公益財団法人 海外漁業協力財団

No. 116

海外漁業協力

OFCF JAPAN

Onward, Forward, Challenge, the Future

Lineup

入団者紹介
任地帰国報告（フィジー）
帰国研修生調査報告（ベトナム）
彼の地のイッピン（南の島編）

09
2026

世界の魚市場　ベトナム社会主義共和国　ホーチミン市・ローカルマーケット

交流促進課　下出 昇英

ベトナム社会主義共和国（以下「ベトナム」という。）の南部に位置するホーチミン市では、経済の成長に伴い、近代的なスーパーマーケットが増加する一方で、現在でも多くの市民がローカルマーケットを利用している。今回、ベトナム帰国研修生調査[i]の機会をとらえ、現地の食品流通及び食品衛生の状況を把握するため、市内４か所のローカルマーケットを調査した。

ベトナム周辺地図

マーケットを訪れてまず印象的だったのは、ベトナムならではの買い物風景であった。利用者はバイクをマーケット内の細い通路や店舗の前まで乗り入れ､走りながら商品を見て回る｡気になる商品を見つけるとその場で停車し、店主と会話を交わしながら購入する。このような姿が至るところで見られた。マーケット内には鮮魚や畜肉、山積みにされた野菜や果物、乾物、調味料、調理器具など食生活に必要な商品が幅広く並び、色鮮やかで活気に満ちた雰囲気を形成している。規模や特色は少しずつ異なるものの、それぞれのマーケットは地域住民の食生活を支える重要な流通拠点として機能していた。

水産物売場では、パンガシウス[ii]、ライギョ、ティラピア、エビ、カニなどが販売されていた。また、干物やその他の加工品も数多く取り扱われており、ベトナムの豊かな水産物を反映した品揃えとなっていた。一方、販売環境を見ると、どのマーケットでも氷の使用は限定的であり、多くの魚介類が高温多湿な環境で常温販売されていたため、魚売場周辺では魚介類独特の臭気が感じられた。マーケットは屋外または半屋外構造であり、空調設備や冷蔵設備も設置されておらず、衛生管理の面では改善の余地があると考えられた。

とはいえ、急速な経済成長と都市化が進むホーチミン市においても、こうしたマーケットは現在もなお人々の暮らしを食の面から支える主要な買い物場所である。ノンラー（ベトナムの伝統的な円錐笠）をかぶる地元の人々が食材を買い求め、バイクが行き交うマーケットの風景は、ベトナムの日常を象徴する光景であった。

i　詳細は p.11からの調査報告を参照のこと。
ii　ベトナムで盛んに養殖されている東南アジア原産のナマズの一群

バイクで品物を見て回る人々（ビンタイマーケット）

山積みで売られる野菜（タイビンマーケット）

干物や発酵した魚を売る女性（ビンタイマーケット）

鮮魚と煮物を売る女性（アンドンマーケット）

目　次

世界の魚市場

ベトナム社会主義共和国　ホーチミン市・ローカルマーケット　（交流促進課　下出 昇英）

財団トピックス

2　自己紹介とこれまでの経歴　（技術顧問　西田 宏）

6　フィジー共和国での２年間　（開発協力課　濱田 莉穂）

活動報告

11　帰国研修生調査報告　（交流促進課長　和久 将之）

彼の地のイッピン

17　彼の地のイッピン・南の島編　（専門家　二宮 正順）

主な動き

21　要人往来、研修生受入、専門家派遣（短期派遣・長期派遣）

政府ベースの漁業協力等

27　無償資金協力、調査団の派遣、プレスリリース（漁業交渉・国際会議）

32　編集後記

表紙の写真：タイビンマーケットで魚を購入する女性（ベトナム社会主義共和国）
カラフルなかごで仕分けされた多様な水産物が切り身や丸のままで売られている。ノンラーをかぶった女性が店主と会話を交わし、切り身を購入していった。ローカルマーケットは人々の暮らしに深く根付いているようだ。

自己紹介とこれまでの経歴

技術顧問　西田　宏

1．はじめに（ご挨拶）

筆者は2026年4月1日付で、海外漁業協力財団（以下「財団」という。）に技術顧問として採用された。技術顧問の職務は「財団の海外漁業協力事業の実施又は財団の管理運営に係る技術的支援に関する事務をつかさどる」ことである。本誌をお読みいただく頃に筆者は、財団が実施する研修事業の一つである水産指導者養成コース（漁業管理グループ）にて、日本漁船の入漁など水産分野で関係のある国からの研修生を対象とした、日本の資源管理や資源の持続的利用に関する講義や視察の支援を行っている予定である。今後これらの研修事業に加えて、太平洋島嶼国を対象としたいくつかの支援事業・プロジェクト、さらに科学オブザーバー事業などについても関わっていく。皆様からのご指導とご鞭撻をぜひともお願いしたい。

2．出身は京都、最初の勤務地は新潟

財団入団までの37年間、筆者は主に水産研究所（水産庁水産研究所、水産総合研究センター、水産研究・教育機構）で勤務してきた。その経歴について紹介する。

筆者は1989年に農林水産技官として水産庁に採用され、生まれ育った京都市を離れ、新潟市の日本海区水産研究所（当時）に赴任した。漁業調査船で調査航海に出ることが多く、春はプランクトンを採集するネットによるイワシ類の浮遊卵を対象とした調査、夏はイカ釣り機を用いたスルメイカの調査、秋は再びネットを用いたスルメイカ幼生の調査、春先は流し網を用いたカラフトマス・サクラマスの調査を行った。1990年代の初めはマイワシが日本海沖合に多く分布していて、さらにスルメイカの資源が急速に増えた頃とも重なり、日本海沖合でのこれらの水産資源にみられる

小学生時代の行動範囲だった京都・賀茂川と高野川の合流点あたり（写真は最近のもの）

大きな変化と、それを支える海洋環境が海域によって大きく異なることを実感した。

沿岸漁業への関心から、新潟港の魚市場には周年にわたって頻繁に通い、また、新潟沿岸や粟島の定置網の網起こしに何度も乗せていただいた。調査航海の途中に寄港した折にも、近くに府県の水産試験場があれば訪問した。調査船で来ました、と話すといつもより優しく接していただけることが多く、魚市場も案内していただけた。これら現場で見聞きしたことは、今でも鮮明に覚えている。

3．日本海から太平洋へ

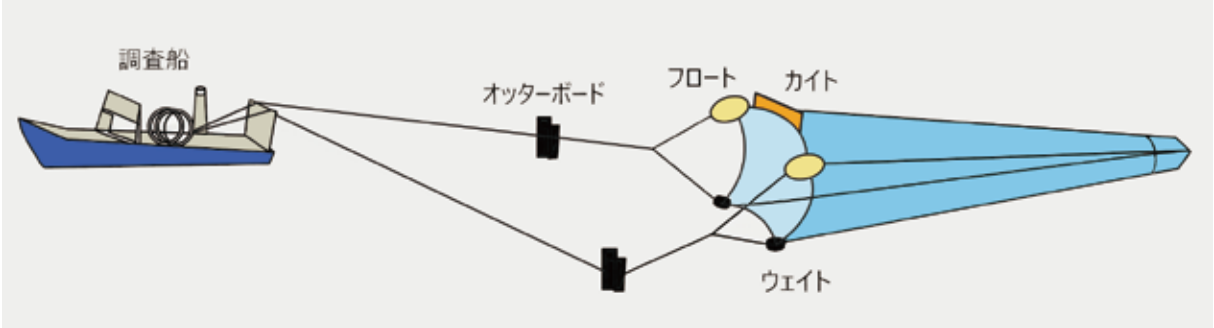
筆者は約10年間新潟市で暮らし、四季それぞれの魅力にあふれたこの街をとても居心地良く感じていたのだが、1999年に中央水産研究所（横浜市）へ異動した。ここでも漁業調査船に毎年乗り、今度は北西太平洋におけるマイワシの稚魚やスルメイカの幼体を対象として、表中層トロール網（底びき網を着底させずフロートなどで浮力も得るようにして、海の表層近くを曳網する）という調査手法により、分布域の広がりや分布密度を毎年把握した。この調査は、マイワシやスルメイカが漁獲対象サイズまで成長するよりも早い段階において、その資源量の多さを推定したり、その変動要因を明らかにすることを目的としていた。表中層トロール網を用いた調査は、その後も担当者がバトンをつないでいくことによって、資源評価に不可欠で、国際的にみても先進的な調査と評価されるものになっている。余談であるが、20年以上前、水産庁漁業調査船開洋丸の表中層トロール網調査（この調査は稚魚だけでなく幅広いサイズの魚が対象だった）に、当時まだ学生であった現財団・高山琢馬専門家[i]とともに乗船したこともある。

