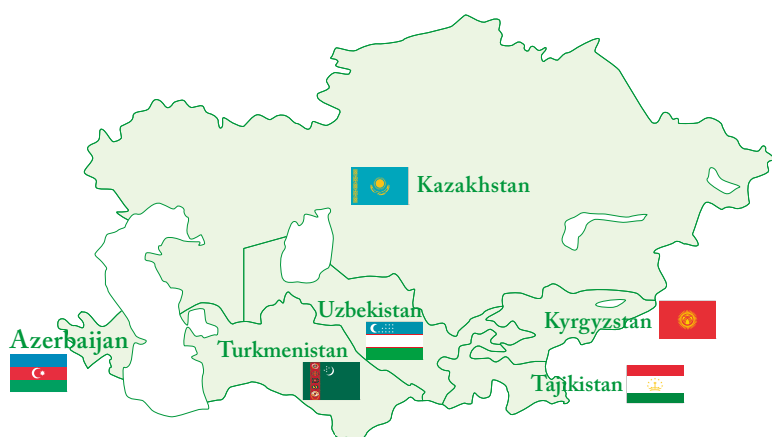


中央アジアと日本



NipCA フェロー、北海道ニセコにて
NipCA Fellows at Niseko, Hokkaido

Central Asia and Japan



タジキスタンでのナウルズの伝統的なお祝い
(写真提供 Explore Tajikistan ミハイル・ロマニウク氏)
Navruz celebration traditions of Tajikistan
(photo by Mikhail Romanyuk, Explore Tajikistan).

Newsletter | vol.3

July, 2020

日本財団 中央アジア・日本人育成プロジェクト
The Nippon Foundation Central Asia-Japan
Human Resource Development Project (NipCA Project)

Contents

日本財団 森祐次常務理事からのご挨拶 Greetings from Mr. Yuji Mori, Executive Director at the Nippon Foundation	2
日本・中央アジア友好協会 (JACAFA) ウルホースキ京子会長からのご挨拶 Greetings from Ms. Kyoko Urhoski, Chairperson at Japan Central Asia Friendship Association (JACAFA)	3
ベントン・キャロライン副学長 (国際担当) のご挨拶 Greetings from Vice President for International Affairs, Dr. Caroline Benton	4
キルギスの潜在力：観光を通じた発展の可能性 Kyrgyzstan's potential: Potential for development through tourism	5
キルギス共和国における環境問題 Environmental issues in Kyrgyzstan	7
シルクロードの車窓から：移ろう情景 The Silk Road from the car window: Moving scenery	8
キルギスでの一村一品プロジェクトについて One Village One Product Project in Kyrgyzstan	9
おいしいアイスクリームのレシピと楽しいレジャー The recipe of tasty ice cream and fun leisure	11
ニセコとカラコルの美しいスキーリゾート Beautiful ski resorts in Niseko and Karakol.	13
気候変動：北海道とバダフシャンの共通点とは Climate change: What could be in common between Hokkaido and Badakhshan?	15
俱知安町における廃棄物の固形燃料化への取り組み Initiatives on transforming waste into solid fuels in Kutchan town	18
アイヌ・日本の先住民 Ainu - indigenous people of Japan.	20
高橋牧場・ミルクランド Takahashi Farm - The Milk Land	23
ニセコワイナリー：人と環境のための持続可能なビジネス Niseko Winery: sustainable business for people and environment	25
ニセコと宿泊管理 Niseko and Accommodation Management	28



日本財団 森祐次常務理事からのご挨拶 Greetings from Mr. Yuji Mori, Executive Director at the Nippon Foundation

日本財団は、2004年から10年以上にわたり奨学金事業を通して中央アジアの学生達の勉学の支援をして参りました。大学を卒業した奨学金受給生は300名以上ののぼります。

この人的ネットワークを更に拡充すべく日本財団では2019年1月より日本・中央アジア友好協会（Japan Central Asia Friendship Association / JACAFA）及び筑波大学と連携して、中央アジア・日本人材育成プロジェクト（NipCA）を進めております。

昨年度は筑波大学において連続講演会シリーズ「中央ユーラシアと日本の未来」や海外のトップリサーチャーを招いた「現代シルクロード連続公演会」はじめとする、多くのイベントを実施することで日本と中央アジアの相互理解を促進することができました。

また、奨学金プログラムによる中央アジアとアゼルバイジャン出身のNipCAフェロー生6名（筑波大学人文社会科学研究科国際地域研究専攻）もSDGsや地域研究などについて学び、母国が抱える社会問題の改善や解決に役立つ研究（公共政策、教育学、国際関係学、文化研究、経済政策論など）に取り組んでいます。

母国の発展と日本との懸け橋となるよう、彼らの将来の活躍を期待しています。

本年度もJACAFA及び筑波大学にて様々なイベントが企画されていましたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響により、しばらくはイベント開催が難しい状況となっております。

一日も早くコロナ禍が収束することを願いますとともに、こうしたイベントについてオンライン会議などICTを大いに活用して、本事業が継続的に実施されることを期待しております。大変な時期はまだ続くと思われるかもしれませんが、関係者の皆さまのご健康が守られながら、本事業が成功裏に実施されますことを祈念しております。

The Nippon Foundation has been providing scholarships to Central Asian students for more than 10 years since 2004. More than 300 scholarship recipients have graduated from the university.

To further expand this human and social network, the Nippon Foundation has been working with the Japan-Central Asia Friendship Association (JACAFA) and the University of Tsukuba since January 2019 to promote the Central Asia-Japan Human Resource Development Project (NipCA).

Last year, we were able to promote mutual understanding between Japan and Central Asia through a series of events at the University of Tsukuba, including the “Central Eurasian and the Future of Japan” and the “Contemporary Silk Road” lecture series, in which top international researchers were invited to give talks on the topic.

In addition, six NipCA fellows from Central Asia and Azerbaijan (Department of International Area Studies, Graduate School of Humanities and Social Sciences, University of Tsukuba), supported by the scholarship program, are currently studying SDGs and regional studies at the University of Tsukuba, and are engaged in research that can help and solve social problems in their home countries (public policy, education, international relations, cultural studies, economic policy, etc.).

We look forward to their future success so that they can serve as a bridge between their home countries and Japan. Although various events were planned to take place at JACAFA and University of Tsukuba this year, the spread of the new coronavirus has made it difficult to hold these events for now.

We hope that the corona disaster will come to the end soon, and we hope that this project will continue to be implemented by making great use of ICT, such as online meetings for these events. It seems that the difficult time will continue, but I sincerely hope that the project will continue to be carried out in a way that protects the health of all those involved. We wish you all the best in the successful implementation of this project.



日本・中央アジア友好協会(JACAFA) ヴルボスキ京子会長からのご挨拶 Greetings from Ms. Kyoko Vrboski, Chairperson at Japan Central Asia Friendship Association (JACAFA)

はじめまして。日本・中央アジア友好協会 (Japan Central Asia Friendship Association/

JACAFA) 会長のヴルボスキ京子と申します。

まずは当協会の簡単な経緯についてご紹介させていただきます。日本・中央アジア友好協会は、2006年の設立当初は、日本・トルコ・中央アジア友好協会として、トルコにて活動を始めました。日本財団から全面的支援を得て、中央アジア（カザフスタン、キルギスタン、タジキスタン、ウズベキスタン、トゥルクメニスタン、アゼルバイジャン）からトルコに留学している優秀な大学生を対象に奨学金を給付し、日本との交流を通して、将来は中央アジアと日本との懸け橋となるような人材を育成することを目的としておりました。約10年間の奨学金給付、及びセミナー、日本研修等を通して、約300名の奨学金受給者を輩出いたしました。

奨学金受給者が卒業後の足取りを追い、約半数が自国に帰ってさまざまな分野で活躍していることを鑑み、日本財団と、同窓生達の結束強化と更なる人材育成を持続していくことの合意に達しました。外国団体の活動が規制されているトルコを離れて、地理的にも中央アジアに近く、活動しやすいドバイに活動の拠点を移し、団体名も新たに日本・中央アジア友好協会として、300名あまりの同窓生を引き継いで、同窓生の結束強化と人材育成事業を実施するに至っております。

現在の主な活動は、下記の通りとなります。

- 1) 優秀な同窓生の「日本研修」の実施 “Japan Visit Program”
- 2) 筑波大学との「日本中央アジア交流フォーラム」の実施 “Japan Central Asia Exchange Forum”, collaborated with University of Tsukuba
- 3) JACAFA 同窓生年次総会及びフォーラムの実施 “JACAFA Annual General Assembly”
- 4) 同窓生主体の小規模プロジェクトの実施 “JACAFA Small-sized Project”
- 5) 中央アジア現地にて奨学金プログラムの実施 “TNF JACAFA Scholarship Program”
- 6) 日本財団・JACAFA 運営委員会の実施 “TNF JACAFA Screening Committee”

私どもは、何よりも人的交流の重要性をモットーとし、なるべく現地に足を運んで、同窓生達との連絡網、結束

Nice to meet you. My name is Kyoko Vrboski. I am the Chairperson of Japan Central Asia Friendship Association (JACAFA).

First, I would like to introduce you to a brief history of our association. When JACAFA was first established in 2006, the activities are started in Turkey as the Japan-Turkey Central Asia Friendship Association. With full support from the Nippon Foundation, the Association offered scholarships to excellent students from Central Asia (Kazakhstan, Kyrgyzstan, Tajikistan, Uzbekistan, Turkmenistan, and Azerbaijan), who was pursuing university studies in Turkey, and provided them with an opportunity to participate in exchange programs in Japan. The goal of the initiative was to cultivate human resources that would serve as a bridge between Central Asia and Japan in the future. Over the decade of granting scholarships, as well as conducting seminars and trainings in Japan, we have educated about 300 alumni.

As we confirmed about half of scholarship recipients have returned to their countries and are active in various fields, we will continue to strengthen the solidarity of the Nippon Foundation and alumni and further develop human resources. Due to the tightened regulations of activities of international organizations in Turkey, the Association has relocated closer to the Central Asian region, and has been re-established in Dubai as the Japan-Central Asian Friendship Association with more than 300 membership. We have succeeded to produce a strong and active alumni network, and have implemented a successful human resource development project

The current main activities are as follows.

- 1) Provide “Japan training” for excellent alumni through “Japan Visit Program”
- 2) Organize the “Japan-Central Asia Exchange Forum” in cooperation with the University of Tsukuba
- 3) Host the JACAFA Alumni Annual Meeting and the “JACAFA Annual General Assembly”
- 4) Implement small-scale alumni-led projects “JACAFA Small-sized Project”
- 5) Implement a local scholarship program locally in Central Asia “TNF JACAFA Scholarship Program”
- 6) Establish the the Nippon Foundation / JACAFA Steering Committee “TNF JACAFA Screening Committee”

を図っております。前例にとらわれず、良いと思われるアイデアには積極的に取り組んでいきたいと思っておりますので、ご意見等寄せられますよう、よろしくお願い申し上げます。これまでも筑波大学とは、さまざまな形で協力し合い、フォーラム、会議等を行ってまいりましたが、今後も同大学のNipCAプロジェクトとは、更なる連携・協力をして、中央アジアの優秀な人材育成に共に励んでいきたいと考えております。

末筆ではございますが、この度の新型コロナウイルス感染症でお亡くなりになられた方々にお悔やみを申し上げますとともに、現在罹患されて治療に専念されている皆様、そして、外出自粛等により生活環境の激変あるいは経済的な苦境に見舞われている関係者の皆様に、心よりお見舞いを申し上げます。当協会が拠点を置くドバイにおいても夜間の外出制限がかけられており、私どもも健康と安全に配慮しながらの活動を余儀なくされております。世界がともに力を合わせてこの難局を乗り越え、明るい明日を迎えられるようお祈りして、日本・中央アジア友好協会からのご挨拶とさせていただきます。



ベントン・キャロライン副学長(国際担当)のご挨拶 Greetings from Vice President for International Affairs, Dr. Caroline Benton

筑波大学では、文部科学省採択事業として2014年度から2018年度にかけて行われた大学の世界展開力強化事業「ロシア語圏諸国を対象とした産業界で活躍できるマルチリンガル人材育成プログラム (Ge-NIS)」において、ロシア語圏の7か国17大学と交流し、合計600名を超える学生の派遣・受入を行いました。

この事業が評価され、2019年1月から継続事業として運営体制を引き継ぎ、「日本財団 中央アジア・日本人材育成プロジェクト (NipCA)」を進めています。

本プロジェクトは公益財団法人日本財団より助成を受けて実現しているものであり、同財団ならびに笹川陽平会長にはあらためて感謝申し上げます。今後は日本・中央アジア友好協会 (JACAFA) と連携し、プロジェクトをさらに充実させ、日本と世界、とりわけ、中央アジアとアゼルバイジャンに貢献する人材を陸続と輩出してまいります。

今年は世界的に新型コロナウイルスが猛威をふるい、その結果、筑波大学においてもオンライン授業に切り替え、教職員は在宅勤務や時差通勤を取り入れて業務にあたっています。春学期の留学事業は軒並み中止・延期となり、留学していた学生もそのほとんどが大学からの要

With the motto of human interaction above all else, we try to visit the local organizations as much as possible to establish a network and bond with our alumni. We would like to actively work on ideas for the future, regardless of the precedent, so we would appreciate your feedback.

Last but not least, I would like to express our sincere condolences to those who died from the new virus infection (COVID-19) and our heartfelt sympathy to all those who have been affected by this outbreak. In Dubai, where our association is currently based, people are also requested to refrain from going out at night, and observe health and safety precautionary measures when carrying out any activity.

I would like to extend my warmest greetings to all of you on behalf of the Japan-Central Asia Friendship Association. I hope the world will overcome the pandemic-related obstacles we face together and will welcome a bright new day.

Official Website: jcafriend.net

For the period of 2014-2018, The University of Tsukuba has accepted and dispatched more than 600 students from 17 partner-universities located in 7 Russian-speaking countries within the framework of a project titled "Multilingual Human Resource Development (Ge-NIS) Program for Russian-Speaking countries", which was adopted by the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology for the purpose of expanding the global outreach of the university. The project received high praise, and we started implementing "the Nippon Foundation Central Asia – Japan Human Resource Development Project (NipCA)" from 2019.

