

キラッ! 輝く人たち

いつでも新鮮な状態で食品が手に入る現在。私たちの快適な生活を支えているのは、採れたて同様の鮮度を維持したまま保存・輸送できる包装技術や物流網のおかげです。

長年、商品の包装・輸送包装技術の設計・開発に携わってきた伊名田利秀さんは、フィリピンでJICA(国際協力機構)のプロジェクト活動に参加。農産物の包装技術の指導・開発や、普及・推進に努めてきました。

2月上旬、帰国直後の伊名田さんに現地での活動内容などをうかがいました。

68歳での挑戦

活動のきっかけは平成25年の春。JICAからの一本の電話でした。「農業を主要産業とする発展途上国では、収穫から販売までの鮮度保持が大きな課題です。良質な農産物を消費者に届けることは、国の産業振興にもつながります。あなたの力が必要です」。

強く背中を押された伊名田さんは「仕事で培った経験が人の役に立つなら」とフィリピンプロジェクト活動への参加を決意しました。

仲間と試行錯誤の日々

担当省庁のフィリピン人研究員に包装技術を教え始めて間もなく、伊名田さんは日本と大きく異なる物流過程を目の当たりにします。

「収穫した農産物は竹籠や大きな袋に強く詰め込むので傷みやすい。また、輸送には冷蔵設備のない乗り合いバス『ジプニー』や旧型のトラックが多く使われており、輸送中に受ける落下・振動の衝撃や常夏の気候が、品質低下に拍車をかけていました」と振り返ります。

JICAのスタッフや研究員と共に、包装設計・開発・実験に取り組んだ伊名田さん。研究対象は10品目(野菜・果物・切り花)に及びましたが、苦労しながら共に研究する仲間と

「新鮮な食品を現地の人々に」

伊名田 利秀さん (72歳・けやき平)



の絆は、次第に強くなっていきました。

異国の発展を願って

3月、4年間のプロジェクト活動を終える伊名田さん。これまで16回渡航し、技術指導は70回を超えました。

「フィリピンの人たちは素直で陽気。彼らが熱意を持って技術をさらに広め、農家や国の産業が発展することを強く願っています」とプロジェクトを振り返ります。「またフィリピンに行く機会があれば、活動を通して仲良くなったメンバーと交流を深めたいですね」と穏やかな笑顔を見せてくれました。



◀ 日々技術の指導と普及に取り組んだスタッフと(一番左が伊名田さん)



▲ フィリピン特産のドリアン。匂い防止と持ち帰りができる包装の設計・開発を先導しました