2005年からは研究室長（のちにグループ長）を務めた。太平洋のマイワシやマサバは資源量が少ない時期が長く続いていたのだが、2010年頃を境にしてどちらの魚種も増加傾向に転じ、マサバの資源回復計画の関係ではまき網漁船から直接データを提供いただく話なども進めることができ、調査や研究の展開に広がりと希望が感じられるようになってきた。また、その頃から財団との関わりもできて、2010年度水産指導者養成コース（資源管理グループ）では、当時の資源評価における生物学的許容漁獲量の算定方法に関する講義を行っていた。

4．日本周辺資源から国際資源、そして熱帯へ

2012年に水産庁漁場資源課の課長補佐（国際資源班担当）へ異動となった。主な担当業務は、水産庁所属の漁業調査船による調査と、国際漁業資源調査・評価に関する委託・補助事業であり、その関連で二国間での交渉や協議へ参画する機会もあった。さらに、太平洋クロマグロの管理強化やNPFC（北太平洋漁業委員会）の発足を目前にした時期でもあったので、これ

i 現在はマーシャル諸島共和国の持続的海洋水産資源利用アドバイザーを務めている。



表中層トロール網曳網のイメージ

らに関わる庁内での動きに加わることができたこと、また、庁内の職員と広く顔見知りになれたことは、後々までの大きな財産になった。なお、筆者が在籍した３年間のうち最後の１年間での漁場資源課長は、現財団・太田愼吾専務理事であった。

2015年に水産研究所へ戻ることになったが、戻り先は日本海区水産研究所や中央水産研究所といった国内対応中心の研究所ではなく、遠洋水産研究所の系譜をたどる静岡市の国際水産資源研究所（当時）で、かつお・まぐろ資源部長を命じられた。特にカツオについては、熱帯海域での多獲が日本近海への来遊を妨げているのではないかという議論が熱く、これに関わる多様な研究ニーズに応えていくことと、日本へ回遊するカツオの来遊源をたどっていく研究のアプローチを外向けにわかりやすく説明することを特に意識していたのを記憶している。かつお・まぐろ資源部は、カツオのほかにもビンナガ、メバチ、キハダといった重要種を担当しており、サメ、カジキなど対象種数も多く、さらに、まぐろ漁業による海鳥・海亀の混獲回避という課題もあり、財団の科学オブザーバー事業とのつながりもできた（この頃に初めて財団の事務所を訪れた。）。メバチやキハダの資源状態に関する話題、サメの保全等を巡る国際議論について、関連団体の会議やセミナーにて、自分の知識と表現によって情報発信する機会が増えてきた。

漁獲物の体長組成を把握するためのパンチング

さらに、かつお・まぐろ資源部長は歴代、WCPFC（中西部太平洋まぐろ類委員会）科学委員会の資源評価に関するコンビーナー（進行役）を務めていた。このため、筆者も第11～13回科学委員会（開催順にミクロネシア連邦のポンペイ、インドネシア共和国のバリ、クック諸島のラロトンガ）でコンビーナーを務めた。ラロトンガの会議では、資源評価のまとめやそれに基づく勧告の合意が終わっていない状態で、もう一人の進行役が最終日前日に帰国してしまった。このため議論の下敷きになるドラフトを一晩かけて作成するとともに、事務局メンバーによる多大な手助けをいただきながら、最終日の限られた時間で綱渡りの議事進行を行った。緊張したが、今では良かったほうの思い出の一つに数えることができる。

5. 資源評価の大きな変化とともに

2018年に再び中央水産研究所（当時）に異動することになった（その後同じ横浜庁舎の中で、中央水産研究所資源研究センター長→水産資源研究所浮魚資源部長→水産資源研究センター長→水産資源研究所長として勤務。）。約70年ぶりの漁業法改正（2018年成立）など水産を巡る急速な情勢変化のもとで、日本周辺資源を対象とした資源評価も大きな転換期を迎え、筆者は今度は国際資源評価の経験を日本周辺資源評価の転換に活かすことになった。二つの大きな変化として、資源評価のアウトプットに関しては、資源量の多さと漁獲圧の強さにつ

水産資源研究所への来訪者に対する講演（研究所は来訪者が多く講演や話題提供を行うことも頻繁だった。）

研修風景１：漁船調査船の観測機材についての説明

研修風景２：日本国内の資源評価についての講義

いてマグロの資源評価で用いられる神戸プロット（神戸チャートともいう）を提示すること、さまざまな漁獲シナリオの下での資源管理目標の達成確率を提示することなどがあり、また資源評価のプロセスに関しては、地域漁業管理機関の科学委員会のような科学的に独立した検討体制とすること、資源評価の手法等に関するピアレビュー[ii]を導入することなどがあった。最初は手探りであったが、国際対応について理解や経験のある研究者らの尽力により、次第にではあるが形を整えることができた。

本頁の写真は財団の2019年度水産指導者養成コース（資源管理グループ）の時のものである。2019年から水産庁による資源管理方針の検討会も始まっており、筆者は2020年にかけて、マサバ・ゴマサバ・マイワシ・マアジなどの資源評価の説明者として同検討会に対応していたので、この研修においては、海洋観測や資源調査の紹介をしつつ、管理目標を定めた新しい資源評価のことや、マサバ資源に対して導入されつつあった新しい資源解析手法の紹介などもしていたのではないかと思う。

そして、こうして全体を振り返ると、水産資源の状態や、国内の資源管理が大きく変化する時期にそれらを目の当たりにし、最前線で対応していなければ得難かった経験をしたことも多かったようである。特に資源評価については、日本周辺資源と国際資源の間を行き来したことで学ぶことも多く、またその行き来において顔見知りになった方々によってたいへん助けられた。改めてお礼を申し上げたい。

2026年４月から財団の一員として、また新たな一歩を踏み出したところです。繰り返しになりますが、今後のご指導とご鞭撻をよろしくお願いいたします。

本記事に載せた写真のいくつかは水産資源研究所から提供いただきましたので、ここに記して御礼申し上げます。

研修風景3：魚の鱗を観察する作業の補助

ii　資源評価の科学的妥当性について国内外における同分野の専門家に諮問すること

フィジー共和国での2年間

開発協力課　濱田 莉穂

1．はじめに

筆者は財団フィジー駐在事務所（以下「フィジー事務所」という。）に所員として2024年4月1日付で着任を命じられた。

本誌ですでに幾度となく触れられているとおり、フィジー事務所は、我が国の遠洋かつお・まぐろ漁船の最重要漁場である中西部太平洋において、我が国と入漁協定が締結されている島嶼国9か国[i]に対し、FDAPIN[ii]を実施することを目的として1990年に設置された。FDAPINは、水産関係施設の修理・修復を行うとともに、相手国の技術者（カウンターパート）に修理・修復及び維持管理の技術指導、沖合漁業活性化及び漁獲物の付加価値向上に係る助言等を行っている。

FDAPINを遠く離れた東京からではなく、当事国のフィジーにおいて支援することの意義を痛切に感じながら日々業務に取り組んできた筆者であったが、2026年4月末、ついに東京へ帰任することとなった。

FDAPINで具体的にどのような活動をしているかについては、例えば113号掲載の「第32回 太平洋島嶼国 漁業局長会議 開催報告」等をご参照いただくこととして、今回は、筆者がフィジーで過ごした2年の間に経験したこと、感じたことをお伝えしていきたいと思う。

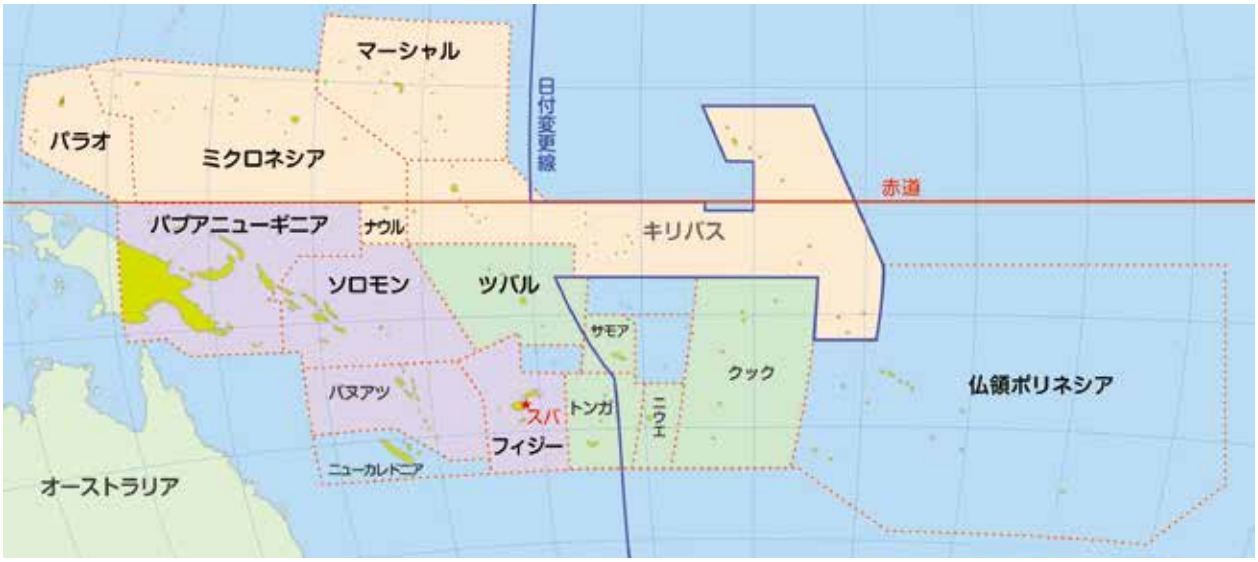
2．フィジーという国

本誌を初めて手に取られる方へ、まずはフィジーという国について簡単に紹介したい。

フィジーは南太平洋の中央部に位置し、大小332の島々から構成される島国である。国土面積は約18,270㎢で、日本の四国とほぼ同じくらいの大きさである。首都はフィジー事務