This project has been implemented with the generous support of the Nippon Foundation, and we would like to take this opportunity to thank the Chairman of the Nippon Foundation, Mr. Yohei Sasakawa. In close collaboration with the Japan-Central Asia Friendship Association (JACAFA), we will continue to enhance our efforts in nurturing human resources who can contribute to the development and prosperity of Japan and the world (especially Central Asia and Azerbaijan).

This year the University of Tsukuba has switched to online learning and has to move towards staggered shifts and remote working due to the unprecedented and ongoing nature of the corona-virus (COVID-19) global outbreak. The study abroad program in this spring have been postponed or canceled, and students who were studying abroad had to return to Japan,

請を受けて帰国し、留学先大学のオンライン授業を受講しながら、留学再開の日を待っています。

今後は、学生・教職員の安全を守りながら、積極的にバーチャル・ラーニングを促進し、デジタル技術と対面授業双方の利点を活用することで革新的な学びの場を提供いたします。コロナウイルスの流行によって世界の動きは停止させられましたが、グローバルな協調関係はむしろ将来より一層重要となるでしょう。

世界的な混乱は今後も続くがゆえ、ともに協力していくことが必要です。筑波大学は、国際的なパートナーシップを通じて、グローバルなリーダーとなる次世代育成への取り組みを強化していきます。

末筆ながら、世界の試練である新型コロナウイルス禍を人類の叡智を結集して克服し、再び世界が安心して働き、学び、暮らせるようになる日を心から願っています。

take online classes offered by host universities and wait for further arrangements to resume their studies.

The health, safety, and well-being of our students, faculty, and staff is our highest priority, and we will continue to implement a distance learning program in the future, taking advantages of innovative educational technologies and face-to-face learning and providing better learning opportunities for students. Although the movement of people across borders has almost stopped all around the world due to the coronavirus pandemic, in fact global collaboration will assume increasingly important role in the future.

This global turmoil will likely continue, so we should keep working together. The University of Tsukuba will further strengthen its efforts to nurture the next generation of leaders through building sustainable international partnerships.

I would like to conclude by saying that I hope the world will overcome coronavirus pandemic-related challenges and we will be able to work, learn and live peacefully again.

令和元年度 日本財団「中央アジア・日本人材育成プロジェクト」「海外プロジェクト研修」(キルギス) 2019年9月2日(月)～9月13日(金)を実施しました Internships in Kyrgyzstan (2nd-13th Sep 2019)

キルギスの潜在力：観光を通じた発展の可能性

Kyrgyzstan's potential: Potential for development through tourism

筑波大学 社会・国際学群 国際総合学類 黒田 俊
College of International Studies, School of Social and International Studies Shun Kuroda

無限に広がるような草地に家畜が放牧されている牧歌的な景観、山脈に囲まれ古代の遺構が沈むイシクル湖、旧ソビエト連邦時代の構造物が残る町並み広がる首都ビシュケク、そんな語り尽くせないほど多くの魅力を持つキルギス共和国。そんな山間の小国で、私はこの国の観光における強い潜在力を2週間いのいよぶ研修渡航で感じる事ができた。その理由としては、親日国でありイシクル湖などの観光資源が豊富であること、遊牧民族の文化に触れつつもロシア語圏の文化にも触れることができる特異性などがあげられる。

研修では JICA のプロジェクト視察や国連事務所の訪問、ビシュケク市内でのフィールドワークや、イシクル湖地方への旅行を通じて、キルギスを取りまく国際情勢や開発だけではなく、観光開発の現状や問題点も学ぶ事ができた。現地の観光開発の問題には、ソフト面とハード面の双方の取り組みが求められている。

まずソフト面の問題としてあげられることは、ほとんど英語が通じないことだ。現代世界では「どの国でも英語が通じる」と渡航前の私は漠然と考えていた。しかしキルギスでは簡単な英語ですら通じず、すべてのコミュ

The Kyrgyz Republic is a country of unspeakable charms, boasting idyllic landscape with livestock grazing in infinite grasslands, Lake Issyk-Kul surrounded by mountains and ancient archeological remains, the capital city Bishkek, which stretches out over the city where the Soviet-era structures remain. In such a small mountainous country, I was able to feel the strong potential of tourism during a two-week training trip. This is mainly due to the fact that Kyrgyzstan is a pro-Japanese country with abundant tourism resources like Lake Issyk-Kul, and because the country is unique in that it offers tourists an opportunity to get a closer look at the culture of the Russian-speaking countries, while also introducing them to the culture of nomadic people.

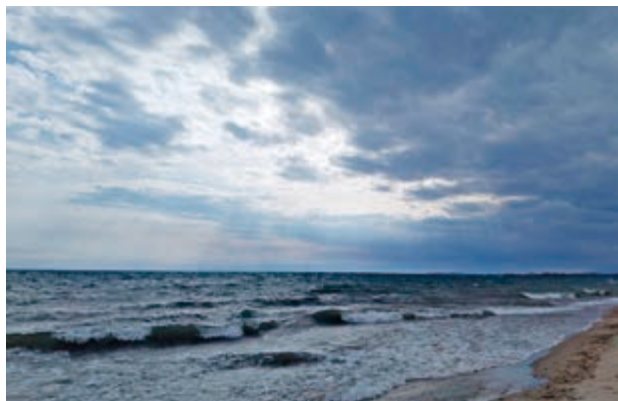
During this study trip, we have attended JICA project tours, visited the United Nations office, conducted fieldwork in Bishkek city, and took a trip to the Issyk-Kul region. This program did not only teach me about the international situation and development surrounding Kyrgyzstan, but also shed light on the current state and issues of tourism development in the country. Local tourism issues require both human resources and infrastructure development.

The first problem with human resources is that local people hardly speak English. Before traveling, I generally thought that "English is spoken in every country in the modern

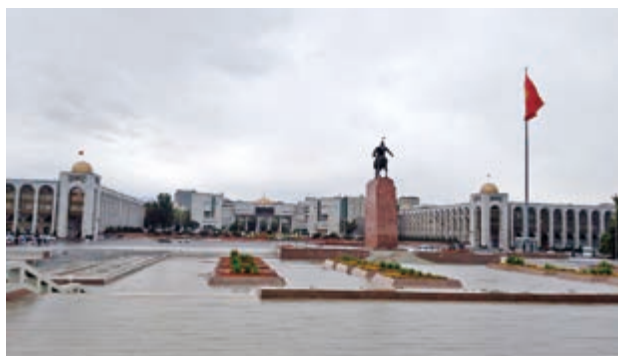
ニケーションにロシア語かキルギス語が必要となる。ロシア語圏以外からの集客を望むには、通訳等の人材育成が不可欠と感じた。

そしてハード面の問題は移動・交通手段だ。首都のマナス国際空港の国際線就航都市は、ほとんどがロシア連邦にあり、日本やその他アジア諸国との直行便はほぼ存在しない。一方、ビシュケク市内ではYandexTaxiやNambaTaxiなど、スマホのアプリを使った自動車配車サービスが発達しており、外国人でも市内移動は容易である。しかし、一步ビシュケクを離れるとマルシュルートカ（乗合バス）や個人タクシーを利用せざるを得ず、言語が不自由な個人での移動は困難で、交通インフラのさらなる普及や改善が望まれる。以上の問題を解決するためには多大な労力が必要となる。しかし、キルギスという国が日本人の中でもっと認知される様になれば、観光が主要産業となる可能性は非常に高いと確信する。

私は今回の研修でキルギス並びに中央ユーラシアの魅力に取り憑かれ、次の早春にはカザフスタンでロシア語研修に参加することになっている。この地域をもっと知り、理解を深めることで日本と同地域へ何らかを還元できる人材への成長を目指し、これからの学修を進めていきたい。



イシククル湖
Issyk-Kul



ビシュケク市街中心にある広場
Square in the center of Bishkek

world.” However, in Kyrgyzstan, even simple English is not understood, and all communication requires Russian or Kyrgyz language. I felt that training human resources, such as interpreters, was essential to attract customers from outside the Russian-speaking region.

And the main problem pertaining to infrastructure is transportation. Most of the international destinations from Manas International Airport are located in the Russian Federation, and there are few direct flights to Japan and other Asian countries. On the other hand, in Bishkek city, car dispatch services using smartphone apps such as YandexTaxi and NambaTaxi are developing, and foreigners can easily move around the city. However, once you leave Bishkek, you have to use a Marshrutka (shared bus) or a private taxi, and it is difficult for people who cannot speak the local language to travel; on top of that, further diffusion and improvement of transportation infrastructure is desired. A great deal of effort is required to solve the above problems. However, if Kyrgyzstan becomes more recognized among the Japanese, I believe that tourism is very likely to become a major industry.

I was fascinated with the charm of Kyrgyzstan and Central Eurasia during this training, and I will be attending a Russian language training in Kazakhstan next spring. By learning more about this region and deepening my understanding, I aim to grow into a human resource that can return something to Japan and the same region, and I would like to continue studying in the future.



無限に広がる草地
Endless grassland

キルギス共和国における環境問題

Environmental issues in Kyrgyzstan

生命環境学群 生物資源学類 4年 小竹 佳穂

College of Agro-biological Resource Sciences, School of Life and Environmental Sciences Kaho Kotake

きれいな街。

それがキルギスの首都ビシュケクに初めて降り立ったときの感想でした。ゴミの落ちていない整備された道、街のあちこちにある緑豊かな公園、そしてその奥に連なる雪化粧をした山脈を望みながら、いい街だと感じたことを鮮明に覚えています。

そんな美しい街並みがある一方、キルギスは深刻なごみ問題を抱えています。キルギスにはごみ処理施設がありません。排出されたごみは何の区分もなく埋立地に運ばれます。ごみの山と化した埋立地はその許容量を超えて拡大を続けています。また埋立地ではなく、別の空き地に投棄する、暖をとるために各家庭で燃やす、といったことも未だに広く行われているようです。

さらにビシュケクでは、冬になると空気が白く濁るほどのスモッグが発生するといいます。これは暖房利用時の排気によるものです。個人での暖房利用に加え、キルギスでは地域熱供給（district heating）が大規模に行われています。施設内で発生した熱を、パイプラインを通じて街に送り各建物に供給するシステムです。この発熱の際に出る排気が、大気汚染の一因となっています。また現在の施設とシステムではエネルギーの損失が大きく、発熱したほとんどが街に供給される前に失われてしまいます。多くの大気汚染物質を排出しているにも関わらず、暖房として利用できるのはキルギス国内の家庭の2割にも満たないのが現状です。

キルギスがこのような環境問題を抱えていることを知ったのは、研修を終えて日本に帰国する前日の夜でした。現地の学生からプラスチック削減の動きが広まりつ



市内の様子
View of Bishkek

A beautiful city.

That was my first impression of Bishkek, the capital of Kyrgyzstan. I clearly remember how I felt it was a good city, looking at the well-maintained roads without garbage, the green parks around the city, and the snow-capped mountains behind it.

Despite having such beautiful streets, Kyrgyzstan also faces serious waste problems. The country does not have any waste processing or incineration facilities. Discharged waste is transported to the landfills without any classification. The landfills that have turned into garbage piles continue to expand beyond their capacity. In addition, it seems that dumping waste into vacant lots instead of landfills and heating homes by burning trash remains as a common practice.

Furthermore, Bishkek suffers from the smog, which appears in winter and makes the air white and cloudy. This is mainly due to the exhaust from heating homes. In addition to that, Kyrgyzstan has a large scale district heating system. The system sends the heat generated in the facility to the city through a pipeline and supplies it to each building. Exhaust generated by this heating system contributes to air pollution. And the current facilities and systems are so inefficient that most of the heat is lost before it is delivered to the city. Despite emitting many air pollutants, less than 20% of households in Kyrgyzstan can currently use it for heating.

I found out about the fact that Kyrgyzstan is facing such serious environmental problems the night before I returned to Japan after completing the study tour. I remember being shocked because prior to that, local students had told me that the movement that aims to reduce plastic was gaining



投棄されたゴミ
Dumped trash

(出典：<https://zoinet.org/wp-content/uploads/2018/02/CA-waste-eng.pdf>)

つあると聞き、環境意識の高さを感じていた矢先のことです。大きな衝撃を受けたことを覚えています。特にごみに関しては、動物の遺体や医療廃棄物、化学薬品等も区別なく投棄されており、かつての日本のように、人体や家畜、野生動植物の健康を脅かしかねません。深刻な公害に苦しみ、克服した国として、同じ轍を踏むことのないよう力を貸していくべきではないでしょうか。

参考文献 [References] :

Energy Sector Management Assistance Program (ESMAP). 2018. website. <https://www.esmap.org/node/153677>

Natasha M. Sim, David C Wilson, Costas Velis, Stephen R. Smith(2013) Waste management and recycling in the former Soviet Union: The City of Bishkek, Kyrgyz Republic (Kyrgyzstan). *Waste Management & Research*, 31(10 suppl): pp.106-125

United Nations Environment Programme, 2017. *CENTRAL ASIA Waste Management OUTLOOK*. <https://zoinet.org/wp-content/uploads/2018/02/CA-waste-eng.pdf>

momentum, and I felt the high level of environmental awareness. Especially with regard to garbage, animal remains, medical waste, chemicals, etc. which are also discarded without distinction, and just as Japan's experience has shown, it may threaten the health of human bodies, livestock, wild animals and plants. As a country that has suffered and has overcome severe pollution, should Japan help Kyrgyzstan not to follow the same track?

