

# 「新聞報道」

## 「アティン村での交流会の新聞報道」



\* 蕎麦の清算と普及に関するラダックと日本の会合が開かれた。

蕎麦に関する実演と話し合いは、9月5日にNGOジュレー・ラダックにより ラダック婦人会の事務所内で開かれた。日本からの蕎麦の専門家、ラダックでの蕎麦の研究成果  
日本からの蕎麦の専門家、ラダックでの蕎麦の研究成果、将来へ向けての研究成果と普及について話した。ラダックと日本のメンバーはお互いに、蕎麦に関する健康価値、経済、食文化と調理方法等の見解と意見を述べ合った。

蕎麦は、Sham(インダス川)エリア、ヌブラ下流域、カルギールやザンスカールを含むラダックのさまざまな地域で伝統食として存在しているが、いくつかの村々では生産が既に縮小してきている。しかしながら蕎麦は再び健康効果もあって人々の関心を回復しつつある。ラダックの蕎麦は他の地域のと比べると、味も栄養価もとても良いものである。

Tsring Wangdas, EC Agriculture、その他

Jamyang Tsering Namgyal, Councillor Martselang 評議員や

Thinles Dawa from the Agriculture department 並びに レー婦人会のメンバー、地元の伝統食レストランの店主達、以上の人達とその日集まった。

将来のラダックの展望として、日本のグループとともに、国内消費と同様に市場用作物としての蕎麦の生産と普及を確実なものにして行こう、とのこと。

参加者はまた日本のスタディツアーメンバーより、さまざまな蕎麦の料理方法を得た。

Tsring Wangdas, EC Agricultureは2020年までにラダックを完全オーガニックの地域にすると約束した。また食の安全の観点から蕎麦の生産と普及をラダックとして地域に頼ったものとすることに興味深く、協力したいと述べた。最後に、LAHDC(婦人会)とジュレー・ラダックは日本のグループに、将来健康で持続可能な安全な食品としてのラダックの蕎麦の生産と普及にさらなる協力を求めた。NGOジュレー・ラダックは、スカルマ ギュルメットによって設立された。2004年日本(東京)が始まりで、ラダックでのさまざまな開発の動向について地元のグループや海外は特に日本で(大学も含む)勉強し続けている。

今回のような蕎麦の研究は2015年より実施されており、ラダックにおける農業特に蕎麦に方向づけして日本の蕎麦に特化した人達のグループとともに行っている。2015年の最初の蕎麦のスタディツアーは、Sham(インダス川)エリアのスクルブチャン村で交流会が行われた。そこでは地元の婦人会の人達とお寺の僧侶達による伝統的な蕎麦料理が日本人達にふるまわれた。そして日本人達も日本の伝統的な蕎麦の料理を実演し振舞った。2016年はトウルトック村で、今年はザンスカール、カルギールと続いている。

## 「レーの意見交換会の新聞報道」



ラダックと日本を結んでレーの婦人会事務所で蕎麦の使用や健康効用に関するラダックと日本をつないだ情報交換研修会が実施された。これはジュレー・ラダックの企画のもので、国際協力と文化交流を通して持続可能な未来を説いている。蕎麦はラダック地方のSham(インダス川)エリア、トウルトック村～ボクダン村のベルト地帯、カルギール地区等を含むレー地区と同様に日本でも生息する。日本からの一行はこの3年間、ジュレー・ラダックを通して蕎麦の研究のためにラダックへ来ている。カルギルやザンスカールで食物連鎖の蕎麦の使用に関してラダッキー達へ話しながら実演した。アルチキッチンのNilza Angmo とLadakhi Food Cornerの Padma Lamoもこのデモンストレーションワークショップに参加した。アルチ村をベースにするアルチキッチンはラダック伝統食を含む様々な料理を出すレストランとして評判を得ている。Ladakhi Food CornerはレーのMotiマーケット内にあり、すべて伝統食を提供している。日本からの代表は2019年にインドで蕎麦博(ISB)が開催される旨を話し、そこでラダッキーは努力して独自に栽培した蕎麦で別の料理を作るべきではと話した。**(「ラダックは蕎麦の主要な栽培地なので大いに関与すべきでは」と話したものです)。**