i　キリバス、ソロモン、ツバル、ナウル、パプアニューギニア、パラオ、フィジー、マーシャル、ミクロネシアの9か国で実施。なお、現在はキリバスを除く8か国が対象となっている（国名は全て通称）。

ii　Fisheries Development Assistance for Pacific Island Nations（地域巡回機能回復等推進事業）の略。



太平洋島嶼国地図（外務省パンフレット「日本と太平洋の島国」を加工）
https://www.mofa.go.jp/mofaj/press/pr/pub/pamph/pdfs/shimaguni04.pdf

所も置かれているスバで、フィジー最大の都市でもある。スバには政府機関や国際機関、企業などが集まっており、フィジー国内だけでなく、南太平洋地域の行政・経済の中心地となっている。

また、フィジーではフィジー系住民に加えて、インド系住民も多く暮らしている。そのため、街を歩いているとフィジーの文化だけでなく、インドの文化や食文化に触れる機会も多い。

「南太平洋の島国」と聞くと、青い海と白い砂浜が広がるリゾート地を思い浮かべる方も多いかもしれない。もちろん、美しい海や豊かな自然はフィジーの大きな魅力の一つである。一方、首都スバは想像していたよりもずっと都会的で、ショッピングモールやスーパーマーケット、レストラン、カフェなどがあり、日常生活に必要なものはおおむね揃っている。日本と比べればやはり不便であるが、海外で生活するという点では、比較的暮らしやすい環境だと感じた。

スバの街は、海に面していることもあり、天気が変わりやすい。日本のように四季があるわけではないが、雨季と乾季があり、特にスバは雨が多いことで知られている。晴れていたと思ったら突然雨が降り出すことも珍しくなく、外出の際には傘が手放せない。反対に、雨が上がった後には、街全体が一気に明るくなり、南太平洋らしい空気を味わうことができる。

フィジーで生活していると、時間の流れ方も日本とは少し違うように思われる。日本では予定どおりに物事が進むことが当たり前だが、フィジーでは多少の遅れはあまり気にされないこともある。最初は戸惑うこともあったが、生活していくうちに、「フィジーにはフィジーのペースがある」と考えられるようになった。忙しい日本の生活とは異なる、ゆったりとした時間の流れを感じられることも、フィジー生活の魅力であった。

3．食事について

赴任中の食事は、自炊と外食をその日の気分や予定に合わせて楽しんでいた。フィジーでの生活というと、現地の料理ばかりを食べているように思われるかもしれないが、実際には日本食を作るための食材も比較的手に入りやすく、食事に困ることはそれほどなかった。

日本食が恋しくなった日は自炊をした。フィジーには現地のスーパーマーケットに加えて中華系のスーパーもあり、醤油や味噌など、日本で使う調味料を比較的簡単に購入することができる。また、日本人にとって馴染みのある野菜も意外と豊富に揃っている。特に、大根や白菜をフィジーのマーケットで初めて見かけたときには、思わず感動したことを覚えている。「南太平洋の島国で日本の野菜が普通に買える」ということが、当時の筆者にはちょっとした驚きであった。

また、「フィジー＝一年中暑い」というイメージを持たれる方も多いと思うが、実際には季節によって気温は少し変わる。日本と季節が反対であるため、特に６～８月頃は朝晩を中心に意外と肌寒く感じる日もある。そんなときには、大根や白菜を使って鍋を作ることもあった。南太平洋のフィジーで日本と同じように鍋を囲んでいると、何とも不思議な気分になる一方、海外生活の中で日本らしい食事ができることにほっとしたものである。

食事は一人で楽しむだけではない。赴任中はよく友人と集まり、巻き寿司やチキンカツなどを作ってホームパーティーをしていた。海外で生活していると、休日に誰かの家に集まって一緒に料理をすることが良い気分転換になる。日本にいるときには何気なく作っていた料理も、海外で作ると少し特別なものに感じられ、皆で料理を囲む時間は、赴任生活の楽しみの一つであった。

友人とのホームパーティー

巻き寿司

チキンカツ

そして、フィジーならではの食材を使って日本食を楽しむこともあった。マーケットでは、なんとウニが売られていることもあり、購入して自宅でウニ丼を作ったこともある。しかも、10フィジードル[iii]ほどと安価でかなりの量を購入することができた。まさか南太平洋のフィジーで、自分でウニを買ってウニ丼を作ることになるとは、赴任前には想像もしていなかった。

ただし、現地のウニは生のまま食べるとお腹を壊す可能性があるため、沸騰したお湯に一度通してから食べていた。そのため、日本で食べる生ウニのようなとろりとした食感とは少し異なり、表面が固まって、ほろっとした、やや締まった食感になる。それでも、現地で手に入る食材を工夫しながら日本食を楽しめたことは、赴任中の面白い経験の一つである。日本食を恋しく思って自炊をしていたはずが、結果的には、日本とは少し違った「フィジーならではの日本食」を楽しむことができた。

一方、外食をする場合は、主に中華料理かカレーを食べていた。スバには中華料理店も多く、担々麺や香辛料がたっぷり入った火鍋などを特に好んで食べていた。日本で食べる中華料理とはまた少し違い、香辛料の使い方や味付けに現地ならではの特徴がある。

そして、フィジーでの食生活を語るうえで外せないのがカレーである。フィジーにはインド系住民も多く、街中には数多くのインド料理店がある。フィジー事務所の近くにも3～4軒のカレー店があり、カレー好きの筆者にとっては非常にありがたい環境であった。

iii　1フィジードル＝約72円（2026年8月の為替レート）

ウニ（この量で約720円はお得！）

ウニとマグロのハーフ丼

辛いけど美味しい担々麺

事務所近くのカレー店「アシヤナ」にて（左から、久慈専門家、北澤フィジー事務所長、田澤専門家、筆者、ルビー業務補助員）

数あるカレー店の中でも、筆者のお気に入りは、事務所から最も近い「Ashiyana（アシヤナ）」という店であった。メニューには、Palak Paneer（ほうれん草とチーズのカレー）、Rogan Josh（ラム肉のカレー）、Boneless Goat Curry（ヤギ肉のカレー）などがあり、どれを注文するか迷うこともしばしばであった。店内は清潔に保たれており、店員の方々も皆、気さくで親切だったことも、筆者が足繁く通った理由に含まれている。

このように、フィジーではフィジー料理だけでなく、インド料理、中華料理など、さまざまな食文化を身近に楽しむことができる。日本食が恋しくなることはあっても、「食事が合わなくて困る」ということは、筆者の場合、それほどなかった。日本食を自分で作ったり、友人と料理を楽しんだり、現地ならではの食材や料理を試したりする中で、食を通じてフィジーでの暮らしを楽しめたことは、赴任生活の大きな思い出となった。

4．生活について

筆者が借りていたアパートには、親切な大家のもとに多くの日本人が住んでおり、とても心強い環境だった。海外で初めて生活する場合、仕事だけでなく、住居や買い物、病院、交通など、日常生活のちょっとしたことでも不安を感じる場合がある。そのような中で、同じ日本人が近くに住んでいるという環境は、想像以上に安心感があった。

アパートには24時間体制で警備員が常駐していたため、セキュリティ面でも特段の心配はなかった。外出時には日本にいるとき以上に周囲に注意するよう心掛けていたが、基本的な生活ルール（夜間に一人行動をしない等）を守っていれば、落ち着いて生活することができた。

とはいえ、フィジーでの生活に慣れるまでには数か月かかった。日本とは気候も文化も生活習慣も異なるため、赴任当初は戸惑うことが多かった。

ここで、日本との違いに驚いたエピソードを紹介したい。日本の都心では、昔に比べて害虫を見る機会が減ったように思うが、フィジーでは当たり前のように現れる。もちろん、あの嫌われ者のゴキブリも例外ではない。し