シルクロードの車窓から：移ろう情景

The Silk Road from the car window: Moving scenery

筑波大学 社会・国際学群 国際総合学類 小林 岳

College of International Studies, School of Social and International Studies Gaku Kobayashi

草原の彼方からキャラバンがやってくるのが見える。西から東へ、東から西へ、荷物を満載したラクダやラバと商人の隣を、旅人や巡礼者が急ぐ。旅の終盤、ブラナの塔に登ると、そんな情景が蘇る。彼らはここブラナを西の端とする都市、ベラサグンで荷を下ろし、つかの間の休息を取り、そしてまたここから出発していったのだろう。

旅を思い返せば、車窓から見たキルギスは色々な表情を持ち合わせていた。首都ビシュケクは、現代的な広告

You can see a caravan coming over the meadow. From the West to the East, from the East to the West, travelers and pilgrims rush next to merchants with loaded camels and mules. At the end of the trip, I relived that scene from the top of the Burana Tower. They unloaded here in Belasagun, a city on the west end of Burana, had a brief break, and left again.

Looking back on my journey, Kyrgyzstan as seen from the car window has many different faces. The capital city of Bishkek is full of modern advertisements and buildings, as well as elements that make you feel the atmosphere of the former Soviet Union. The prime examples are the Soviet-era trolley buses passing in front of modern fast-food restaurants, mobile phone shops and cafes with stylishly illuminated signs, and heavy traffic. But it's not just Bishkek's urban side that you can observe. If you look far into the open space, you will find the snow-capped Tianshan Mountains. Just out of the center there is the stretching out grassland. This growing Bishkek is embraced by the majestic nature that has seen thousands and tens of thousands of years of history.

Once you step out of Bishkek, the glass windows give you a glimpse into Central Asia from the comfort of a minibus. The steep Tianshan Mountains on the right and the gentle hills on the left. A border line with rotting barbed wire and watchtowers across the meadows. A river turned turquoise by the calcium in the snowmelt runoff from the mountains. Lake Issyk-Kul where you can see the horizon. In this atmosphere that is completely different from Japan, it is also pleasant to buy Issyk-Kul's trout, which is slowly smoked until it turns golden.

On the way, I saw many cemeteries along the road. In some places, the moon symbol and a photograph of the deceased



市内広場から見える、雪が美しい山脈
Beautiful snowy mountain view from the square in Bishkek



道中見かけた青が美しい大きなモスク。外国の支援を受けて造られたという。

A big mosque with a beautiful blue color along the way. They say it is built with the support of foreign countries.

や建物とそこはかたく旧ソ連の雰囲気を感じさせる要素が溢れている。お洒落な電飾のついた看板を掲げるハンバーガーチェーンや携帯ショップ、カフェの前を行き交うソ連時代から使われているというトロリーバスと雑多な交通状況はその主な例だ。しかし、ビシュケクで感じられるのはそんな都市的な面だけではない。開けた場所でふと遠くを見やれば、そこには雪を被った天山山脈がある。中心地から少しだけ出ると、そこには草原が広がっている。この発展しているビシュケクも、何千、何万年という歴史を見てきた雄大な自然に抱かれた存在なのだ。

ひとたびビシュケクから足を踏み出せば、ミニバスの心地よい揺れの中で、ガラスの車窓は中央アジアの表情を手取り足取り教えてくれる。右に急峻な天山山脈、左になだらかな丘陵地帯。草原を横切る、朽ちかけた有刺鉄線や監視塔のある国境線。山のカルシウムが溶け出してトルコ石色になった川。水平線が見えるイシ・ククル湖。日本とは全く違う空気の中で、黄金色になるまでじっくりスモークされたイシ・ククルのマスを買って頬張るのも魅力的だ。

道中、道沿いに多くの墓地を見かけた。ある場所では月のシンボルと故人の写真が使われたもの、別の場所ではロシア正教の特徴的な十字架が地面に差し込まれているだけのもの。街には教会とモスクがそれぞれ堂々と建っている。そのモスクも、ある場所では東アジア的な建築様式であったりする。イスラーム教とロシア正教、二つの大きな宗教が争わずに、それでいて大きな存在感を持っている。そして宗教だけでなく、国旗のマークからもわかるように人々は遊牧民の伝統も重んじている。このような文化の混在した様子を目の当たりにできるのもキルギスの旅の醍醐味だ。

長距離の移動は疲れから眠ってしまうことは多い。しかし、ここキルギスではただ車窓から外を眺めて、この地が語りかけてくる声に耳を傾けてみるのも良いのではないだろうか。その時、遙か昔の旅人と我々は、同じ空間に生きているのである。

were used. While in others, a characteristic Russian Orthodox cross was simply plugged into the ground. There are both churches and mosques in the city. The mosques also have elements of East Asian architecture in some places. Two major religions, Islam and Russian Orthodox, do not compete, but still have a strong presence. Aside from religion, people also value nomadic traditions, as can be seen in the symbol depicted on the Kyrgyz national flag. One of the best things about traveling in Kyrgyzstan is that you can witness such a mixed culture.

Traveling long distances often makes you want to fall asleep due to fatigue. But here in Kyrgyzstan, it's a good idea to just look out the window and listen to the voices of the land. At that moment, the long-time traveler and you are living in the same space.



ブラナの塔から見渡した景色。かつてはここに都市が広がっていたのだろう。

View from the Burana tower. Once upon a time there might have been a city.



イシククル近くのロシア正教会。木造で、内部も美しい。Russian Orthodox Church nearby Issyk-Kul. It is made of wood, the inside is also beautiful.

キルギスでの一村一品プロジェクトについて

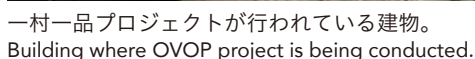
One Village One Product Project in Kyrgyzstan

筑波大学 社会工学類 峯岸 美礼

College of Policy and Planning Sciences, School of Science and Engineering Mirei Minegishi

私は今年9月、大学のプログラムでキルギスに2週間滞在した。滞在中キルギス共和国日本人材開発セン

This September, I spent two weeks in Kyrgyzstan as part of a university program. During my stay, I had an opportunity



そんな中私が一番興味深いと思ったのが、JICAが行っている一村一品プロジェクト（One Village One Product, OVOP project）である。一村一品プロジェクトとは、地域ごとに特産品をつくり、その特産品を付加価値の高い商品に変えて販売し地域経済の活性化を図るプロジェクトのことである。

この一村一品プロジェクトの特徴の一つが、フェルト商品の一つ一つ地元住民の手作りにこだわっていることである。それにより「ハンドメイドの高品質さ」という付加価値を商品に与え差別化をはかるほか、大量生産が行われなくなることによって商品単価の低下を防ぎ、キルギスの人々が搾取されることを防ぐことができる。「先進国企業が建てた工場で単純な労働力として低賃金で働く」のではなく「地域にある資源を用いた製品を作るノウハウを身につけさせ、安定した収入を自身の手で稼ぐ」という搾取されない新たな賃金確保の形をキルギスの人々に与えられるのだ。これにより一村一品プロジェクトはキルギスに安定的な経済発展をもたらすことが期待できるのだ。

One of the things that I found the most interesting was the One Village One Product (OVOP) project implemented by JICA. “One Village One Product” is an initiative that develops local specialty products for each village, adds value to them, and markets these products to revitalize local economies.

One of the characteristics of this One Village One Product project is that felt products are handmade by local residents one by one. This will add “high quality handmade” value to the products and differentiate them. In addition, mass production will no longer be conducted so as to avoid a reduction in the unit price of the product and to help prevent the Kyrgyz people from being exploited. Instead of “working at low wages as a simple labor force in factories built by companies from developed countries”, this project gives Kyrgyz people a new form of wage security that is not exploitative by “acquiring know-how to make products using local resources and earn stable income yourself.” As a result, the One Village One Product project is expected to bring about stable economic development in Kyrgyzstan.



日本財団「中央アジア・日本人材育成プロジェクト」日本企業インターンシップ 「北海道研修旅行」2019年12月11日(水)～12月16日(月)を実施しました Internships in Hokkaido (11th-16th Dec 2019)

おいしいアイスクリームのレシピと楽しいレジャー

The recipe of tasty ice cream and fun leisure

アイダ・イブラギモヴァ Aida Ibragimova (※JICA奨学生)

日本は、さまざまな観光地があるため、世界中から観光客が訪れる国の一つです。夏には、美しいビーチと夕日の見える小さな島で泳ぎ、リラックスするため沖縄に行くのが人気です。春と秋には、観光客は自然が異なった色合いを見せる京都や金沢などを訪れます。冬は、多くの観光客が日本の北部に位置する北海道を訪れます。北海道には、歴史、自然、おいしい料理があり、特にスキーや温泉リゾートが有名です。

私たちの北海道研修の目玉の一つは、ニセコ町への訪問でした。一般的に言って、地方自治体は地元の人びとのビジネスを支援することに大きな注意を払っています。ほとんどの企業は、農産物を生産し、訪問者を対象に企業見学のツアーを行っています。さらに、地元企業の大半は、留学生のためのインターンシップを提供しています。このように、地方自治体は地元の生産を発展させ、より多くの観光客を町に惹き付けるのです。

ニセコへの旅行中、私たちは牛乳、チーズ、ワイン、茶製品を中心に生産しているさまざまな会社を訪問し、廃棄物処理事業に従事する会社も訪れました。最も興味深かった訪問先は、地元の農場である、「ニセコ高橋牧場」への訪問でした。農場の主な専門分野は、牛乳やその他の関連製品を生産することです。ファームツアーの興味深く驚いた部分の一つはワークショップでした。ワークショップの目的は、自宅でおいしいアイスクリームを作る方法を教えることでした。

ワークショップの前、私はアイスクリームを作ることは、いくつかの特殊な調理器具や特定の材料、そして多くの時間を必要とする骨の折れる作業だと思っていました。しかし、「ニセコ高橋牧場」でのワークショップの後、その製造過程は非常に簡単であることに気がきました。実際、誰でもどんな種類の味のおいしいアイスクリームを作ることができます。さらに、家族や友人とアイスクリームを作るとはとても楽しく、忘れられない思い出ともなります。

農場でのワークショップは、アイスクリームを作るために必要な材料と器具について専門家の方が説明するこ

Japan is one of the tourist visiting countries in the world because of the variety of sightseeing places. In the summer season, people love to go to Okinawa to swim and relax in small islands with beautiful beaches and sunsets, while in the spring and fall time tourists visit Kyoto, Kanazawa and other places because of coloring nature in different colors. In the winter season, the majority of tourists prefer to visit the northern part of Japan – Hokkaido island. Hokkaido is famous with history, nature, delicious food and mostly with ski and hot spring (onsen) resorts.

One of the remarkable parts of our trip to Hokkaido was the tour to Niseko town. Generally, the local government pays big attention to help and support local people with their business. Most businesses are directed to producing agricultural goods and giving a tour across the enterprise for guests. Moreover, the majority of local companies offer an internship for foreign students. Thus, the local government develop local production and attracting more tourists to the town.

During our trip to Niseko, we visited different firms that concentrated their production on milk, cheese, wine, tea products and the company engaged in waste management. The most interesting visit was to the local farm namely “Niseko Takahashi Dairy Farm”. The main specialization of the farm is producing milk and other related products with it. One of the interesting and amazing parts of the farm tour was a workshop. The aim of the workshop was to teach us how to make delicious ice cream at home.

Before the workshop, I always thought that making ice cream is a hardworking process that requires several special types of equipment, specific ingredients and a lot of time. However, after the workshop in the “Niseko Takahashi Dairy Farm”, I realized that the process is quite simple. In fact, everyone can make delicious ice cream with any type of flavor. Furthermore, making ice cream with family members or friends can bring a lot of fun and unforgettable memories.

Our workshop at the farm started with an explanation by one of the specialists about the necessary ingredients and appliances for making ice cream. Then, we were divided into two groups and started making ice cream under the strict supervision of our chef. The exercise was a kind of competition between two groups but in a friendly atmosphere, because the process brought us a lot of fun and everyone was so excited and happy to participate in the

とから始まりました。その後、私たちは二つのグループに分かれ、シェフの厳しい指導の下でアイスクリームを作り始めました。この作業は二つのグループ間の競争のようなものでしたが、とても楽しく、誰もがワークショップに参加したことに興奮し、喜んでいたため、フレンドリーな雰囲気でした。ストロベリーアイスクリームは柔らかくてとてもおいしかったです。しかし、これで終わりではありませんでした。ワークショップの最後に、シェフからアイスクリームショップにある2種類のアイスクリームを無料で食べられる特別な券をいただきました。

おいしいアイスクリームを家族や友人と楽しみたい場合は、以下にあるアイスクリームの秘密のレシピをご覧ください。

必要な器具と材料は、二つの金属製の鍋（大および中）、泡立て器、氷、塩、お好みのフルーツ（冷凍する必要があります）、そして最も重要なのが新鮮な牛乳と生クリームです。

最初に、大きな金属製の鍋の周囲に氷を置き、塩で覆います。実際、私たちのインストラクターが説明したように、塩は水の温度を維持し、その融解を遅らせるのに役立ちます。次に、中型の鍋を大きな鍋に入れ、新鮮な牛乳と生クリームを混ぜたものを加え、次に冷凍フルーツを加えて泡立て器で混ぜます。氷の温度は非常に低く、アイスクリームは数分で凍結し始めるため、少なくとも2人の家族または友人の助けが必要になります。アイスクリームが急速に固まるのを防ぐにはこうした人たちの役割が欠かせません。これを行うには、二つの鍋を同時に左右に同時に動かして、アイスクリームを混ぜる必要があります。10～15分後（混ぜ方によって異なります）、牛乳、生クリーム、果物のアイスクリームが濃くなります。十分に固まったアイスクリームは濃厚なサワークリームのように見えるはずです。そうして自家製のおいしいアイスクリームができていきます。溶けたアイスクリームが好きなら、すぐに食べられます。冷凍のものを好む場合は、アイスクリーム型を使用して冷凍庫で冷凍できます。また、アイスクリームは、チョコレートチップやフルーツのスライス、シロップでデコレーションして味わうことができます。

全体を振り返って、私たちは北海道研修のすべてを楽しみました。研修は楽しく忘れられない瞬間でいっぱいだったのと同時に、ニセコの人びととの情熱と経験を通して、成功するビジネスを行う方法について多くの有益な情報が得られました。

workshop. Our strawberry ice cream was soft and very tasty. However, this was not the end. At the end of the workshop, our chef gave us special cards that permitted us to take two kinds of flavor of ice cream from the ice cream shop for free.

