしている。

以上