かし、私が本当に驚いたのは、出没する虫の多さではなく、現地の殺虫剤の方だった。あらかじめ殺虫剤を吹き付けておいた床を通るだけで、害虫は死んでしまうのだ。何と驚異的な殺傷能力なのだろう。これは実に衝撃的であった。

5．おわりに

筆者は、フィジーでの業務の一つとして、担当国において巡回指導を行う財団専門家に同行することがあった。目的は、FDAPINの実施状況調査や現地のカウンターパート等からの情報収集である。同行することで、従来は把握できていなかった部分についても理解が深まり、とても良い経験になった。

例えば、製氷機の結氷板交換作業では、単に付け替えるだけでなく、冷媒管の交換やガス圧力の確認といった複雑な工程を、専門家が一つ一つ丁寧に進めていることを改めて認識した。また、現場での予期せぬトラブルにも、専門家は、安全性と確実性を優先しつつ問題を的確に把握し、対応していた。そのうえでカウンターパートへの指導も行いながら作業を進める姿は、とても印象に残った。専門家が長年にわたって同国を巡回し、相談しやすい環境を作り、信頼関係を構築してきたことがカウンターパートからの円滑な情報収集に繋がっている。これらは大きな成果であると実感した。

このような経験を通じて、筆者自身も、FDAPINを円滑に推進させるには、書類上の進捗を確認するだけでなく、実際の現場で何が起きているのかを理解することが重要であると学んだ。現場で専門家がどのような苦労をし、どのような判断をしているのかを知ることで、事務方としても、より適切なサポートができるようになると感じている。

筆者は帰国後、開発協力課に配属され、引き続きFDAPINに携わることとなった。フィジーでの経験を活かし、事務方として専門家が現場での活動に集中できるよう必要なサポートを行うとともに、現地の状況や専門家の声を踏まえながらFDAPINを支えていきたい。

振り返ってみると、フィジーでの２年間は、仕事だけでなく、現地での生活や人との出会いを含め、自分自身にとって非常に多くのことを学ぶ機会となった。日本とは異なる環境で生活し、さまざまな文化や価値観に触れたことで、物事を違った角度から見られるようになったことも、大きな財産である。

最後になるが、フィジーに滞在していた２年間、仕事面・生活面の両面で筆者を支えてくださったすべての関係者の方々に、心より感謝申し上げる。

巡回指導中の坂本慎司専門家

フィジーで食べたマグロの刺身

帰国研修生調査報告

交流促進課長　和久 将之

1．はじめに

2026年５月、財団はベトナム（「世界の魚市場」の地図を参照）において、過去に財団の研修コースに参加した研修生の調査を実施した。本稿では、その概要と実施に至った背景、そして今回の調査を通じて見えてきた成果と今後の課題について報告する。

当財団における研修生受入事業のフォローアップの歴史は古い。1978年（昭和53年）には既に「帰国研修生調査連絡費」が計上されており、当時から帰国研修生調査等を通じて、帰国研修生との継続的な関係維持に取り組んでいたことが窺える。

最も古い帰国研修生調査報告書は1986年（昭和61年）の仏領ポリネシア（p.６の地図を参照）におけるものであり、最も新しいものは1992年（平成４年）にソロモン及びミクロネシア連邦で実施した調査報告書である。

諸般の事情により1992年を最後に本調査が実施されていなかったことから、今回の調査は、四半世紀ぶりの実施となった。

1992年の帰国研修生調査報告書によれば、当時の調査は、帰国研修生との連携を維持・強化するとともに、日本で習得した技術研修の成果を把握し、今後の研修生受入事業の向上・改善に資することを目的として実施されたとのことである。

今回の調査でも、こうした従来の趣旨を踏まえて、

①帰国研修生の職場復帰状況及び技術定着状況の確認

②帰国研修生及びその上長等からの研修効果や改善点の聴取

③研修生が勤務、生活する現地環境の把握

を主な目的として実施した。

1992年 ソロモン・ノロにおける帰国研修生調査（財団専門家との面談）

今回の帰国研修生調査におけるヒアリングの様子（カマウ市内の水産会社）

2．なぜ今、帰国研修生調査が必要なのか

今回の調査の対象は、水産技術者養成（実習）コースの帰国研修生とした。本コースは、日系水産企業の現地グループ会社である水産加工会社の中堅職員等を対象とするものであり、1974年から2018年度まで実施された後、一旦その幕を閉じた。しかし、関係業界から再開を望む声が寄せられたことから、2023年度に復活することとなった。

今回、本コースを調査対象としたのは、再開後の研修内容の在り方を検討する上で、現地の実情や研修ニーズの変化を把握する必要があると考えたためである。

来日した研修生との面談や報告によれば、彼らが勤務する現地工場や関連施設の環境も大きく変化している。

従来、本コースでは、水産加工技術や加工機械の取扱いなど、加工現場における実務技術の習得に重点を置いてきた。しかし、現地法人を取り巻く事業環境は大きく変化している。現在では、日本向け輸出のみならず、EUや北米向け輸出をも前提とする企業が増加しており、HACCP[i]に代表される高度な衛生管理体制の構築や品質保証の強化、生産性の向上に向けた効率的な工場運営が重要な課題となっている。

そのため、研修生や現地企業からは、従来の加工技術の習得に加え、衛生管理、安全管理、生産管理及び現場マネジメントに関する知識・技能の習得を求めるニーズが高まっている。

このような背景から、近年、研修コースの参加者は一般職よりも管理職・リーダーが多くを占めるようになり、職位が上がっている傾向にある。

こうした現場環境及び研修ニーズの変化を的確に把握し、実情に即した研修プログラムへと改善を図ることが、今回、四半世紀ぶりに帰国研修生調査を実施した最大の理由である。

3．帰国研修生はいま何を担っているのか

今回の調査で最も印象的だったのは、かつて日本で研修を受けた帰国研修生が、それぞれの職場で中核的な役割を担う存在になっていたことである。

訪問した企業の一つでは、これまで派遣した研修生全員が現在も勤務を継続しており、品質保証部門の管理職となって活躍している者もいた。

また、別の企業では、1990年代後半から

i　食品の安全性を確保する国際的な衛生管理手法（Hazard Analysis and Critical Control Point）

2010年代前半に研修に参加した帰国研修生の多くが現在、工場長、管理職、及びライン長など責任ある立場に就いていた。研修参加当時、彼らの多くは20代後半から30代の製造部門従業員だった。しかし現在では、数十人から数百人規模の従業員を管理し、工場運営の中核を担う存在へと成長している。

今回の調査を通じて、当財団の研修事業は単なる技術指導にとどまらず、現地法人の将来を担う人材を着実に育ててきたのだということを、改めて実感する機会となった。

4．日本で学んだことは、どのように生かされているのか

帰国研修生からは、日本で学んだ内容が現在の業務に大きく役立っているとの声が数多く聞かれた。例えば、衛生管理に関する知識を基に、工場内の手洗い方法の表示を改善した事例や、原材料の解凍方法を見直した事例、さらには害虫侵入防止設備を設置した事例など、日本で学んだ知識や技術を実際の工場運営へ反映していることを確認できた。

また、日本の工場において学んだ品質管理や食品安全管理に対する考え方が、帰国後の改善活動の基礎になっているとの声も多く聞かれた。

日本の研修で学んだ衛生管理を参考に、衛生服の袖口を手首に密着する仕様に変更。作業中の袖口からの異物混入リスクを低減し、より衛生的な作業環境づくりにつなげた。

綺麗に整頓された冷凍庫内（冷凍原料の解凍方法を改善。解凍時の温度管理を徹底することで、原料の品質をより良い状態に保つ取り組みを導入。）

一方で、多くの帰国研修生が共通して挙げたのは、技術そのもの以上に、日本人の仕事への向き合い方であった。すなわち、

・真面目に仕事へ取り組む姿勢
・規律を守る姿勢
・自ら考え、主体的に改善を進める姿勢

といった姿勢が強く印象に残っているという。

ある帰国研修生は、20年近く前に日本で出会った工場の担当者の働きぶりを今でも鮮明に覚えていると話してくれた。そして、「自分もあの人のように真面目に仕事へ向き合いたいと思い続けている」と語ってくれた。現在、自身が管理職となった今でも、その姿勢を部下への指導に生かしているという。

技術は時代の変化とともに更新されていく。しかし、仕事への姿勢や価値観は、長い年月を経ても人の中に残り続けるといえるのではないか。今回の調査を通じて、研修事業の効果は単なる技術習得だけでは測れないことを改めて認識させられた。