If you also want to enjoy delicious ice cream and have fun with family and friends, look below the secret recipe for delicious ice cream.

Necessary appliances and ingredients are two metallic pans (large and medium), beater, ice cubes, salt, any type of your favorite fruit (it should be frozen) and the most important – fresh milk and heavy cream.

In the first stage place ice cubes around the perimeter of a large metal metallic pan and cover them with salt. In fact, as our instructor explained to us, the salt helps to maintain the temperature of the ice and reduce the process of its melting. Thus, at the second stage, put the medium pan into the large one and add a mixture of fresh milk with heavy cream and then add the frozen fruits and mix them with beater. As the temperature of ice is very cold the mixture will start freeze in several minutes therefore there will be needed at least two more additional people from your family members or friends. The role of the people is to prevent the mixture from quickly solidifying. To do this, they must move the two pans simultaneously to the right and left as fast as they can while you mix the mixture. After 10-15 minutes (depends on how you will beat) the mixture of milk, heavy cream and fruits will thicken. The ready mixture should look like thick sour cream. So, the homemade and tasty ice cream is ready. If you like melted ice cream, you can eat it immediately. In case you prefer the frozen one, you can use ice cream molds and freeze them in the fridge. In addition, the ice cream can be decorated to taste with chocolate chips, slices of fruits and syrups.

All in all, we enjoyed every minute of our trip to Hokkaido because the trip was full of fun and unforgettable moments at the same time we gained a lot of useful information about how to build a successful business through the desire and experience of Niseko's people.





ニセコとカラコルの美しいスキーリゾート

Beautiful ski resorts in Niseko and Karakol.

北海道は日本最大の島の一つです。美しいスキーリゾートと天然温泉が世界中の観光客を魅了しています。

北海道への短期研修中に、有名な観光地をいくつか訪れました。その一つがニセコでした。私たちはニセコ町の一般の人びと、起業家や自治体が、持続可能なまちづくりを促進し、創造するために行っている活動を知ることができました。この体験は実際にニセコの人びとと触れ合うなかで最も衝撃を受けたものです。彼らはニセコがSDGsを達成するのを支援するという大きな願望と意欲を持っています。ニセコの興味深い点は、ニセコ、倶知安、蘭越という三つの美しい町を指すために使用される地域名であるということです。また、このエリアは、ニセコアンヌプリ（1,308m）にある、ニセコアンヌプリ、ニセコビレッジ、グラン・ヒラフ、HANAZONOという四つの有名なスキー場が連結した、ニセコユニテッドと呼ばれるスキーリゾートで構成されています。

毎年、ニセコは素晴らしいスキーリゾートと印象的なパウダースノーで、世界中の何千人ものスキーとスノーボード愛好家を魅了しています。パウダースノーはニセコに多くの観光客を引き付けます。ニセコの雪の特徴は、水の含有量が非常に少なく、そのため非常にふわふわで軽いことです。実際、ニセコ観光の最大の成功要因はパウダースノーにあります。世界中の国々に雪や粉雪があるわけではないため、多くの人が家族や友人と一緒にニセコに来て、たくさんの雪を楽しみ、充実した時間を過

アイゲリム・ムラトベコヴァ Aigerim Muratbekova

Hokkaido is one of the largest islands in Japan. It attracts tourists from all around the world with its beautiful ski resorts and natural hot springs (onsen).

During our short study trip to Hokkaido, we visited several famous touristic destinations. One of them was Niseko. As well as, we got acquainted with activities that ordinary people, entrepreneurs and government of Niseko Town are doing in promoting and creating sustainable town development. This is actually what struck me the most about the people of Niseko. They have a great desire and willingness in helping the government of Niseko to achieve SDGs. The interesting fact about Niseko is that it is an area name used to refer to three beautiful towns: Niseko, Kutchan, and Rankoshi. Likewise, this area is comprised of four well known interlinked ski resorts on Mountain Annupuri (1308 meter) and these ski resorts called Niseko United: Niseko Annupuri, Niseko Village, Grand Hirafu, and Hanazono.

Every year Niseko attracts thousands of ski and snowboard lovers all over the world with its incredible ski resorts and impressive powder snow. The very powder snow draws plenty



ごし、新しい友人を作ります。

ニセコに本拠を置く観光コンサルタントのポール・ハガート氏によると、このエリアは口コミから大きく成長しました。ニセコに來た人たちが楽しんで、友人に語りこの場所を勧めるのです。

この研修旅行の間に、ニセコ町で最も有名で最大のスキーリゾートの一つであるグラン・ヒラフを訪れる機会がありました。この場所ではその美しさに魅了され、言葉を失うほどです。グラン・ヒラフ・スキーリゾートは素晴らしい雰囲気があり、おとぎ話にいらるような気分になります。この場所は、訪問者が街の喧騒から遠く離れて自分自身を感じ、その極上の美しさに喜びを感じることができます。さらに、グラン・ヒラフ・スキーリゾートは素晴らしい夜景を眺めることができます。それに加えて、このスキーリゾートでの滞在を非常に快適なものにする宿泊施設やレストラン、ショップが幅広く提供されています。さらに便利なのは、ほとんどのスタッフが英語を話せることです。また、高品質で優れたサービスを提供しているため、ゲストは日本で忘れられない経験をすることができます。全体として、日本はあらゆる分野で優れたサービスを提供することで非常に有名です。

私の母国であるキルギスにも、美しいスキーリゾートがいくつかあります。最も有名なものの一つはカラコルにあります。カラコルはキルギスで4番目に大きい市であり、イシク・クル地域の行政首都です。ソビエト時代、カラコルは、アスリートがオリンピックの準備をするためのトレーニング場でした。近年では、トレーニングの場であるだけでなく、人びとが家族と一緒に冬の季節を楽しむ憩いの場でもあります。ここはアクティブでとてもおもしろいタイプの休日を探している人に格好の場所です。カラコルの冬は、スキーやスノーボード愛好家にとって楽園です。それに加えて、カラコルスキーベースは、地域の自然や料理、文化への架け橋のような存在です。スキーリゾート観光は徐々に、キルギスからだけでなく国外からも多くの人びとを惹きつけています。

この二つの町、ニセコとカラコルは、経済発展において戦略的な場所となっています。ともに驚くべきスキーリゾートと息をのむような冬で多くの観光客を引き付けることができました。この二つの町の驚くべきことは、冬の季節だけでなく、一年中滞在して楽しむことができます。両地域は山岳地帯であるため、ハイキングに適しています。ハイキングは、夏にニセコとカラコルの自然の美しさを体験する最良の方法です。夏の間、これらの地域はハイキング好きな人が目指すのに良い場所

of tourists to Niseko. The peculiarity of snow in Niseko is that it has very little water precipitation and because of that it is very fluffy and light. In fact, the biggest driver for tourism in Niseko is powder snow. Since not all countries around the world have snow or powder snow, many people come to Niseko with their families and friends to enjoy a big amount of snow, spend quality time and make new friends.

According to a tourism consultant based in Niseko, Paul Haggart, this area has grown so much from Word of Mouth. People come to Niseko, enjoy it and tell their friends and recommend this place.

Throughout this study trip, we had a chance to visit Grand Hirafu - one of the most famous and biggest ski resorts in Niseko town. This place charms with its beauty and leaves you speechless. Grand Hirafu ski resort has a fabulous atmosphere and creates a feeling that you are in a fairy tale. This place allows visitors to feel themselves at a distance from the city bustle and take delight with its ethereal beauty. What is more, the night lights in Grand Hirafu ski resort give a marvelous view. Besides, it provides a wide range of accommodations, restaurants, and shops making the stay in this ski resort very comfortable. What makes it even more convenient is that most of the staff could speak English. Also, it provides a high-grade and excellent service thereby making the guests gain an unforgettable experience in Japan. All in all, Japan is so much famous for its good service in any field.

In my home country, Kyrgyzstan, there are several beautiful ski resorts as well. One of the most famous ones is in Karakol. Karakol is the fourth largest city in Kyrgyzstan and the administrative capital of the Issyk Kul region. In Soviet times, Karakol was a place of training where sportsmen get themselves ready for the Olympic Games. Nowadays, it is not only a training place but a place of rest where people come together with their families to enjoy the winter season and have fun. It is a perfect place for those who love and look for active at the same time a very funny type of rest. Wintertime in Karakol is a paradise for ski and snowboard lovers. In addition to it, Karakol ski base is like a bridge to the region's nature, cuisine and culture. Gradually, ski resort tourism is developing and attracting a lot of people not only from Kyrgyzstan but outside of it as well.

These two cities, Niseko and Karakol, are strategic places for economic development. Both of them could and actually already attract many tourists with their astonishing ski resorts and breathtaking winter. The amazing thing about these two cities is that people could come and enjoy their stay not only during the winter season but throughout the year. Since both cities are mountainous, it is a good place for hiking. Hiking is the best way to experience the natural beauty of Niseko and Karakol in the summertime. During the summertime, these are good destinations for those who love hiking so much.

Besides hiking, Niseko offers a bunch of different activities

です。

ニセコでは、ハイキング以外にもスタンドアップパドルボード、ラフティング、シーカヤック、キャニオニング、HANAZONO ツリートレッキング、セグウェイツアー、海釣りチャーターなど、さまざまなアクティビティを提供しています。

カラコルも、夏の間さまざまなアクティビティを提供しています。訪問者はキルギスの真珠として知られるイシク・クル湖に行き、泳いだり日光浴をしたりすることができます。また乗馬ツアー、釣り、トレッキングも楽しむことができます。また、健康を改善するために休息したいという人にとっても良い選択肢です。さらに、健康に非常に良い「クムス治療」（馬乳治療）があります。

素晴らしい休暇と忘れられない思い出をお望みなら、ニセコとカラコルをお勧めします。

such as stand-up paddleboarding, rafting, sea kayaking, canyoning, Hanazono tree-trekking, segway tours and ocean fishing charter.

Karakol provides various activities for the summertime too. Visitors could go to the Issyk Kul lake known as pearl of Kyrgyzstan, swim and get a suntan. As well as they could enjoy horse-riding tours, fishing and mountain trekking. It is also a good option for those who are looking for health-improving rest. Moreover, there is a “kumysolechenie” (horse milk treatment) which is very good for health

If you'd like to have an amazing holiday and unforgettable memories, I would recommend Niseko and Karakol cities.



気候変動：北海道とバダフシャーンの共通点とは

Climate change: What could be in common between Hokkaido and Badakhshan?

ボジエフ・カモリディン Boziev Kamoliddin (※JICA奨学生)

日本 北海道

北海道は日本で2番目に大きい主要な島であり、最大かつ最も北に位置する行政区です。北海道は、日本海、オホーツク海、太平洋、ロシア連邦との国境にある日本の海岸線の北端に位置しています。北海道の土地は83,423.84 km²あり、日本最大の島の一つです。

北海道は日本にある八つの行政区の一つであり、九つの総合振興局と五つの振興局があります。ただし、主要な都市以外の地域全体をカバーするようなオフィスを持つのは、8区のうちの1区だけです。



Hokkaido Japan

Hokkaido is the second largest main island of Japan, and the largest and northernmost prefecture. Hokkaido is located at the north end of Japan coastlines on the Sea of Japan, the Sea of Okhotsk, the Pacific Ocean and bordering with Russia Federation. The land of Hokkaido is 83,423.84 km² that makes it one of the largest island of Japan.

It is one of the eight prefectures in Japan, which have sub prefectures with nine general Sub-prefectural Bureaus and five Sub-prefectural Bureaus. However, it is the only one of the eight to have such offices covering the whole of its territory outside the main cities.

Hokkaido is the coldest part of Japan with a snowy winter and relatively cool summers. High quality of powder snow and beautiful mountains make Hokkaido a popular region for snow sport and tourism. The snowfall usually commences in earnest in November and ski resorts (such as those at Niseko, Furano, Teine and Rusutsu) usually operate between December and April.

One of the most popular place for tourism in Hokkaido is Niseko town. Niseko is located in Shiribeshi Subprefecture, Hokkaido. It refers to a mountain range and a municipal area. Niseko's main industry are tourism and agriculture. It is composed of six ski areas, in order of size:

北海道は日本で最も寒い地域で、雪の多い冬と比較的涼しい夏があります。高品質のパウダースノーと美しい山々は、北海道をスノースポーツと人気の観光地にしています。降雪は通常11月に本格的に始まり、スキーリゾート（ニセコ、富良野、手稲、ルスツなど）は通常12月から4月まで営業します。

北海道で最も人気のある観光地の一つはニセコ町です。ニセコは北海道後志総合振興局内にあり、それは山脈と市区町村を指しています。ニセコの主な産業は観光と農業です。ニセコには六つのスキー場があり、ニセコヒラフ、ニセコビレッジ、ニセコアンヌプリ、ニセコHANAZONO、ニセコモイワ、ニセコワイスの六つのスキー場があります。

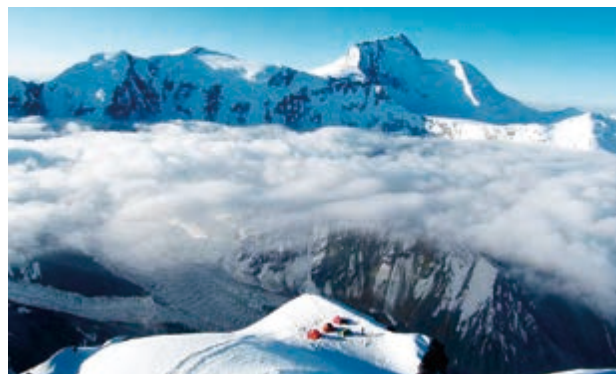
雪はニセコの観光の主な理由であり、地球温暖化と気候変動によってこの産業を脆弱にします。

タジキスタン バダフシャー

バダフシャーはタジキスタン共和国最大の地域で、国の東部に位置し、公式には、ゴルノ・バダフシャン自治州（Viloyati MuxtoriKohistoniBadaxshon）として知られています。バダフシャーは国の東部全域をカバーし、東は中国と国境を接しています。南はアフガニスタン・イスラム共和国、北はキルギスです。バダフシャーはタジキスタン共和国で最も寒い地域でもあり、最も高い山脈、氷河や川が有名です。高い山々、巨大な氷河、川、湖、温泉、野生動物は、バダフシャーを国内観光で人気の最も人を惹きつける場所にしています。世界の屋根としても有名なパミール高原はこの地域にあります。

バダフシャーは、7つの地区と、有名なパミール高原にあるホログという一つの州都で構成されています。ソ連崩壊後の最高峰であるイスマイル・サーマーニ峰（7495 m）と極地以外の世界で最も長いフェドルチェンコ氷河（77キロメートル、700平方キロメートル以上）は、ヴァンジ地区北部のバダフシャー地域にあります。山は9世紀のサーマーニ朝の支配者であるイスマイル・サーマーニに、氷河はロシアの探検家（氷河の発見者ではありません）のアレクセイ・パヴロヴィチ・フェドルチェンコにちなんで付けられました。

ヴァンジ地区は、バダフシャー州の北西にある東タジキスタンの地区です。ヴァンジは、バダフシャーの農地と農業生産に置いて最大の地区であり、黄金色の美味しいリング、ナッツ、甘いアプリコットなどの新鮮でエコロジカルな果物や野菜が非常に人気があります。同



There are six ski areas in Niseko, which are the Niseko Hirafu, Niseko Village, Niseko Annupuri, Niseko Hanazono, Niseko Moiwa and Niseko Weiss.

