

2025年度「台湾 短期派遣プログラム報告書」

国際食料情報学部 国際食農科学科 2年 伊部 朱莉

1. 当初の目的

私は本プログラムに参加し、台湾の食文化を支える農業や加工技術を現地で学ぶことで、大学で取り組んできた食農の学びをさらに深めることを目的とした。これまで台湾を二度訪れた際、地域によって食文化が大きく異なることに興味を持ったが、観光では食文化の背景にある農業や気候、歴史、加工・流通の仕組みまで理解することはできなかった。そのため、台湾の食文化を体系的に理解するには、食を支える農業について現地で学ぶ必要があると考え、本プログラムに応募した。

また、現地の学生との交流を通して語学力の向上を図るとともに、異なる文化や価値観に触れることで国際感覚を養うことも本プログラムに参加した目的である。

2. 目的達成のために現地で活動した内容

<枋寮郷>

枋寮郷を訪れ、タマカイの養殖場を見学した。養殖池でタマカイへのエサやりを体験したほか、タマカイ料理の試食や生産者から養殖や地域の取り組みについて話を聞いた。これらを通して、この地域ではタマカイの養殖が盛んに行われていることを知った。また、タマカイはサバやアゴナシをエサとして育てられ、18kgほどに成長したものは輸出や加工に利用されることを学んだ。さらに、魚の骨や頭を加工食品や化粧品に活用するなど資源を無駄にしない取り組みや、地域振興のため観光やタマカイを使った付加価値の高い料理の提供が行われていることも理解した。

<恒春農協>

恒春農協を訪れ、農協の役割や取り組みについて説明を受けたほか、農産物の加工場を見学した。また、台湾農協の制度や農業の課題についても話を聞いた。日本と台湾では農協の仕組みに異なる部分があるものの、高齢化や人手不足、気候変動など共通する課題を抱えていることを知った。また、それらの課題に対して、六次産業化やスマート農業など、農業の継続と地域とのつながりを重視した取り組みが日本と同様に行われていることを理解することができた。

<マンゴー農家>

マンゴー農家を訪れ、マンゴーの栽培方法や品種、栽培管理について説明を受けた。園地では剪定によって樹高を低く保つ工夫や、病害虫対策、受粉の方法などについて学んだ。これらを通して、この地域のマンゴーの約3分の1が日本へ輸出されており、日本の農薬基準に合わせて栽培されていることを知った。また、マンゴーは接ぎ木で育てられることや、蒸し暑い気候のため病害虫対策が重要であることを理解した。さらに、魚のアラでハエを集めて受粉を促すなど、地域の環境に合わせた工夫が行われていることを学んだ。

<Maya Cocoa Farm>

Maya Cocoa Farmを訪れ、カカオの栽培現場や加工施設を見学した。農園ではカカオの栽培方法や発酵・乾燥などの加工工程について説明を受けたほか、この農園で生産されたカカオから作られたチョコレートを試食した。これらを通して、この農園では無農薬でカカオを栽培しており、虫や病気が多い環境の中で様々な工夫をしていることを知った。また、カカオは発酵や乾燥などの工程によって風味が大きく変化し、発酵には酵母や乳酸菌、酢酸菌などの微生物が関わり酸味や香りが形成されることを学んだ。さらに、地球温暖化の影響により、この地域でもカカオ栽培が可能になったことや、生産から加工・販売まで行う6次産業化の取り組みが進められていることを理解した。

<Grand Blossom Grange>

Grand Blossom Grangeを訪れ、花の栽培の様子を見学したほか、花を活用した加工や観光事業について説明を受けた。施設内では、花を使ったコスメや食品の販売、レストランでの料理提供などの取り組みについても紹介された。これらを通して、この農園では有機栽培で花を生産し、観光だけでなく原材料の生産から加工・販売まで行う六次産業化に取り組んでいることを知った。また、葉菜類の残さを肥料として再利用するなど、資源を循環させる農業が行われていることを理解した。

<安心棗園>

安心棗園を訪れ、Indian Jujube（台湾ナツメ）の栽培を見学した。農園では栽培方法や品種について説明を受けたほか、台湾ナツメの試食や加工品の試食も行った。これらを通して、この農園では20年以上無農薬で栽培を行い、台湾の農薬検査でも残留農薬ゼロを達成していることを知った。また、センサーやアプリを活用した水や肥料の管理など、経験だけでなく科学的な管理によって品質を安定させていることを学んだ。さらに、台湾ナツメは主に生食されるが、ジャムなどの加工品としても利用されていることを理解した。

<阿美鳳梨>

阿美鳳梨を訪れ、パイナップルの生産現場を見学した。農園では栽培方法や出荷の工程について説明を受けたほか、パイナップルの試食や加工品の試食も行った。これらを通して、この農園では果実だけでなく葉や茎などパイナップルのさまざまな部位を活用した加工が行われていることを知った。また、収穫したパイナップルは選別・消毒・包装された後、日本へ輸出されており、品質を保つための冷蔵管理やQRコードによる生産者管理などが行われていることを理解した。さらに、気候条件や日照に合わせて収穫時期を調整するなど、農家の経験と科学的管理を組み合わせた栽培が行われていることを学んだ。

<谷泉咖啡莊園>

谷泉咖啡莊園を訪れ、コーヒーの生産現場や加工工程を見学した。農園ではコーヒーチェリーの収穫後の処理方法について説明を受けたほか、焙煎体験やコーヒーの試飲も行った。これらを通して、コーヒーの風味は栽培される地域の気候や土壌などのテロワールによって大きく左右されることを知った。この農園のコーヒーは、ナッツのような香ばしさやクリーミーな風味が特徴であり、地域の環境が味わいに影響していることを理解した。

3. 目標達成度の自己評価

本プログラムを通して、大学で学んできた知識を活かしながら、台湾の農業や食文化についてより深く理解することができた。現地の生産現場を見ることで、日本との違いや農家の取り組みの工夫などにも気づくことができた。また、現地の学生とも積極的にコミュニケーションをとることができたと感じている。

一方で、英語で話そうとする意欲はあったものの、伝えたい内容に対して適切な単語が出てこない場面もあり、自分の語彙力の不足が課題であると感じた。

4. 今後の取り組み

今回のプログラムを通して、自身の英語や中国語の語学力の不足を実感したため、今後は語学力の向上に取り組んでいきたい。大学の国際交流制度を活用し、留学生との交流を積極的に行うなど、国際交流にもさらに力を入れていきたい。また、本プログラムで得た学びを今後の大学での学習にも活かし、食農分野への理解をさらに深めていきたい。

5. その他

(ア)持っていて良かったもの

- ・洗濯グッズ（大きめの洗濯ネット、ハンガー）
- ・防虫グッズ（虫よけ、ムヒ）
- ・日本のお菓子（現地の学生にあげる用）
- ・ティッシュ（トイレに紙がない時）
- ・お手拭きシート

(イ)用意したがいらなかったもの

- ・ダニ取りシート（気になる人は必要かもしれない）

(ウ)現地で使用したお小遣いの金額

- ・約3万円

6. 次年度以降の参加者へ

(ア)事前に準備した方がよいこと

- ・お金（現金、クレジットカードのキャッシング設定）

(イ)勉強しておくべきこと

- ・行く場所の下調べ（知りたいことの整理）
- ・語学力（英語、中国語）

・ 農業専門用語 ・ 知識



国立屏東科技大学の学生とのお寺見学



台湾ナツメの加工品の試食



国立中興大学でのランチ



パイナップル農家のお話



国立中興大学の学生とのフリータイム



胡蝶蘭の順化作業体験