5．現地水産加工業を取り巻く環境はどう変わったのか

今回訪問した水産加工会社はいずれも日本、米国及び欧州向けに製品を輸出しており、高

害虫侵入防止シャワーの設置

い食品安全基準への対応が求められていた。

工場内では消毒や異物混入対策が徹底され、大型冷凍設備や検査機器なども導入されていた。その水準は、日本国内の工場と比較しても遜色ないものであった。

また、ホーチミン市内のローカルマーケットと卸売市場を視察したが、両者の違いも非常に印象的であった。

ローカルマーケットでは、昔ながらの対面販売が主流であり、魚市場特有の臭気も感じられた。一方、輸出向け水産加工会社等も利用する卸売市場では、氷やエアレーションが多用され、水産物は極めて新鮮な状態で管理されていた。

ベトナムの水産業は、伝統的な流通形態と先進的な輸出産業とが併存する発展段階にあることを実感した。かつてのベトナムでは、日本企業との協力を通じて加工技術の導入・習得が進められてきた。しかし現在では、輸出先国から求められる厳しい品質基準への対応や高度な衛生管理の実践が不可欠となっており、工場設備や管理水準は飛躍的に向上している。

６．現場が求める新たな研修ニーズ

研修生を送り出した現地企業への今回のヒアリングでは、当財団の本邦研修を経験した研修生について、帰国後、仕事に向き合う姿勢が向上し、工場運営にも好影響を与えているとの評価が得られた。また、技術の習得にとどまらず、多角的な視点や仕事への意識、長期的な勤務姿勢を形成するなど、幅広い人材育成につながっており、現地法人の競争力向上にも寄与しているとのことであった。

それに加えて今回の調査では、現地企業から今後の研修に対する具体的な要望も聞くことができた。

近年のベトナムでは、人件費の上昇や労働力不足を背景として、従来の労働集約型の生産体制から、省人化やオートメーション化を前提とした工場運営への転換が課題となって

ホーチミン市内のローカルマーケット（生き生きとした店主の女性たち）

ホーチミン・ビンディエン市場（業者向け卸売市場）

いるという。

そのため、今回訪問した現地企業からは、日本における自動化技術、省人化を前提とした工場運営システム、生産管理及び現場マネジメントについて学びたいとの要望が寄せられた。

すなわち、研修に求められる内容は、「加工技術を学ぶ研修」から、「衛生管理、品質保証、生産管理、及びマネジメントを含めた総合的な現場での運営管理能力を学ぶ研修」へと変化しているといえよう。

7．おわりに

今回実施した帰国研修生調査は、当財団の研修事業が現地法人において着実に成果を上げていることを確認する貴重な機会となった。帰国研修生の多くが要職に就き、活躍している姿や、日本で学んだ知識や姿勢を職場へ還元している様子は、本事業の有効性を示すものである。一方で、現地企業を取り巻く環境や求められる人材像は大きく変化しており、繰り返しになるが、高度な衛生管理、生産管理、省人化、及び工場運営管理など、より実践的かつ経営的な視点を取り入れた研修内容への見直しが求められるであろう。

現地法人の安定的な運営は、個々の企業活動にとどまらず、我が国への水産物安定供給という観点からも重要な意味を持っている。

スーパーの冷凍食品売り場に並ぶ水産加工品

ホーチミン市内の水産会社にて帰国研修生と記念撮影

我が国の水産物供給は、海外の水産資源や現地生産拠点との連携によって支えられている側面が大きい。本研修コースは、こうした生産拠点を担う人材の育成を通して、現地における加工能力の維持・向上、食品安全水準の確保及び安定的な生産体制の構築に寄与するものである。その成果は、現地法人の持続的な発展を支え、ひいては我が国への水産物の安全かつ安定的な供給の確保につながるものと考えられる。

四半世紀ぶりに実施した今回の帰国研修生調査は、単に過去の研修成果を確認するためだけのものではなく、変化する現場ニーズを把握し、今後の研修プログラムの在り方を再考するための第一歩である。今後も帰国研修生、及び現地企業との関係を維持しながら、時代の変化に即した、より実効性の高い人材育成事業へと発展させていきたい。

カマウ市内の水産会社にて帰国研修生と記念撮影（一番左が筆者、その隣が下出課員）

彼の地のイッピン・南の島編

専門家　二宮 正順

筆者は愛媛県宇和島市の出身だ。幼い頃から海に親しみ、その恵みをたっぷりいただいてきた。刺身はもちろんのこと、今ではすっかり全国区となったじゃこ天、炊き込みではない方の鯛めし[i]、ちょっとマイナーな（冷たくない冷や汁みたいな）さつまめし、珍しいところではフカの湯ざらし（ホシザメなどの身を湯がいたもの。からし酢味噌で食べる。）などなどである。

美味い料理にお酒はつきものだ。筆者は自然とお酒が好きになった。「杜氏になりたい」という謎の情熱を胸に高知大農学部農芸化学科に進み、醸造発酵学を修めた。結局杜氏にはなり損ねたが、発酵（鰹節のカビ？）繋がりで食品加工会社に就職した。今となっては財団との不思議な縁を感じずにはいられない。そこでは商品開発、品質管理/保証を担当し、しまいにはチルド部門の工場長まで務めた。

定年退職後は2年間、水産珍味会社で商品開発と品質管理をやらせてもらい、そして何を血迷ったかJICAの海外協力隊として2年間フィジーに赴任した。フィジーでは農業省農業試験場の食品部門に配属され、加工技術不足で廃棄処分となる過剰農産物の利用開発を要請された。筆者は、積年の夢だったお酒の開発に飛びついた。厳しいバイオセキュリティーを乗り越えて種麹を輸入し、タロ芋、サツマイモ、ジャガイモ、米、パイナップル、マンゴーなどから焼酎やウイスキーを作った。これが美味かった。華やかな香りのいい酒が完成した。杜氏の才能が花開き、人生やり直せるんちゃうか！と勘違いするほど美味かった。しかし、もちろん酒ばかり作っていたわけではない。茶葉から紅茶を作ったり、ハイチュウのようなソフトキャンディーの開発もした。また農産物を利用したアイスクリームの製造技術を開発し、ワークショップのため各コミュニティーを訪問したのはいい思い出だ。

そんなある日、飲み会に誘われてほいほいと出かけた先で、運命が待ち構えていた。言わずと知れた北澤フィジー事務所長がそこにいて、こう切り出された。

所長「水産加工食品作れる？」

筆者「はい」

こうして筆者はスカウトされ、いつの間にか水産加工の専門家として財団に籍を置いている。

そんなある日、有里業務支援課長（本誌の編集事務局）から「『彼の地のイッピン』を書いてくれませんか？」との要請をいただいた。二つ返事で「やりますよ！」と請け合ったものの、ハタと気が付いた。

それはこうだ。昨年度、ツバル、マーシャル、パプアニューギニアに派遣されたのだが、一度も「美味い」と思うものに出会っていないのだ。決して彼の地の料理を見下しているのではない。単に筆者のハートにジャストミートするものがなかったというだけのことである。

i　愛媛県の鯛めしには、焼いた鯛をご飯と一緒に炊き込む中予・東予地方の「松山鯛めし」と、新鮮な鯛の刺身を醤油・卵・出汁を合わせたタレに絡め、温かいご飯に乗せて食べる南予地方の「宇和島鯛めし」の2つのスタイルがある。

チキンや魚などを中心としたツバルのケータリング
（これはこれで美味しい。写真中央は、キャッサバとサツマイモを煮たもの。手前にはフルーツもある。）

一般的なフィジー料理
(左下から時計回りに、キャッサバ、ココンダ（ココナッツミルク・柑橘類に魚を漬け込んだフィジー風セビーチェ（マリネ））、蒸したサンノジ（ニザダイ）とスープ)

これまでの印象だと彼の地の調理法は非常に限定的である。基本はシンプルに火を通すだけか、食材をバナナの葉に包んで地中に埋め、焼いた石で蒸し焼きにする料理（フィジーの「ロボ」など、太平洋島嶼国に共通するスタイル）が主流だ。欧米諸国の植民地時代の歴史や、中国・台湾・フィリピンから進出した食堂の味も根付いているが、現地の「これぞ！」という独自の料理に出会う機会は極めて少ない。

そんな中、唯一といっていい例外が、マーシャルに根付いている「家庭のバーベキュー」だ。各家庭に秘伝の漬けダレがあり、週末になるとそれぞれの家庭で作ったバーベキューが道端のあちこちで売られている。この甘辛く香ばしい肉や魚の味は、間違いなく現地の人々が誇る「彼の地のイッピン」の一つといえるのだが・・・残念ながら筆者の琴線には触れないのだ。これが「彼の地に美味いものなし」論の根拠である（あくまで個