Snow is the main reason for tourism in Niseko, which make this industry vulnerable because of global warming and climate change.

Badakhshan Tajikistan

Badakhshan is the largest region of the Republic of Tajikistan, which is located in eastern part of the country. Officially, it recognized as Autonomous Mountains Region of Badakhshan (Viloyati Muxtori Kohistoni Badaxshon). Badakhshan covers all the eastern part of the country and borders with China in the east, with the Islamic Republic of Afghanistan in the south and Kyrgyzstan in the north. Badakhshan is also the coldest part of the Republic of Tajikistan and famous with highest mountains, glaciers and rivers. High mountains, large glaciers, rivers, lakes, the hot springs and wild animals makes Badakhshan popular and most attraction place for tourism in the country. The Pamir Mountains also famous as the Roof of the World are located in this region.

Badakhshan consist of seven districts and one capital town – Khorog located in the famous Pamir Mountains. The highest peak in post-soviet countries - Ismoil Samani (7495 m) and the longest glacier in the world outside of the Polar Regions – Fedchanko (77 kilometres and covering over 700 square kilometres) are located in the Badakhshan region in the northern part of Vanj district. The peak is named after Ismail Samani, a ruler of the Samanid dynasty in nine centuries and the glaciers named after Alexei Pavlovich

時に、ヴァンジは他の地区よりも雪の降る日が多く、冬が長い国の中でも最も雨が多い地区の一つです。また、国内のナショナルレスリング (kushtii milli) 柔道やサボなどのレスリングスポーツマンにも人気があります。

北海道とバダフシャーは世界の2つの異なる地域にありますが、似たようなものがたくさんあります。北海道とバダフシャーの似ている点は以下のとおりです。

地域

北海道とバダフシャーはともに、国の最大部分 (の一つ) であり、外国の隣国と国境を接しています。

文化

北海道には独自の歴史と自然があり、そこでは独自の言語と伝統を持つアイヌ民族が住んでいます。

また、パミールの言葉 (パミール語は東イラン語群のグループに属します) もあり、バダフシャーに住んでいるタジク語話者は、歴史的に保持されてきた伝統と行動を持っています。他のタジク人は、タジク語/ペルシャ語 (インド・ヨーロッパ語族の西イラン語群) を話します。イラン語は、インド・ヨーロッパ語族の一部です。

観光

北海道とバダフシャーはともに、国の観光の最も魅力的な地域の一つです。

山

北海道でもバダフシャーでも山が人気です。

天気

北海道とバダフシャーはともに、国の中で冬が最も長く最も寒い地域です。

結論として、私は自分の経験を親愛なる読者と共有したいと思います。私はバダフシャーのヴァンジ地区で生まれ、2003年までそこで育ちました。私の子供時代、最も興味深い季節は冬でした。雪は極めて新鮮で乾燥しており、私はとても楽しんでいました。

それにもかかわらず、非常に短い期間のうちに天気は信じられないほど変化しています。現在、ヴァンジ地区の冬は全く別物です。雪はそれほど乾燥しておらず、冬もそれほど長くありません。何度か現在住んでいる国の首都ドゥシャンベからヴァンジ地区に行って、幼なじみの雪に会いに行ったのですが、もはやかつての私の友人ではなく、それは濡れて疲れて見えました。

2019年12月にニセコ町に行ったとき、バスから出て最初に感じたのが匂いだったことは幸運でした。それは乾いた雪の匂い、ヴァンジの子供時代の匂いです。

Fedchenko, a Russian explorer (but not discoverer of the glacier).

Vanj District is a district in east Tajikistan, in the north-west of the Badakhshan Region. Vanj is the largest district according to agricultural lands and agriculture productions in the Badakhshan. It is very popular with fresh ecological fruits and vegetables like golden delicate apple, nuts sweet apricots and so on. At the same time, Vanj district is one of the more rainy district of the country has the longer winter with more snowy days than other districts. It is also popular with its wrestling sportsmen like national wrestling (kushtii milli) judo and sambo in the country.

Despite the fact that Hokkaido and Badakhshan are located in two different regions of the world, but there are many things that makes them look alike. Things that resemble Hokkaido and Badakhshan are below:

Territory

Both Hokkaido and Badakhshan are (one of) the largest part of the countries and has a borders with foreign - neighbor countries.

Culture

Hokkaido has its own history and nature, where there living Ainu people with their own languages and traditions.

There is also Pamiri language (Pamir languages are an areal group of the Eastern Iranian languages) speakers Tajiks living in Badakhshan with their historically saved tradition and behaviors. Other Tajiks speak Tajiki/Persian language (the Western Iranian branch of the Indo-European language family). Iranian languages are the branch of the Indo-European language family.

Tourism

Both Hokkaido and Badakhshan one of the most attractive regions for tourism in the countries.

Mountains

Both Hokkaido and Badakhshan are popular with their mountains.

Weather

Both Hokkaido and Badakhshan are the coldest part of the countries with the longest winter period season.

In the conclusion, I would like to share my own experience with my dear reader. I was born in Vanj District of Badakhshan and grew up there until 2003. The most interest season in my childhood was winter. There was very fresh and dry snow, which I enjoyed a lot.

Nevertheless, during the very short period the weather is changing unbelievably. Now, there is absolutely different winter in Vanj district. The snow is not so dry that it was and the winter period is no much long. Sometimes I went to Vanj district from Dushanbe the Capital of my country, where I am living now, to meet with my childhood friend-snow, but it was not much more my friend, became wet and looks tired.

Fortunately, when I went to Niseko town in December

北海道のニセコで幼なじみを見つけたのです。残念ながら、地球温暖化は世界中で進行し、気候は世界のあらゆる場所で変化しています。日本政府と北海道が気候変動に対して最善を尽くし、人びとに夢と友人を長生きさせることを願っています。



2019, the first thing that I feel after going out from the bus was the smell. The smell of dry snow the smell of my childhood in Vanj.

I found my childhood friend in Nisseko – Hokkaido. Unfortunately, global warming is covering all over the world and climate is changing in every part of the world. I hope the government of Japan and Hokkaido administration do their best against climate change and gives peoples dreams and friends long live.



倶知安町における廃棄物の固形燃料化への取り組み

Initiatives on transforming waste into solid fuels in Kutchan town

ミヴェゴザル・ゲルディエヴァ Mivegozel Geldiyeva

倶知安は北海道後志総合振興局の所在地です。2017年3月現在、町の人口は15,389人です。倶知安の面積は261,34 km²で、蝦夷富士としても知られる羊蹄山の近くにあります。倶知安は、男爵芋の生産地としても知られています。近くにはニセコパウダースノー地域があります。

倶知安町は近年、観光活動の発展を経験しているため、以前よりも多くの廃棄物が発生しています。さまざまな種類の廃棄物の量が増加しているため、廃棄物管理を地域社会にとって持続可能な適切なものにするための新し

Kutchan is the capital of Shiribeshi Subprefecture of Hokkaido Prefecture, Japan. As of March 2017, the population of the town is 15,389. Kutchan has an area of 261,34 km² and lies near the volcano Mount Yotei also known as Ezo-Fuji. Kutchan is well known for the production of *danshaku* potatoes. In addition, it is located near the famous Niseko powder snow region.

As Kutchan town has experienced the development of tourism activities in recent years, it is generating more waste than before. An increasing quantity of different types of waste requires new solutions to make waste management sustainable and appropriate for local communities. This need for sustainable waste management is reflected in the development of various environmentally friendly initiatives such as transforming combustibles into solid fuels in Kotohira Recycling Center of Niseko Environment Co., Ltd. We were given the opportunity to visit this center and learn more about sustainable development in the solid waste management sector.

Kotohira Recycling Center has several facilities which allow to process the treatment of household waste from seven municipalities: Kyogoku, Kimobetsu, Rusutsu, Makkari, Niseko, Kutchan, Rankoshi. The main portion of waste which is treated in the center comes from Kutchan and Niseko (Diagram 1).

The construction of the solid fuel facility for combustible materials from this wide area was completed in December



ニセコ環境株式会社琴平リサイクルセンターで講演
The lecture delivered in Kotohira Recycling Center of Niseko Environment Co., Ltd.

い解決法が必要です。持続可能な廃棄物管理の必要性は、ニセコ環境株式会社琴平リサイクルセンターでの可燃物の固形燃料への変換など、環境に優しいさまざまな取り組みの開発に反映されています。私たちはこのセンターを訪問する機会に恵まれ、固形廃棄物管理部門で持続可能な開発について学ぶ機会を得ることができました。

琴平リサイクルセンターには、^{きょうごく}京極、^{きもべつ}喜茂別、^{るすつ}留寿都、^{まっかり}真狩、ニセコ、倶知安、蘭越の7つの自治体から出る家庭ごみの処理を可能にする施設がいくつかあります。中央で処理される廃棄物の主な部分は、倶知安とニセコからのものです（図1）。

この広域の可燃物用固体燃料施設の建設は、2014年12月に完了し、2015年3月から稼働しています。主に家庭で発生する一般廃棄物を処理し、産業廃棄物は別の施設で処理および処理されます。講義中に提供された資料によると、この地域からの家庭の可燃ごみの処理量は約4,500トンで、月平均375トン、日平均15トンとことです。

すべての種類の可燃ごみが固体燃料に変換されるのに適しているわけではないため、この可燃ごみの約60%しか固体燃料処理システムで処理できません。固体燃料の製造に適した可燃性廃棄物には、紙ベース、プラスチックベース、木ベースのゴミ、繊維、ゴム、皮革などが含まれます（表1）。

固体燃料の総生産量は、廃棄物由来燃料400トンを含む約3,200トンです。これらの製品から生成される固体燃料は、約4,800～5,400カロリーの発熱量を持っています。比較すると、石炭とコークスの発熱量はそれぞれ7,000カロリーと7,200カロリーです。固形燃料の使用準備は、王子製紙、日本製紙、北海道地熱株式会社などの製紙会社や暖房会社に販売されています。

王子製紙苫小牧工場では、ボイラー燃料50%に可燃性固体燃料を使用しています。燃料の残りの50%は、石炭、廃タイヤ、建設工事の残りのスクラップで構成されています。北海道地区暖房株式会社の施設での可燃性

2014 and it has been operating since March 2015. It mainly processes general waste generated by households while industrial waste is treated and disposed at a separate facility. According to materials provided during the lecture, the treatment quantity of household combustible waste from this area is about 4,500 tons with an average of 375 tons per month and an average of 15 tons per day.

Since not all types of combustible household waste are suitable for being transformed into solid fuels, only around 60% of this combustible waste can be processed into the solid fuel treatment system. Combustible waste which is suitable for producing solid fuels includes paper-based, plastic-based, wood-based garbage, textile, rubber, leather, and others (Table 1).

The overall production of solid fuels is around 3,200 tons, including 400 tons of refuse-derived fuel. Solid fuel produced from these products has a calorific value of about 4,800 – 5,400 calories. In comparison, the calorific values of coal and coke are respectively 7,000 and 7,200 calories. Prepared for use solid fuels are sold to paper companies and heating companies such as Oji Paper Company, Nippon Paper Industries, Hokkaido District Heating Co., Ltd.

