

## JICA 留学生 18 名が 愛知の食文化から地域の歴史と発展を学ぶ

独立行政法人国際協力機構中部センター（JICA 中部）は名古屋市および岡崎市にて JICA 留学生\* 向けに「愛知の食文化から学ぶ地域の歴史と発展」と題したプログラムを 2023 年 12 月 16 日に実施します。

「地域理解プログラム」は JICA が実施する、各地域で培われてきた地域特有の開発事例を題材とし、地域に根差した具体的な開発事例を学ぶ事で、日本の開発経験についてさらなる理解を深め、母国の開発に活かすことを目的に開催するものです。JICA 中部では**愛知の食文化の歴史やその特徴から地域開発や伝統文化を学ぶ**機会を企画し、中部地域の大学院で学ぶアジア、アフリカ、中南米出身の JICA 留学生約 18 名が参加します。名古屋市立大学の学生も数名同行し、留学生と交流します。

本プログラムのは、名古屋市内で 5 代に渡り味噌煮込みうどん店を営まれている、有限会社山本屋の青木裕典氏に味噌煮込みうどんの歴史や背景、伝統企業の継承と革新について講義いただき、その後実際に「名古屋めし」を留学生が試食します。午後は岡崎市の株式会社まるや八丁味噌を訪問し、味噌蔵の見学をします。その後、同社の浅井信太郎氏に、味噌づくりを通じた海外との繋がりや老舗企業文化について講義いただきます。

上記のとおり、愛知県が誇る「食文化」をテーマに、JICA 留学生の日本の発展と文化、当地域に対する理解促進および世界への日本文化発信に大きく繋がるプログラムです。本プログラムは通訳も同行しますので、是非取材くださいますようお願いいたします。取材をご希望の報道関係者の皆様は 12 月 15 日（金）迄に JICA 中部にご連絡ください。

\* JICA 留学生：開発途上国から JICA の人材育成プログラムで来日し、日本の大学（修士課程あるいは博士課程）で学んでいる留学生。JICA 留学生は、自国の行政官、研究者、民間企業出身者などバックグラウンドは様々ですが、将来、国の発展を支えるリーダーとなることが期待されている人材です。自身の専門の研究とともに、日本の近代化の歴史を学ぶことで、日本と途上国をつなぐ架け橋となることも期待されています。2023年12月時点ではアジア、アフリカ、中南米など出身の約85名のJICA留学生が東海地域の9つの大学院で学んでいます。

### <当日のスケジュール>

時間	内容	会場
9:30	JICA中部集合	JICA中部セミナールームA
10:00~11:30	青木 裕典氏講義（有限会社山本屋）	〃
11:30~12:30	体験（なごやめしお弁当）	〃
12:45~13:45	移動（JICA中部⇒まるや八丁味噌）	
13:45~15:45	味噌蔵見学 浅井信太郎氏講義（株式会社まるや八丁味噌）	まるや八丁味噌
15:45~16:45	移動（まるや八丁味噌⇒JICA中部）	—
17:00	JICA中部にて解散	—

会場① JICA中部（所在地:名古屋市中村区平池町4-60-7）

会場② まるや八丁味噌（所在地:岡崎市八丁町52番地）

※車両による移動のため、各行程の時間は多少前後する可能性があります。

※メディア関係者様におかれましては交通手段をご自身で手配いただきたく存じます。



**【参加留学生情報】**

出身国：タイ、フィリピン、東ティモール、スリランカ、アフガニスタン、ケニア、ガーナ、南アフリカ、スーダン、コンゴ民主主義人民共和国、ナイジェリア、カメルーン、ウガンダ、チリ

**【本件に関する問い合わせ先】**

JICA中部 研修業務課 担当：江口

TEL:052-533-0220 Email: Yukiko.Eguchi@jica.go.jp