パプアニューギニア・マヌス州の市場
（シンプルに燻製した魚が売られている。）

サイケデリックなマーシャルのケーキ
（なかなか日本では見られない配色なのでご紹介。）

オナガ（ハマダイ）の蒸し物
（漁労チームが釣り上げ、レストランで調理してもらった。）

人の意見です。）。

それでもたまに「これは美味いな」と感動することがある。それは残念ながら彼の地の料理ではなく、同行する財団専門家の漁労チームから獲物のおこぼれにあずかれる時だ。これが実に美味いのだ。魚は釣りたてに限る（実際はしばらく熟成させた方が旨味成分が増えるらしいが、我が漁労チームによる漁獲直後の処理が完璧であるが故にもっと美味い。）。醤油とわさびの携行は必須だ。言い換えればこれも「彼の地のイッピン」といえるのではなかろうか。

彼の地でもマグロのポキ（余談だがスペルはPokeで発音はポキ、だからPokemonもポキモンなのだと目から鱗、魚だけに。）や中華風の漬けはよく食べられるし、マグロ以外の魚の生食も多い（そのままか塩をチョロッとふりかけてかぶり付く！）が、いかんせん鮮度管理が不十分なため100%の実力を発揮しているとはいえない。とすれば、だ。この鮮度管理技術を伝えればもっと美味い魚が安心して食べられるようになり、立派な「彼の地のイッピン」になるのではなかろうか！これはいい。漁労チームにお願いしよう・・・と言いたいところだが、それでは丸投げだ。鮮度と衛生管理は食品加工の肝であるのだから「獲ったら冷やして」を筆者も折に触れて技術指導に取り入れていこう。例えば活締め・・・これはその筋の専門家にお任せするとして、まずは製造工程中の停滞時間に冷やし込みを行うこと、鮮度低下を起こさないことが重要だ。現地では氷の調達すらままならないこともあるが、そこは段取りの改善や練度を上げてスピードアップで対処する。定着させるのは大変だが、「やるっきゃない」[ii]とおタカさんも言っていた（超古い>o<）。

鮮度の良い魚が手に入ると次は販売方法のあり方にも課題が広がってくる。氷漬けでの販売はまだいいとして、ほとんどの島嶼国ではそのまま地べたに並べて売られていて、鮮度もへったくれもない。課題が山積みだ。う〜む（困）。そこで天啓が降りた。そうだ、筆者は食品加工の専門家ではないか。ないものは作ればいい。よっしゃ、やったるで！←イマココ。

実際、昨年度の活動では、パプアニューギニアのマヌス州にて現地で獲れる魚を使った「南蛮漬け」の試作をお手伝いした。現地にある調味料や食材を活かしつつ、日本仕込みの加工技術を掛け合わせることで、保存性が高く冷めても美味い、

ii　1986年、日本社会党委員長に就任した土井たか子が記者会見で発した言葉。

マーシャルで食したPoke
（これもこれで美味しい… ビールがあればなおよろしい。）

パプアニューギニアで作ったミジュン（ミズン）の南蛮漬け弁当（市場での販売試験用にカウンターパートが考えた。）

これまでにない製品の手応えを掴んでいる。市場における試食販売では、「骨の多いミジュン（現地名：Talai）も骨まで柔らかく、すべて食べられる」との感想が多く聞かれた。この点は、子供や妊産婦向けのカルシウム摂取源としての訴求ポイントになり得ると考えられる。また、通常、揚げた魚は基本的にそのまま、あるいは塩を振る程度で食されているが、試食を通じて甘酸っぱい味付けへの関心もうかがえた。販売試験の結果はもの10分程度で41尾（1尾0.5キナ[iii]）、お弁当５個（１個４キナ）で合計40.５キナの売り上げであった。南蛮漬けのレシピを問い合わせする客も多く、これまでになかった味が受け入れられたのは大きな前進であるといえるのではないだろうか。

マーシャルのマグロジャーキーに次ぐイッピンとなるか！？（彼らが好きなオイルフィッシュ（バラムツ）を入れた燻製ソーセージ。）

南蛮漬けの試食（おじさんもニッコリの美味しさ）

南の島に、本物のイッピンを生み出す日を夢見て。まずは一歩、動いてみよう。

現場からは以上です。

iii　１キナ＝約36円（2026年８月の為替レート）

ツバルでアオチビキ（フエダイ科）の乾燥珍味を作っているところ（一番右が筆者）

主な動き　対象期間　2026年６月～８月

要人往来

2026年 6 月29日　財団表敬　モザンビーク共和国

国家海事院：総裁 アドルホ・ジョゼ・アルビノ

国家漁業・養殖局：局長 ルシンダ・イサベル・マンギ、許可発給部長 アルナルド・ベルナルド

左から、太田専務理事、ムンワネ職員、マニッサ職員、ベルナルド部長、マンギ局長、白須理事長、アルビノ総裁、首藤常務理事、マゴナ職員、山田事業部長

2026年７月13日　昼食会　ナウル共和国

漁業海洋資源大臣 リーガン・ウィルソン・アリクリック、大臣秘書官 アントーニア・バーナデット・ハートマン、大臣特別顧問 フランシス・オアシス・デディヤ

左から、田澤専門家、デディヤ特別顧問、ハートマン秘書官、アリクリック大臣、白須理事長、太田専務理事、首藤常務理事、山田事業部長、藤岡通訳

2026年７月15日　夕食会　ギニア共和国

要人招請の対象の１人であるファス・テア漁業・海洋経済大臣は政府指示により15日朝に帰国したため、他関係者との夕食会を開催した。

左から、シラ駐日二等参事官、ファティガ補佐官、バ ジャーナリスト、
カマラ駐日大使、ディアロIWCコミッショナー、ケイタ官房長、白須理事長、
太田専務理事、首藤常務理事、和久交流促進課長、山田事業部長

研修生受入

2026年８月12日　研修開始式　漁船員養成（乗船）コース

パプアニューギニア独立国　４名

左から、首藤常務理事、ティボン・ワトソン、太田専務理事、ジャックソン・ポール、トォウォック・エリザー、マティ・ベンジャミン、山田事業部長

2026年８月26日　研修開始式　水産技術者養成（実習）コース　計４名

インドネシア共和国（IDN）２名、ベトナム社会主義共和国（VNM）２名

左から、太田専務理事、レ・ティ・モン・チュエン（VNM）、ダオ・ビック・チャム（VNM）、白須理事長、アンディ・マストゥーラ・ムスティン（IDN）、ジョセフ・ワダン・クレデン（IDN）、首藤常務理事

専門家派遣（短期派遣・対象期間：2026年７月～９月）

（１）水産関連施設機能回復推進事業

地域巡回・拠点機能回復等推進事業（太平洋地域）

国　名	目　的	氏　名	期　間	主な派遣先
パプアニューギニア	巡回指導	坂本　浩司	９月２日～９月19日	ポポンデッタ
		左近允 哲郎 渡邉　英行	９月２日～９月26日	ポポンデッタ、 アロタウ
マーシャル	巡回指導	二宮　正順	10月９日～10月26日	マジュロ
ツバル	巡回指導	二宮　正順	10月27日～11月18日	フナフチ

（２）水産技術普及等推進事業

ア．沿岸漁業振興

国　名	目　的	氏　名	期　間	主な派遣先
パプアニューギニア	第１回事業実施	門　井　　淳 藤井　資己 森光　律夫	６月13日～７月29日	ポートモレスビー、 ケビアン
パプアニューギニア	第２回事業実施	門　井　　淳	８月29日～９月26日	ポートモレスビー、 ケビアン

イ．水産物有効利用開発事業

国　名	目　的	氏　名	期　間	主な派遣先
パプアニューギニア	第１回事業実施	二宮　正順	７月18日～７月29日	ポートモレスビー、 ケビアン

（３）カーボンニュートラル技術等支援事業

国　名	目　的	氏　名	期　間	主な派遣先
マーシャル	第１回事業実施	大橋　智志	７月24日～８月７日	マジュロ

（４）持続的海洋水産資源利用体制確立事業

国　名	目　的	氏　名	期　間	主な派遣先
ツバル	持続的利用 にかかる助言	田澤　大樹	８月６日～８月18日	フナフチ
ナウル	持続的利用 にかかる助言	田澤　大樹	８月28日～９月10日	アニバレ

専門家派遣（長期派遣・2026年６月30日現在）

地　域	国　名（機　関）	担　当　業　務	氏　名
太　平　洋	キリバス	持続的利用にかかる助言	大橋　智志
	ソロモン	持続的利用にかかる助言	小　松　徹
	ソロモン（FFA）	まぐろ産業振興にかかる助言	二階　尚基
	ツバル	持続的利用にかかる助言	田澤　大樹 （フィジー駐在）
	ナウル	持続的利用にかかる助言	田澤　大樹 （フィジー駐在）
	パプアニューギニア	持続的利用にかかる助言	五十嵐　誠
	パラオ	持続的利用にかかる助言	輿世田 兼三
	フィジー	巡回普及指導	久慈　広信
	マーシャル	持続的利用にかかる助言	高山　琢馬
	ミクロネシア	出張所所長・巡回普及指導	内田　和久
		巡回普及指導	上杉　悟郎
アフリカ	モザンビーク	持続的利用にかかる助言	鷹尾　保馬
	モロッコ（ATLAFCO）	持続的利用にかかる助言	石川　淳司
	モーリタニア	持続的利用にかかる助言	古井丸 拓也