Tomakomai plant of Oji Paper Company is utilizing combustible solid fuel for 50% of the boiler fuel. The other 50% of fuel consists of coal, scrapped tires and leftover scraps of construction work. The utilization of combustible solid fuel on facilities of Hokkaido District Heating Co., Ltd. is even higher – about 60%. Yufutsu Plant of Nippon Paper Industries company still uses coal as the main fuel (96%) and

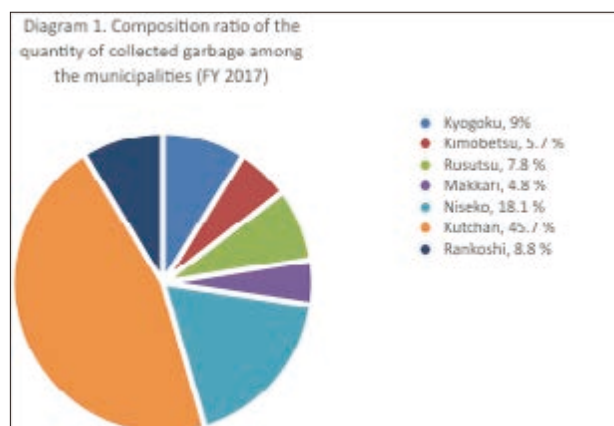


図1 Diagram1

表1 ニセコ環境株式会社琴平リサイクルセンターで処理された可燃性家庭ごみの主要成分

Table 1 Major components of combustible household waste processed in Niseko Environment Co., Ltd.'s Kotohira Recycling Center

Waste suitable for producing solid fuels, %		Waste not suitable for producing solid fuels, %	
Paper-based waste	33 %	Food waste	5 %
Plastic-based waste	11 %	Sanitary garbage	18 %
Textile, leather, rubber	8 %	Clothing and small home appliances	2 %
Wood-based waste	8 %	Others (non-combustibles, grass, etc.)	15 %
Total	60%	Total	40%

固体燃料の利用率はさらに高く、約 60% です。日本製紙の勇払工場では、石炭を主燃料（96%）として使用しており、可燃性固体燃料の利用率はわずか 4% です。

このセンターを訪問した際、私は日本のリサイクル活動の目的と利点をよりよく理解する機会を得られました。まず第一に、廃棄物の固体燃料への変換は、固体燃料の生産と販売ではなく、廃棄物処理の代替方法を導入することを目的としています。これは、現在の開発レベルでは、「燃やす」と「埋め立てる」ためのゴミの量を減らすのに役立つため、固体燃料噴射方法が最適であると考えられることを意味します。廃棄物処理のこの方法を使用することによる環境上の利点には、温室効果ガスの排出の抑制と化石燃料の削減が含まれます。廃棄物から固体燃料を製造するこのイニシアチブは、設備機器と運用費用を削減するため、経済的にも重要です。廃棄物処理の別の方法は、固体燃料の製造が日本の廃棄物処理の主要な目標ではないため、将来、固体燃料噴射に取って代わる可能性があります。

また、地元の小中学校での講義など、さまざまな手段を通じて、ごみの分別やごみ収集の問題に対する住民の意識が長年にわたって高まっています。廃棄物のリサイクルへの関心を育むことは子供の頃から始まり、再利用可能な素材と再利用できない素材の分別の原則を学ぶことができます。したがって、この種のイニシアチブ別の優先目標は、倶知安の個々の家庭で発生するごみを分類および分別することにより、地域レベルで持続可能な廃棄物管理に貢献する循環型社会の形成です。一方、羊蹄山のふもとで分別堆肥化された生ごみは、倶知安の住民に無料で配布されています。

この地域の地方政府と民間部門が持続可能な開発目標を積極的に推進しており、最も単純な問題から最も複雑な問題まで、持続可能な開発のあらゆる要素が考慮されていることに感銘を受けました。

アイヌ-日本の先住民

Ainu - indigenous people of Japan.

はじめに

北海道札幌駅を訪れると、古着を着て弓と矢で武装した古代の長いひげを生やした男の記念碑に気がきます。この「古代の」男性は、外観と服のスタイルの両方で「古代の」日本人とはまったく異なります。記念碑はアイヌの象徴であり、日本と北海道の先住民、アイヌの歴

the level of utilization of combustible solid fuel is only 4%.

During our visit to this center, I had a chance to gain a better understanding of the aims and benefits of the recycling initiatives in Japan. First of all, the transformation of waste into solid fuels aims at introducing alternative ways for waste treatment rather than producing and selling solid fuels. It means that on a current level of development the solid fuel injection method is considered to be optimal because it helps to reduce the amount of garbage for “burning” and “landfilling”. Environmental benefits from using this way of waste treatment include the suppression of greenhouse gas emissions and the reduction of fossil fuels. This initiative on making solid fuel from waste also has economic significance since it reduces facility equipment and operating expense. Another method of waste treatment may replace solid fuel injection in the future as making solid fuels is not a primary goal of waste treatment in Japan.

Moreover, awareness of the residents about the issue of garbage separation and waste collection has been raised over a long period through different means, including lectures at local elementary and junior high schools. Fostering interest in recycling waste begins from childhood and allows learning principles of separation for reusable and non-reusable materials. Thus, another prioritized aim of this kind of initiative is forming a recycling-oriented society that contributes to sustainable waste management at the local level by classifying and separating garbage generated in individual households of Kutchan. On the other hand, raw garbage discharged at the foot of Mount Yotei after being sorted and composted is distributed to residents of Kutchan free of charge.

I was impressed by how the local government and private sectors of this region are actively promoting sustainable development goals and every single element of the sustainable development beginning from the simplest to the most complex issues are taken into account.

イルヤス・ザカリヤノフ Ilyas Zakaryanov

Introduction

When visiting the Sapporo station in Hokkaido, it is possible to notice a monument of an ancient long-bearded man, dressed in some national clothes and armed with a bow and arrows. This “ancient” man is quite different from “ancient” Japanese, both in terms of appearance and clothes style. The monument stands for Ainu – indigenous people of

史的な領土です。

起源

アイヌの起源はまだ不明です。ただし、インターネットで公開されている情報によると、アイヌの起源には3つの仮説があります。最初の仮説は、アイヌがシベリアの古代の人々から始まった説を提示しています。2番目の説は、ヨーロッパ人種との古代の血縁関係を示唆しています。3番目の説は、アイヌ人がオーストラリアに起源を持っているという見解に基づいています。他の説の中でも、2012年にある遺伝子研究が行われ、琉球とアイヌの人びとが近親者であると特定した興味深いものがあります(鈴木、2012)。これは、琉球人が先住民である沖縄へ、私たちのグループも最近研修に訪れたことを考えると、非常に興味深い主張です。アイヌの起源に関する話題は、依然、議論のホットなテーマです。

ライフスタイル、文化、伝統

アイヌの生活、文化、伝統に目を向けると、やはりすべてが日本の文化とは非常に異なっていました。アイヌが住んでいた家はチセ(アイヌ語)と呼ばれていました。チセは、木材や草などの耐久性があり、腐りにくい天然素材で作られています。アイヌは、柱に栗とオークを使用し、根太と梁にハンノキを使用しました。

アイヌ人は色々な服を着ていました。さらに、服の種類は、どんなイベントが行われるかに左右されました。たとえば、今日美術館で見ることができる美しい装飾服のほとんどは、儀式用のドレスでした。ヘッドバンド、イヤリング、ネックレスは儀式用の衣服の不可欠なものでした。日常生活の中で、山を歩き回ったり仕事をしたりするとき、アイヌは普通の日常着を使っただけです。

基本的な活動には、狩猟、釣り、植物の収集がありました。情報源によると、アイヌは決して農業に従事しませんでした。彼らは野生動物を狩り、食物のために野生植物を収集しました。さらに、興味深いことに食べ物は自然の神々に祝福されたものとして信じられており、それゆえアイヌは必要なときに飲み食べ物を手に入れたのです。

これはアイヌの信仰と関係があります。彼らは、精霊が自然現象から動物や植物、さらには人工の器具に至るまで、どこにでも存在すると信じていました。霊は人間に利益をもたらすだけでなく、例えば自然災害や病気の形で害をもたらすこともあります。こういった点から、アイヌの人びとはそれらの霊を「神」として尊重し、人

Japan and Hokkaido – is historical territory of the Ainu.

The origin

The origin of the Ainu is still not known for certain. However, from the publicly available sources on the Internet, there are three hypotheses of the Ainu's origin. First one offers that Ainu originated from the ancient population of Siberia. Second version suggests an ancient kinship with the European race. Third version is based on the view that Ainu have Australoid origin. Among other versions, it is interesting to notice that one genetic study took in 2012, identified Ryukyuan and Ainu people as close relatives (Suzuki, 2012). This is a very interesting claim, especially in the light of the recent trip of our group to Okinawa, whose indigenous people are Ryukyuan. Nevertheless, the topic of Ainu's origin remains a hot theme for discussion.

The life style, culture and traditions

Turning to life, culture and traditions of the Ainu, again everything was very different from Japanese culture. The houses where Ainu lived were called cise (Ainu language). Those cise were built of durable and hard-to decay natural materials such as woods and grasses. The Ainu used chestnuts and oaks for pillars and alders for joists and beams.

The Ainu people had a variety of clothes. Moreover the kind of clothes depended on for what events it was put on. For example most of beautiful ornamented clothes that can be seen at museums today, were dresses for rituals. Headbands, earrings and necklaces were integral part of ritual clothes. In daily life, when walked around the mountains or worked, the Ainu used the ordinary daily clothes.

From the basic activities there were hunting, fishing and plant gathering. If believe to the sources, the Ainu never dealt with farming. They hunted wild animals and gathered wild plants for food. Moreover it is interesting to notice that food was believed as something blessed by the Gods of Nature and that is why the Ainu acquired it only as needed.

This have a relation to the Ainu's believes. They believed that the spirits are everywhere from natural phenomena to animals and plants, and even to human-made instruments. The spirits may not only bring benefit to human beings but also harm, for example in the form of natural disasters and diseases. In this regard Ainu people respected those spirits as "gods" and believed in their essential to human beings. Thus, humans can enjoy their peaceful daily lives only when gods protect them and provide food to them. In order to continue such life, the Ainu people pray to gods. Praying to gods involves a variety of rituals. A leading one was called "iomante". The Iomante is a ritual to send back the spirits of animal gods.

The Ainu's language deserves special attention. It is also very different from Japanese one. Although the word order is similar, vocabularies are quite different. A significant

間に不可欠であると信じていました。このように、人間は神が彼らを守り、彼らに食物を提供するときのみ、平和な日常生活を楽しむことができるのです。こうした生活を送るため、アイヌの人びとは神々に祈ります。神への祈りにはさまざまな儀式が伴います。主要なものは「イオマンテ」と呼ばれていました。イオマンテは、動物の神の霊を送り返す儀式です。

アイヌ語は特に注目に値します。それは日本のものとも非常に異なっています。語順は似ていますが、語彙がまったく異なります。アイヌ民族の重要な文化的現象は、書き言葉がないことです。何世紀にもわたって自分自身の歴史やその他の重要な情報が口から口へと伝えられてきました。結果、このことはアイヌの非常に豊かな民間伝承に反映されています。

侵略者との闘争、絶滅、アイヌの現在の状況

アイヌ民族は勇敢な人びとであったため、縄文時代中期に日本列島に定住し始めた日本人の古代の先祖と非常に難しい関係を築くことになりました。その結果、一部のアイヌはサハリン、アムール、千島列島への移住を余儀なくされました。日本人の間で国家としての地位が発展する頃には、アイヌと日本人の激しい血まぐさい戦いが始まりました。アテルイとシャクシャインの反乱は、歴史家によって通常強調される2つの重要な反乱です。アイヌは古代日本人に服従し、彼らの通常の生活様式を奪われ、奴隷労働を運命づけられました。その結果、多くのアイヌが急速に亡くなり、その数は大幅に減少して文化がほぼ完全に消滅しました。

今日、日本政府はアイヌを立法レベルで日本の先住民であると認識し、地域社会を支援し、地域経済と観光を発展させるための措置を含む「先見の明ある政策」を求めています。2017年の調査（Japan Times、2019）によると、アイヌの人口は少なくとも12,300人ですが、彼らの多くは主要な社会に統合され、一部の人たちはそ



cultural phenomenon of the Ainu people is their lack of written language. The history of one's own people and other important information over the centuries has been passed from mouth to mouth. As the consequence, this phenomena found its reflection in an exceptionally rich folklore of the Ainu.

The struggle with invaders, extermination and nowadays situation of the Ainu

Being a brave warlike people, the Ainu developed very difficult relations with the ancient ancestors of the Japanese, who began to settle on the Japanese islands in the middle of the Dzemon era. As a result, some Ainu were forced to migrate to Sakhalin, Amur and the Kuril Islands. By the time the statehood had developed among the Japanese, the fierce bloody struggle of the Ainu and the Japanese began. There are two significant revolts usually underlined by the historians - the revolts of Atheruy and Syagusyain. Falling into obedience to the ancient Japanese, the Ainu were deprived of their usual way of life and were doomed to slave labor. As a result, many Ainu quickly died, which led to a huge reduction in their numbers and the almost complete extinction of culture.

Today, the Japanese government has recognized the Ainu as the indigenous people of Japan at the legislative level and is calling for a “farsighted policy,” including measures to support communities and develop local economies and tourism. According to a 2017 survey (Japan Times, 2019) the Ainu population is at least 12,300, but the real figure remains unknown, since many of them integrated into the main society, and some hid their cultural roots. Moreover, modern



の文化的ルーツを隠したため、実際の数字は不明のままです。さらに、現代のアイヌはほとんど母国語を話せません。もし書き言葉がなくなれば、その素晴らしい古代の人びとの文化と伝統が永遠に失われてしまうかもしれないことを意味します。しかし、日本政府とその賢明な政治への希望により、この地域の国宝を救う機会があります。

Ainu almost do not speak on their native language. Together with the lack of written language, it means that culture and traditions of those wonderful ancient people may be lost forever. However with the hope on Japanese government and its wise politics there is an opportunity to save this national treasure of the region.

参考文献 [References] :

Ainu Culture and the Ainu People. (n.d.). Retrieved from <https://www.akanainu.jp/en/culture-people>.

Japan Times. (2019). Japan to recognize indigenous Ainu people for first time. Retrieved from <https://www.japantimes.co.jp/news/2019/02/15/national/japan-recognize-indigenous-ainu-people-first-time/#.XhgTPEf7SUK>.

Suzuki, Y. (2012). "Ryukyuan, Ainu People Genetically Similar". Retrieved from: <https://www.asianscientist.com/2012/12/in-the-lab/ryukyuan-ainu-people-genetically-similar-2012/>

Yurtoğlu, N. (2018). *History Studies International Journal of History*, 10(7), 241–264. Retrieved from: <http://www.historystudies.net/dergi//birinci-dunya-savasinda-bir-asayis-sorunu-sebinkarahisar-ermeni-isyani20181092a4a8f.pdf>.

高橋牧場 - ミルクランド

Takahashi Farm - The Milk Land

きれいな空気、青い空、雄大な山々、そして目が見える限り地面を覆う雪。これが北海道、または地元の人びとからは「ウィンター・ワンダーランド」とも呼ばれています。冬の北海道はパウダースノーで覆われ、訪問者に多くのものをもたらす自然の美しい島です。ニセコのスキーリゾートは、世界中のさまざまな地域からの多くの観光客を引き付け、町に活気と多様性を与えています。自然の美しさや素晴らしいスキーリゾートの本拠地であることに加えて、北海道は「日本の穀倉地帯」とも呼ばれています。これは、農業、釣り、および高品質で新鮮な製品生産の幅広い人気によるものです。

ニセコは、チーズ、ヨーグルト、ミルク、アイスクリームなどの高品質なオーガニック製品を生産し、地元の人びとや旅行者の間で最も人気のある、高橋牧場の本拠地です。研修旅行中、私たちはニセコ町に通じる道の途上、高橋牧場を訪問する機会に恵まれました。牧場とは別に、敷地全体にレストラン、アイスクリーム、ミルク工房があり、お客さんにサービスを提供しています。

高橋牧場では、長女で牧場経営者の高井裕子さんの歓迎を受け、高橋牧場の歴史と、牧場がレストランやお店に拡大された理由を紹介していただきました。高井さんによると、チーズ、アイスクリーム、スイーツを生産開始した背景にある主なアイデアは、ある時期に起こった牛乳過剰でした。その時期、日本での牛乳の需要は非常

ニルファル・カムバロヴァ Qambarova Nilfur

Clean air, blue sky, majestic mountains and snow covering the ground as far as eye can see. This is Hokkaido or as it is called by the local people "The Winter Wonderland". Hokkaido in winter is blanketed in powder, light snow giving the island natural beauty that has a lot to offer to its visitors. The ski resorts in Niseko attracts a lot of tourists from different parts of the world giving the town more liveliness and diversity. Apart from having a natural beauty and being home to amazing ski resorts, Hokkaido is also called as the 'breadbasket of Japan'. This is due to the wide popularity of farming, fishing, as well as producing high quality and fresh products.

Niseko is a home to several dairy farms, Takahashi, being as one of the most popular among the locals and visitors producing high quality and organic products including cheese, yogurt, milk and ice cream. During our study trip, we had a chance to visit the Takahashi farm located on the road leading to Niseko town. Apart from the dairy farm, across the territory there are restaurants, ice cream and milk shops serving clients.

At the Takahashi farm we were welcomed by Mrs. Yuko Takai, the oldest daughter and the manager of the ranch. She introduced us with the history of the Takahashi farm and why the dairy farm was expanded to restaurants and shops. According to Mrs. Yuko Takai, the main idea behind initiation of cheese, ice cream and sweets production was the overabundance of milk during certain period of time. Since there was very less demand for milk during that period in Japan, dairy farmers were searching for an alternative to



に少なかったため、酪農家は牛乳をより消費可能にするための代替品を探していました。小さなボトルのヨーグルト、チーズタルト、小さなアイスクリームショップから始まった乳製品の取り扱いは大きなビジネスとなり、ニセコの観光客や地元の人びとに最も好まれる訪問地の一つとなりました。現在、高橋牧場の商品は日本全国に130もの販売代理店で取り扱われていますが、日本人は牛乳をあまり飲まないため、牛乳のみの需要は少なくなっています。高井さんは、高品質の牛乳を無駄にしないよう、高橋牧場は乳製品の需要を増やすことに継続的に取り組んでいるとおっしゃっていました。

高橋牧場は新製品を生産するという強い意志をもって、日本人が求めるものに適した味の独自のチーズを生産することに決めました。チーズ作りの技術を習得し、高橋牧場はおいしくて質の高いさまざまな品揃えのチーズを提供しています。高橋牧場の乳製品を試食してみて、私たちはその製品のおいしくてユニークな味に本当に満たされました。これらの美味しくて新鮮なシェークリーム、チーズタルト、ヨーグルトは、ニセコの高橋牧場でのみ見つけることができます。お客さんのニーズを満たすため、多大な勤勉と献身を持って高品質の製品が生産されています。

高橋牧場の乳製品

また、私は牧場の敷地全体に建てられている居心地の良いレストランに驚きました。「プラティーヴォ」と「マンドリアーノ」の2つのレストランがあり、どちらも北海道ならではの新鮮な乳製品と農産物を訪問者に提供するという考えに基づいています。高橋牧場の端にある「プラティーヴォ」は高橋裕子さんとその家族が所有するイタリア風レストランで、ミルク工場の乳製品を使用し、レストランで提供される料理は地元の野菜、肉、

make milk more consumable. The dairy products trading started from small bottle of yogurts, cheese tarts and tiny ice-cream shops to a large business becoming one of the most preferred visiting place in Niseko for tourists and local people. Nowadays, the Takahashi dairy products have 130 distributors across Japan but still the demand for milk only, is less since Japanese people do not drink milk a lot. Mrs. Yuko Takai mentioned that for the purpose of not wasting the high quality milk, the Takahashi ranch is continuously working to increase the demand for dairy products.

Driven by the strong will of producing new product, the Takahashi farm decided to produce cheese that would be unique in its taste suiting to what Japanese people are looking for. Mastering the art of cheese making, the Takahashi farm offers a wide range of cheese assortment mouthwatering in taste and excellent in quality. Trying dairy products from Takahashi farm, we were truly satisfied with the delectable and unique tastes of the products. These kind of deliciously fresh cream puffs, cheese tarts and yogurt can be found only in Niseko at Takahashi farm where the work is done with huge diligence and dedication to produce high quality products to meet the needs of clients.

Takahashi farm dairy products

Moreover, I was astonished by the cozy restaurants built across the territory of the farm. There are two restaurants “Prativo” and “Mandriano” both built on the idea of offering dairy and farming fresh products that are unique in Hokkaido to its visitors. “Prativo” is an Italian inspired restaurant owned by Mrs. Yuko Takai and her family located at the edge of the Takahashi farm uses the dairy that comes from Milk Kobo and the food offered in the restaurant is cooked solely from the local vegetables, meat and seafood. “Mandriano” restaurant is the other restaurant annexed to the cheese factory offering freshly baked, delighted pizza with the cheese made in the factory nearby. Not only the delicious food in “Mandriano” but also the snug atmosphere created by relaxing music and the astonishing view of Mt. Yotei through

シーフードを調理しています。「マンドリアーノ」レストランは、チーズ工場に併設されたもう一つのレストランで、近くの工場で作られたチーズと焼きたてのピザを提供しています。「マンドリアーノ」ではおいしい料理だけでなく、リラックスした音楽やレストランの大きな窓から見える羊蹄山の驚くべき景色が作り出す心地よい雰囲気も、私たちの昼食を最も楽しく喜ばしいものにしてくれました。

さらに、私は高橋牧場の日々の活動について、ビジネス運営をより成功させるいくつかの興味深い事実を見つけました。店やレストランでサービスを提供する従業員を含む牧場の従業員は、最高の従業員の注意を払って提供されます。高井裕子さんは、牧場従業員の70%が女性であるため、仕事と家事を両立させるための環境作りをしていると述べてくれました。加えてレストランで働く従業員は、食品産業での資格を高めるためイタリアに派遣されます。このように整えられた労働環境は、地域レベルで男女平等を唱えることに一役買っています。その上、高橋牧場は長期的な事業の持続可能な発展のため、独自のバイオガス発電所の建設も計画しています。

まとめると、ニセコは息をのむような自然の景色、高い山脈、そして最も美味しく新鮮な食べ物が楽しめる、冬のワンダーランドです。私は同じく見事な景色の高い山々がある故郷のパミールを思い出しました。ニセコとその成功した観光マネジメントへの探求は、私の国の観光部門の発展にとっても良い貢献となってくれるでしょう。

高井裕子さんと
Photo with Mrs. Yuko Takai

the large windows in the restaurant made our lunch the most pleasant and enjoyable.

Furthermore, I found several fascinating facts about daily activities of Takahashi farm that make the operation of the business more successful. The employees at the ranch including those providing services in shops and restaurants are provided with best employees' care. Mrs. Yuko Takai mentioned that since seventy percent of the employees at the farm are women, they are trying to create a favorable environment for them to combine their job with other household duties. Plus, employees working at the restaurants are sent to Italy to raise their qualification in food industry. The created job environment is a step toward providing gender equality at local level. Additionally, the Takahashi farm is planning to create its own biogas power plant for the sustainable development of the business in a long run.

To sum up, Niseko is a winter wonderland with breathtaking natural views, high mountains and most delicious and fresh food. It reminded me of my homeland Pamir, having the same high mountains with the most stunning view. Exploring Niseko and its successful tourism management one will try to have a positive contribution to the development of tourism sector in my country.



ニセコワイナリー：人と環境のための持続可能なビジネス

Niseko Winery: sustainable business for people and environment

サルタナト・ボテウ Saltanat Boteu

日本財団のインターンシップの一環として、日本財団フェローは、冬のスポーツを愛する何百人もの観光客を魅了するパウダースノーで有名な北海道のニセコ町を12月中旬に旅行しました。ニセコ町は、世界中のスキーヤーやスノーボーダーの間で有名な場所で、特にオーストラリア人は町に来る観光客の90%を占めています。高品質のインフラと利便性があり観光にやさしい環境が町で発達しているため、町とスキーリゾートを訪れる観光客の数は毎年増加しており、それは最近この地域全体のスキーと環境条件にとっての問題となっています。同時に、多くの季節型観光地同様、典型であるニセ

As a part of the Nippon Foundation internship, the Nippon Foundation Fellows made a mid-December trip to Hokkaido, Niseko town, the place famous with its powder snow that attracts hundreds of tourists loving winter sports. Niseko town is a well-known place among skiers and snowboarders from around the world and particularly Australia, as they comprise 90 percent of the tourists coming to the town. Because of high quality infrastructure and convenient and tourist friendly surrounding developed in the town, the number of tourists to the town and its skiing resorts is raising every year, which is recently became an issue for the conditions for skiing and environment in the area as a whole. Along with that, typical to many seasonal tourist

コ町では、他の季節には観光客が不足するという問題に直面しています。商工会を含む地元の人びとは、以上の問題を解決することに多くの注意を払っています。地方自治体と市民が支援する、このような取り組みの一つがニセコワイナリーです。

ワイナリーには15年の歴史がありますが、ワイナリーとなったのはその間にいくつかの段階を経てのことでした。CEO 兼創業者である本間泰則氏によれば、ニセコワイナリーは、酒類販売業免許を取得した2009年からワイナリーとして営業を開始したといいます。しかし、実際の土地開発は2005年に開始されました。奥さんの真由美さんを含む小さなチームが、雑草が生い茂る土地を耕してブドウを植えたのが2008年5月だったと本間さんは回想しています。最初の収穫は2010年でしたが、当時、会社はまだワイナリーの資格を持っていませんでした。資格を取得し、オーガニックのスパークリングワインを生産するために多大な努力を払い、それは長い道のりだったと本間さんは言います。ワイナリーは2016年に資格を取得し、2019年は4回目のワイン醸造に当たっていました。現在、ワイナリーには計4ヘクタールの敷地に3つのブドウ園があります。

私たちの訪問中、本間氏はワイナリーが経済成長と環境保護の両方を目的としている点を強調していました。ワイナリーを作った理由の一つは、スキーやスノーボードで賑わう冬以外の季節に、より多くの観光客をニセコに引き付けることでした。ニセコの風景はとても美しく、その自然は豊かで多様です。本間さんは、観光客にはニセコの季節ごとの美しさを目にしてほしいとのこと。そのためにワイナリーを作るというアイデアが生まれたのです。こうした考えに基づき、ワイナリーで作られるワインが購入できるのは、ニセコ町、特にニセコビュープラザの直売コーナーとワイナリーのみとなっています。

ニセコの気候条件はワイン生産にとって簡単なものではありませんが、同社はこの課題に取り組み、付加価値



destinations, Niseko town encounters an issue of lack of tourists in other seasons. Local people, including business community, pay much attention to find solutions for the above-mentioned issues. One of such initiatives supported by the local government and citizens is Niseko Winery.

The winery has a history of 15 years, during which it went through several steps to turn to a winery. According to Mr. Yasunori Homma, CEO and founder of the company, the Niseko Winery started to operate as a winery from 2009, when it acquired a liquor retail license. However, the actual land development was launched in 2005. During that time, remembers Mr. Homma, it was a bush land that he and his small team, including his wife, Mrs. Mayumi Homma, developed into cultivation land and planted grapes in May 2008. The first harvest they got was in 2010, but at that time, the company did not have winery licence yet. As Mr. Homma said, it was a long journey, during which they put much effort to acquire the license and produce organic sparkling wine. The winery got the licence in 2016 and 2019 was the fourth wine making since then. Currently, the winery has three vineyards of 4 hectares in total.

During our visit, Mr. Homma emphasised that the winery is aimed on both economic growth and environmental protection. One of the reasons to create a winery was to attract more tourists to Niseko in other seasons than winter, when people come to skiing and snowboarding. The Niseko's scenery is quite beautiful and its nature is rich and diverse.