政府ベースの漁業協力等　対象期間　2026年６月～８月

無償資金協力

水産は無し

詳細は外務省のホームページ「国別約束情報」をご参照ください。
https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/data/zyoukyou.html

調査団の派遣

国　名	事　業　名	所　属	氏　名	期　間
ベトナム	持続的水産業発展支援事業	水産エンジニアリング株式会社	小 川　雅 江 瑞 秀 剛	７月５日～ ７月11日

プレスリリース（漁業交渉・国際会議）

発表日	タ イ ト ル	期　間
６月22日	中央北極海無規制公海漁業防止協定第５回締約国会議	６月16日～ ６月18日
７月14日	南インド洋漁業協定（SIOFA）第13回年次会合	７月６日～ ７月10日
７月14日	太平洋クロマグロの管理に関する全米熱帯まぐろ類委員会（IATTC）・中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）北小委員会の合同作業部会及びWCPFC第22回北小委員会	７月８日～ ７月14日

詳細は農林水産省のホームページをご参照ください。
「会議等の開催情報」*https://www.maff.go.jp/j/pr/event/kaigi.release.html*
「報道発表資料」*https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/index.html*

海外派遣専門家を募集しています

これまでに培った技術を駆使して途上国の漁業振興に貢献しませんか。一緒に働く専門家を募集しています。

1．職務内容

分　野	①製氷・冷蔵・冷凍　②船舶機関　③漁労　④水産加工
対象国／勤務地	国内：東京都港区（応相談）　海外：主に大洋州・アフリカ地域
就業時間	9：00 ～ 17：00（休憩時間 12：00 ～ 13：00）
休　日	完全週休 2 日制（土日祝）・年末年始休暇・有給休暇（契約期間 6 ヶ月以上） ※海外長期派遣時は長期休暇制度がございます。
業務内容	各分野の詳細な業務内容については、当財団 HP をご覧ください。
勤務形態	有期役務契約

2．応募条件

語学力	英語（フランス語ができればなお良い。） 専門分野に係る技術を相手国カウンターパート等に実務指導をするので、必要最低限のコミュニケーションが取れるのであれば問題ありません。
学　歴	不問
技術資格	専門分野での実務経験 5 年以上であることが望ましい。 各分野に求める資格・経験については、当財団 HP をご覧ください。

3．給与待遇

給　与	最低 26 万円～　※これまでの経験を踏まえて規程に基づき決定します。 なお、海外派遣時には派遣手当を別途支給いたします。 モデル給与（国内給与）：30 歳　月約 32 万円（大卒・実務経験約 6 年） 50 歳　月約 54 万円（院了・実務経験約 20 年）
福利厚生	交通費支給・各種社会保険・労働保険完備、完全週休二日制、住宅手当等 出張時には旅行傷害保険の付保あり。

4．応募方法

必要書類	履歴書（和文 / 写真添付 / 詳細な職務経歴 / 技術資格等を明記すること） 推奨書類：英語など語学能力試験等のスコア（英検・TOEIC 等の公的試験の証明書）
提出方法	上記書類をご準備のうえ、件名に「専門家の応募（氏名）」を記入いただき、 headoffice@ofcf.or.jp までメールにてご送付ください。 提出後、10 営業日以内に当財団より連絡がなければ、お手数ですが＜お問い合わせ先＞までお電話ください。

＜お問い合わせ先＞

詳細な募集要項は当財団HP「専門家採用 募集要項」をご覧ください。

公益財団法人海外漁業協力財団 融資部 業務支援課　担当：有里（ありさと）

Tel：03-6895-5382　Fax：03- 6895-5388　E-mail：headoffice@ofcf.or.jp

海外漁業協力事業のための賛助会員及び寄附のお願い

海外漁業協力財団は、我が国漁船の海外漁場を確保し、我が国への水産物の安定供給に寄与するため、これまで海外の142の国・地域・国際機関において様々な技術協力及び経済協力事業を行い、多くの沿岸国と強い信頼関係を築くとともに、我が国の漁業者や企業が海外で操業や事業を継続することに貢献してきました。

我が国の食用魚介類自給率は50％近くまで低下していますが、私たちの健康で豊かな食生活を維持するためには、良質なたんぱく源である水産物の自給率の維持・向上が不可欠です。

財団は、我が国への水産物の安定供給に貢献していくため各種事業の更なる充実を図っていきます。このためには、財政基盤の整備とともに財団の諸活動に対する国民の皆様からのご理解とご支持・ご協力が重要です。財団では賛助会員・寄附制度を設けておりますので、皆様のご支援・ご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

太平洋島嶼国での技術指導（パラオ共和国）

アフリカでの技術指導（モザンビーク共和国）

1．賛助会員

財団の事業目的に賛同していただける方には、会費納入によって事業活動をご支援いただくことができます。なお、会員の期間は４月１日から翌年３月末までの１年間とします。

年会費（個人）　　１口　　5,000円（何口でも結構です。）

年会費（法人・団体）　１口　　50,000円（何口でも結構です。）

2．寄附金

随時申し受けております。

3．賛助会費及び寄附金の使途

皆様から寄せられた賛助会費及び寄附金は、法令並びに定款の定めに基づき、財団が実施する海外漁業協力事業に使用します。

4．お問合せ先

賛助会員及び寄附についての詳細は、当財団ホームページ（*https://www.ofcf.or.jp/pages/45/*）をご覧いただくか、下記にお問合せください。

公益財団法人海外漁業協力財団　総務部 総務課

Tel：03-6895-5381　　Fax：03-6895-5388

競争参加者の資格申請に関する公示

2025、2026及び2027年度において公益財団法人海外漁業協力財団の競争参加者資格を得ようとする方の申請方法について、次のとおり公示いたします。

公益財団法人海外漁業協力財団
融資部長　市野　孝典

１．申請者の業種区分

業種名	営業品目名
（１）製造販売	１）事務用機器　２）家具　３）光学機器　４）電子･電気･通信機器 ５）計測機器　６）厨房　７）医薬品　８）医理化学機器　９）輸送用機器 10）水産･漁業用機械（漁具を含む）11）船舶･船舶搭載機器　12）その他
（２）販売	１）事務用機器･文房具及び家具　２）光学機器　３）電子･電気･通信機器　４）厨房 ５）医薬品　６）医理化学機器　７）輸送用機器　８）百貨店　９）総合商社 10）水産・漁業用機械（漁具を含む）　11）船舶・船舶搭載機器　12）その他
（３）印刷・出版	
（４）翻訳	
（５）映画・広告	１）映画･ビデオ･スライド製作　２）広告　３）写真撮影　４）その他
（６）サービス	１）旅行業　２）運送業（梱包･発送等含む）　３）ビル管理･清掃等各種保守管理 ４）リース業　５）コンピューターサービス　６）その他
（７）保険	
（８）建設工事	
（９）設備工事	１）電気関係設備工事　２）暖冷房給水排水衛生設備工事　３）冷凍･冷蔵等設備工事 ４）船舶設備工事　５）その他
（10）一般ｺﾝｻﾙﾀﾝﾄ	１）委託調査　２）建設設計　３）測量　４）その他
（11）その他	

２．申請受付と資格付与の時期

随時申請を受け付けております。

３．申請書及び必要書類

（１）申請者は、当財団ホームページ（*https://www.ofcf.or.jp/pages/108/*）内の「申請書作成要領」に基づき「競争参加資格審査申請書」（様式第１号）を作成し、次の書類を添付のうえ、郵送もしくは持参してください。なお、提出いただいた申請書類は返却いたしませんのでご承知おき願います。

１）経歴書（営業の沿革、営業所、海外支店等一覧、業務組織、役員及び資本等）
２）定款またはこれにかわるべきもの
３）直近２年分の財務諸表
４）登記簿謄本又は戸籍謄本
５）納税証明書
６）委任状（支店･代理店が申請する場合に提出）
７）その他

なお、官公庁の「競争参加者資格審査結果通知書」(写) を添付する場合は、前頁４）及び５）の添付を省略することができます。

８）「等級決定通知書」の返信用として、封筒（長形３号）に必要な切手を貼付し、あて先（郵便番号、住所、部署名、担当者名）を明記のうえ、申請書に添えて提出してください。

（２）申請用紙及び作成要領の入手と提出先

１）入手方法：申請書作成要領及び申請用紙は、財団ホームページの「お知らせ」内よりダウンロードできます。

２）提 出 先 ：公益財団法人海外漁業協力財団 融資部 業務支援課

〒105-0001 東京都港区虎ノ門３－２－２　虎ノ門30森ビル５階

Tel : 03-6895-5382　Fax : 03-6895-5388

４．申請及び競争に参加できない方

（１）契約締結能力を有しない方または破産者で復権を得ない方

（２）競争参加資格審査申請書（添付書類を含む）に虚偽の記載をした方

（３）次の１）から５）の一に該当する方（これを代理人、支配人その他の使用人として使用する方を含む）でその事実があった後２年を経過しない方

１）契約の履行にあたり、故意に工事もしくは製造を粗雑にし、または物件の品質もしくは数量に関して不正の行為をした方

２）公正な競争の執行を妨げた方または公正な価格を害し、もしくは不正な利益を得るために連合した方

３）落札者が契約を結ぶことまたは契約者が契約を履行することを妨げた方

４）監督または検査の実施にあたり、職員の職務の執行を妨げた方

５）正当な理由がなく契約を履行しなかった方

５．競争参加資格審査

財団の規定に従い、競争参加資格審査申請書及び添付資料の審査を行います。

６．審査結果の通知

審査後「等級決定通知書」により、結果を通知します。

なお、「随意契約」のみの登録申請の方は受付審査をもって登録者とし、通知はいたしませんのでご承知おき願います。

７．資格の有効期間

資格を付与された日から2028年３月31日までです。

８．入札の公示

一般競争入札案件については、財団ホームページ及び掲示板に公示します。

✶ 編集後記

発行人

本誌が刊行される頃、読者の方々の中には夏休みをとられた方もおられると思う。筆者はこの時期になると夏休みに母の実家で遊んだことを思い出す。

筆者の母は徳島県の出身で、実家の前には那賀川の支流が流れていた。夏休みになると母は自分を連れて里帰りし１週間くらい滞在し、その間筆者は毎日地元の子供たちと川で遊んでいた。小学４年生になると一人で大阪の家からバス、電車、フェリー、バスを乗り継いで行った。母の実家は山奥で道路のアクセスも悪かったので、朝６時に家を出て着くのは夕方の４時ごろであった。

川は遊びの宝庫で、朝夕は釣りをし、昼は泳いだ。水中眼鏡をつけて泳ぐと水の中にたくさんの魚が泳いでいるのが目に入り時間を忘れて見入っていた。釣りは、まず川の石をひっくり返してそこに巣を作っているクロカワムシ（トビゲラの幼虫）をとって餌にするのだが、石をひっくり返すたびにカワゲラなどの昆虫が慌てて逃げるのが面白かった。このクロカワムシを餌に、竹の竿を使ってハエ（オイカワ）やイダ（ウグイ）を釣るのだが、魚がかかると竹の竿がぶるぶる震えて合わせると釣れた。また、途中から毛ばり釣りも導入した。これは毛ばりが７～８本ついている市販の仕掛けを買ってきて、浅瀬に流すだけなのだが、夕暮れになると魚がバシャバシャと飛びついた。ただし、うまく合わせないとかからないので、魚は飛びつくけどあまり釣れないということも多々あった。その後はだんだんと本格的になり、グラスファイバーの長い釣り竿を買い、上流に遠征してアマゴ（アメゴ）釣りもしたが、ハエやイダと違って、こちらはそう簡単には釣れてくれなかった。

また、浅瀬でジンゾク（ヨシノボリ）も釣った。これは50㎝くらいの竹の枝に糸と小さな針をつけ、クロカワムシを輪切りにしたものをつけて、ジンゾクの目の前に垂らして、ジンゾクが餌をくわえたら竿を上げるといういわゆる「見釣り」で、面白いように釣れた。ジンゾクは模様の異なる何種類かが混在しており、餌を目の前に垂らそうとするとすぐに逃げる警戒心の強いものもいれば、餌を垂らすとすぐに食いつくものもいて興味深かった。ある程度口が大きくないと針をくわえられないので、頭の大きな個体を探して同じ浅瀬を行ったり来たりしていると頭の大きな個体が少なくなったが、翌日同じ場所に来るとまた釣れた。この釣ったジンゾクをどうするかといえば、そのまま唐揚げにしても美味しいのだが、時々地元の子から投げ釣りと呼ばれる漁法に誘われた時はその餌にした。これは長さ50㎝くらいのたこ糸の先に大きめの針を結び、そこにジンゾクをつけ、たこ糸を川の石に縛り付けて一晩待つ漁法で、主としてウナギを狙うのだが、１回に20本くらい入れてウナギが１本掛かるか掛からないかといった感じだった。夕方に入れて朝日が昇る前に上げなければならないのだが、当時は早起きができず、いつも目が覚めた時には地元の子供が仕掛けを上げた後で、その子の家に行くと釣れたウナギが水槽で泳いでいたのを悔しく見たことを覚えている。

とまあこんな風に小学生の頃は休みになると川で一日中遊んでいたことから、自然と魚に興味が湧き、高校で進路を決める際には水産学部に行きたいと思うようになり、大学卒業後水産庁に入庁し、現在に至るまで水産に関わる仕事をしていることとなった気がする。仕事を引退したらまた思いっきり川遊びをしたいと考えているが、その時まで自然環境が維持されることを切に願っている。

◎貸付制度について

財団は、我が国漁業者等が海外の地域で、沿岸漁業等の開発振興、国際的な資源管理の推進、現地合弁法人の設立等の海外漁業協力事業を行う場合、これらの漁業者等に対してその事業に必要な資金について融資を行っています。貸付対象、資金の種類等は次のとおりです。

1．貸付対象となる事業

実施する海外漁業協力事業が次に該当することが必要です。

(1) 我が国海外漁場の確保との関連において行われるものであること
(2) 我が国への水産物の安定供給との関連において行われるものであること
(3) 政府の支持のもとに行われるものであること
(4) 関係水産団体の支持態勢がととのっていること

2．貸付対象者

本邦法人、本邦人、本邦法人等の出資に係る現地法人、国際機関

3．資金の種類等

(1) 低利融資Ⅰ類［利率 年1.0％以内、償還期限30年以内（うち据置期間５年以内)］

① 海外の地域の沿岸漁業開発及び国際的な資源管理の推進等に寄与するための協力事業で、

(ｱ) 海外の地域の政府、現地法人等に施設等を譲渡するために必要な資金
(ｲ) 海外の地域で行う事業に必要な資金で、相手国政府、現地法人等に貸付けるために必要な資金
(ｳ) 海外の地域で行う開発可能性調査その他の技術協力に必要な資金
(ｴ) 入漁との関連で相手国に支払う漁業協力金等

② 現地法人の設立等海外投資により行う事業で、その効果が主として周辺の住民生活向上に寄与すると認められる事業に必要な資金等

(2) 低利融資Ⅱ類［利率は市場実勢に応じて、円貨の場合は年1.1％以上、外貨（米ドル）の場合は年2.0％以上、償還期限20年以内（うち据置期間５年以内)］

海外の地域において現地法人等の設立等海外投資により行う協力事業で、

① 現地法人等に出資し、又はその株式を取得するために必要な資金

② 本邦法人等の出資に係る現地法人等に貸付けるために必要な資金で、設備資金その他長期資金に充てられるもの

③ 本邦法人等の出資に係る現地法人等に出資しようとする海外の地域の政府、現地法人等に対して、これに要する資金を貸付け又は施設等を譲渡するために必要な資金等

4．融資割合

原則として海外漁業協力事業の実施のために必要な資金の70％以内を融資限度額とします。

5．担保・保証

ご相談のうえ決定します。

公益財団法人海外漁業協力財団 融資部 融資課
電話：03-6895-5382　Fax：03-6895-5388

海外漁業協力　第116号

発行人　太田 愼吾
編集人　市野 孝典
発行所　公益財団法人海外漁業協力財団
〒105-0001
東京都港区虎ノ門3丁目2番2号
虎ノ門30森ビル
(TEL)　総 務 部　03-6895-5381
融 資 部　03-6895-5382
事 業 部　03-6895-5383
(FAX)　03-6895-5388
(URL)　https://www.ofcf.or.jp/
印刷所　福山印刷株式会社

©OFCF 本誌掲載記事の無断転載を禁ず

付近略図

刊行：2026年9月

裏表紙の写真：エビのモニュメント（ベトナム社会主義共和国）
ベトナムの最南端、カマウ省にあるファン・ゴック・ヒエン広場にそびえる巨大なエビのモニュメント。カマウ省はエビ養殖の一大拠点であることから、地域経済の繁栄を象徴するモニュメントとして建設された。

本誌は、当財団にご支援・ご協力をいただいている皆様にお配りしております。

No.116

海外漁業協力　第116号　2026年９月刊行

OFCF
JAPAN

Overseas Fishery Cooperation Foundation of Japan

https://www.ofcf.or.jp/