の低い製品、農業にかなり基づいている地域経済を多様化するため、質の高い製品を生産することを目指しています。本間氏によれば、「環境モデル都市」と「SDGs 未来都市」に選ばれたニセコにあるこの唯一のワイナリーは、合成化学殺虫剤や消毒剤は使用せず、質の高い有機製品を作ることには多大な努力を払っています。ワイナリーは有機的に認められた素材を使用し、有機栽培のブドウを栽培し、毎年ワインをリニューアルすることで資格を維持しているのです。

ニセコの降雪量は年間で 16 メートルにもなるという難点もあります。2 メートルまで積もった雪はブドウ園に物理的なダメージを与え、およそ 10 年も寿命を縮めます。こうしたあらゆる課題を抱えながらも、本間氏はビジネスに非常に前向きで、ワインを生産する意欲を持っています。このワイナリーで生産されたワインは、日本で唯一のオーガニック・スパークリングワインであり、製品の需要が増加していることは強調しておく必要があるでしょう。

本間氏によると、ニセコのワイナリーを作るアイデアは、スキーへの情熱から来ているといいます。私の意見では、それはビジネスでも実現された本間氏の人間的で親切的な世界観を示しています。人びとと社会の幸福への貢献、特に将来の世代がワイナリーでの仕事を進めています。その上、ワイナリーは、高齢者、学生、若者、さらには子供で構成される地域コミュニティから大きな支

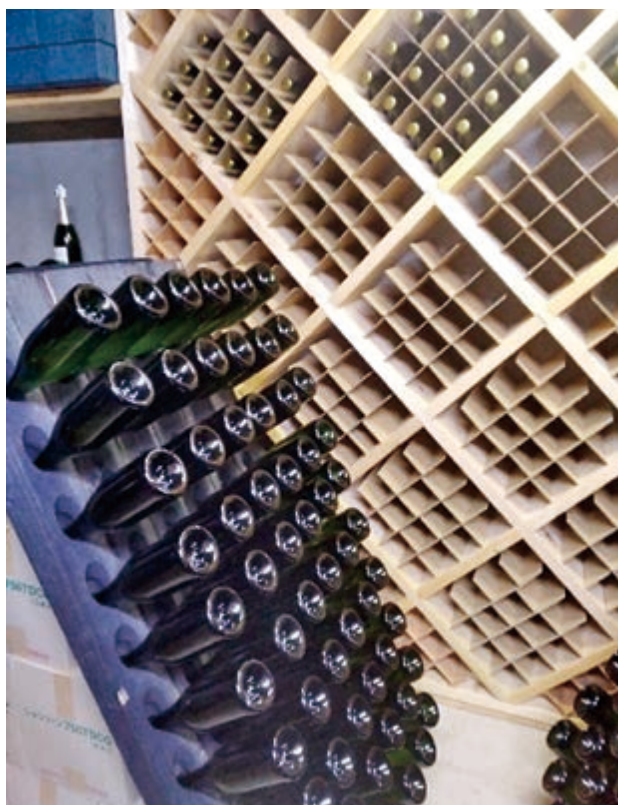
According to Mr. Homma, he wants tourists to witness beauty of Niseko in every season. Therefore, the idea to create winery came up. To support this idea, the wine from the winery can be bought only in Niseko, particularly in Niseko View Plaza retail sales corner and in the winery itself.

Although climate conditions in Niseko are not the easiest for wine production, the company is taking this challenge and aims to produce high quality product to diversify local economy, which is very much based on agriculture, the products of low added value. According to Mr. Homma, being the only winery in Niseko, the town that was chosen as “the environmental model city” and “Sustainable development goals future city,” much effort is put to produce high quality organic product not using any chemical synthetic insecticides and fungicides. The winery uses organically approved materials to keep the license of producing organically grown grapes and wine renewed every year.

The difficulty also lays in that Niseko has an annual snowfall of 16 meters. The snow piles up to 2 meters causing physical damage to vineyards, thus, shortening lifespan of approximately 10 years. Having all these challenges, Mr. Homma is very positive about his business and motivated to produce the wine. One should also emphasize that the wine produced in the winery is the only organic sparkling wine in Japan, which increases the demand for the product.

According to Mr. Homma, the idea laying in the creation of the winery in Niseko also comes from his passion to skiing. In my opinion, that shows the human and kind worldview of Mr. Homma implemented in his business as well. People and contribution to the well-being of society, particularly future generations drives the work in the winery. Moreover, the winery gets huge support from local community consisting of elderly, students, youth and even children. People volunteer several times a year to enjoy the time in nature, work at open air, learn new skills, expand their knowledge and contribute to the local economic development. In the recent years, local high school students planted 1300 vines in the vineyards of the winery. They also came during harvesting time, and they harvested approximately 800 fields out of their own-planted vines. Mr. Homma also invited the students to winery last year to enjoy grape juice before fermentation.

The creativity that the winery implements in its work is



援を受けています。彼らは年に数回ボランティア活動することで、自然の中で時間を過ごし、屋外で働き、新しいスキルを学んで知識を広げ、地域の経済発展に貢献しています。近年、地元の高校生がワイナリーのブドウ畑に 1300 本のブドウを植えました。彼らは収穫期にもやって来て、自分で植えたブドウから約 800 本を収穫しました。本間氏はまた昨年、発酵前のブドウジュースを楽しむため、学生をワイナリーに招待しています。

ワイナリーが仕事に取り込んでいる創造性は著しいものがあります。本間氏によると、6～10 歳の子供向けの宝探しゲームを企画しているそうです。大人がブドウ畑に目に見える収穫をすべて収集した後、残ったブドウを収集できるようにします。子供たちはゲーム中、残っていた収穫をおよそ約 16 キロも見つけることができます。それに加えて、本間夫人は子供向けの本を書いており、本に大きな関心を持っています。彼女はワイナリーに自分で作った子供向けの本がある小さな図書館を持ち、時々小さな読者たちを図書館に招待して読み聞かせをしています。

本間夫妻とニセコの地域コミュニティの仕事は、その創造性、高い価値、および地域の持続可能な発展に貢献する意欲を駆り立てます。それはまた、人びとが団結することで、地域社会と生態系の両方、そして地球にも必要な変化を起こすことができるという証拠となっています。

striking. According to Mr. Homma, they organize a treasure hunt type game for children aged 6-10 years; so that they can collect grapes left after adults collected all visible harvest on the vineyards. They can find approximately 16 kilos of unpicked harvest during the game. Along with that, Mrs. Homma writes books for children and has a huge interest in books. She has a small library with children books she created herself at the winery and holds readings time to time inviting small readers to her library.

The work of Mr. and Mrs. Homma and Niseko's local community inspires with its creativity, high values and motivation to contribute to the sustainable development of the area. It is also an evidence that uniting people are able to make changes that are necessary both for local community and ecosystem as well as for the planet.



日本財団フェローの学生と本間夫人（中央）
Nippon Foundation Fellow students and Mrs. Homma (in the middle)

ニセコと宿泊管理

Niseko and Accommodation Management

トゥブ・アリエヴァ Tubu Aliyeva

ニセコは日本で最も有名なスキーリゾートで、毎年数千人の観光客を魅了する壮大でありながら珍しいパウダースノーが降る土地です。この町は、スキーが特徴だけでなく、小さくても親切で、環境に優しい町を作ろうという人々と協力のおかげで際立っています。職場で女性をサポートし、ワイン作りやアイスクリーム作りなどの地元企業を保護するとともに、エコロジー的に持続可能なことは驚くべきことです。ニセコは規模と人口は小さいものの、世界中の人びとを集め、北海道の息を飲むような美しさをみんなに楽しんでもらい、独自の構造と経済を構築しようとしている点で違いを生み出しています。しかし、面積がわずか 197.13 平方キロメートル

Niseko is the most well-known ski resort of Japan and the host of the magnificent, yet rare powder snow which attracts thousands of tourists each year. The town is not only unique because of its skiing features, but also because of its small, but kind and helping population and their cooperation in creating an environmentally friendly town. The way they support women in work, preserve local businesses such as wine making and ice-cream making along with being ecologically sustainable is mind-blowing. Although small in size and population, Niseko is creating a difference – it is trying to build its own structure and economy by bringing the people together from all over the World and letting everybody enjoy the breathtaking beauty of this town of Hokkaido, Japan. But what do being so hospitable and opening up your

で、人口が5,000人である町が、これほど親切でゲストに門戸を開いているということは何を教えてくれるのでしょうか？ それは、何百もの宿泊施設の必要性です。

観光代理店で働いたにもかかわらず、北海道への研修旅行中、ニセコ町で働いている観光専門家のポール・ハガート氏に出会うまで、私はすペースマーケティングの利点を本当に理解していないことに気がきました。以下に、ハガート氏の講義と私の観察に基づいた、ニセコの宿泊施設管理に関する主な調査結果をまとめます。

まず、ニセコはスキーリゾートで有名であり、それがそもそこの町を訪れる理由です。驚くべきことに、この町は地元の人びとではなく、ほとんどがオーストラリア人やニュージーランド人といった外国人により知られ混み合っています。もちろん、ピークシーズンは冬であり、売り上げのほとんどはこのシーズン中のものです。ヒルトンホテルズアンドリゾーツ、リッツカールトンといった巨大ホテルチェーンが、ニセコで事業を展開していることも驚きでした。ニセコには3つの主要なスキーリゾート（アンヌプリ、ニセコビレッジ、グランドヒラフ）があり、それらはすべて数十のホテルに囲まれています。そして、雪の美しい景色を楽しむことができます。滞在中は、ニセコのほぼすべての地域から羊蹄山の景色を楽しむことができます。予算に応じて、いくつかの滞在オプションから選択できます。バックパッカーで予算内で旅行する場合はホステルルーム、それ以上のものをお探しの場合は豪華なホテルルーム、質の高い滞在には毎日20,000円相当のコンドミニアムで愛する人との休暇を過ごすことができます。

これまでのところ、すべてが十分で未来も明るいように思われますが、この構造を支える柱は何であり、どれくらい強力なのでしょう？ 町の経済は、農業と観光に基づいています。

ニセコの農業は特別です。作物は町の独特な気候に恵まれていることもあって、ライバルはいません。農産業



doors to guests imply when you have the area of only 197.13 square kilometers and the population of 5,000 people? Well, it is the need for hundreds of accommodations.

Despite the fact that I have worked as a tourism agent, I realized I did not really understand the perks of place marketing until I met Paul Haggart - tourism expert working for Niseko town during our study trip to Hokkaido. Below, I will summarize my main findings about Niseko's accommodation managements based on the lecture of Mr. Haggart and my observations.

First of all, it is worth to mention again that Niseko is famous for its ski-resorts and it is the reason people visit this town in the first place. Surprisingly enough, this town is more known and crowded by foreigners rather than local people most of them being Australians and New Zealanders. Of course, the peak season is winter and most of the profit is generated during this season. It was also surprising to see the extent of the big hotel chain industry in Niseko, such as Hilton Hotels& Resorts, Ritz-Carlton operating and planning to operate there. There are three main ski resorts in Niseko (Annupuri, Niseko Village and Grand Hirafu), and they are all surrounded by tens of hotels. And, you can enjoy the beautiful scenery of snow Mt. Yotei from almost all parts of Niseko during your stay. Depending on your budget, you can choose among number of stay options – a hostel room if you are backpacker and travelling on budget, fancy hotel rooms if you are looking for something more than that, or a daily 20,000 Yen worth condominium to spend a quality holiday

は町の地元の人びとによって運営されていますが、観光産業の助けがなければ、町をそれだけで発展させるのに十分ではありません。

次に、観光の問題について考えてみましょう。現在、観光客の増加によってより多くの場所が必要とされ、宿泊施設への高い需要があります。そのためニセコでは毎年、新しいホテルがゲスト向けにオープンしています。こうした不動産で働いているのはほとんど外国人であり、一時雇用です。これが、ニセコのほとんどの人が英語を話すことができる理由の一つです。公共の場では、日本語を話せない人で溢れています。こうした状況は、ニセコの発展に専念できる長期雇用のスタッフが常に求められていることも示しています。

観光客の流れが増え続ける限り、ニセコはうまくいくと思います。ただし、見た目ほど単純ではありません。主要な問題は、ニセコのイメージを観光客にとって非常に魅力的なものにし続けることであり、強力な戦略管理が必要です。その利益は、マーケティングの質に基づいています。さらに、観光客を呼ぶことは最終的なプロセスではありません。ほとんどの観光客は滞在する場所を期待するだけでなく、彼らはすべてスキーを終えた後、夜にバーやクラブなどの楽しい場所を持つことも期待しています。そしてこのためには、さらなる投資が必要です。石油の輸出、農業、一部の商品の製造などの物質に基づいて経済を基盤とすることは、人びとの意見や欲求に従って根拠の不安定な観光を経済全体の基盤とするよりも、長期的にはより確実です。すでに述べたように、町のマーケティングとプロモーションは、その成功の持続可能性にとって不可欠であり、間違いの余地はありません。

最後に、私にとって忘れられない経験に言及しなければなりません。ニセコの凍えるような寒さの中、ニセコの純粋さと美しさ、そして人びとのおもてなしのおかげで感じた「温かさ」を、私は決して忘れません。



with your loved ones.

So far all sound good and promising, but what are building pillars of this structure and how strong they are? The economy of the town is based on agriculture and tourism.

Agriculture is special in Niseko, because the crops are blessed with unique climate of the town and they have no rivals. Agriculture industry is run by the locals of the town, but it is not enough to keep the town developing stand-alone, without the help of tourism industry.

Now, let us consider the issue of tourism. Currently, there is a high demand on accommodation units, as rising numbers of tourist imply need for more space. This is why new hotels are opening their doors to guests every year in Niseko. Most of the working people in these properties are foreigners, and they are temporary. This is one of the reasons, most people in Niseko can speak English – as they are in a sense overpopulated by non-Japanese speakers in public places. The situation also shows that there is always a demand for staff who can be a long-term part of this town and can dedicate themselves to the development of Niseko.

I believe Niseko is going to do well, as long as tourist flow keeps increasing. However, it is not as simple as it sounds. The primary issue here is keeping the image of Niseko highly attractive for tourists and it requires strong strategic management. Its profit is based on the quality of its marketing. Additionally, driving tourists is not the end process – most tourists do not only expect a place to stay, but they also expect to have a place to have fun such as bars and clubs at night, after they are all done with skiing. And this, in turn, requires more investment. Basing the economy on material things such as oil exports, agriculture, or manufacturing of some goods is more guaranteeing over the long-term, rather than basing the whole economy on tourism, which lies on shaky grounds by depending on people's opinions and desires. As I already mentioned, the marketing and the promotion of the town is vital for the sustainability of its success, and there is no room for mistakes.

As a final note, it is worth to mention that it was an unforgettable experience for me. I will never forget how “warm” I felt in the freezing cold of Niseko, thanks to the pureness and beauty of the environment and the hospitality of the people.



写真ギャラリー

タジキスタン紹介



タジキスタンの首都ドゥシャンベ (写真提供グロマリエフ・シラリ氏)
Dushanbe city, Tajikistan (photo by Gulomaliev Shirali)



ワハン人の伝統的な結婚衣装、ワハーン回廊にて (写真提供グロマリエフ・グロマリ氏)
Wakhi traditional wedding cloth in Wakhan Corridor,
Tajikistan (photographed by Gulomaliev Gulomali, 2014)



タジキスタン、サフィ・ムボラキー・ワホニー博物館のパミールの楽器 (写真提供ヴァタニ・アリドドフ氏)
Pamiri musical instruments in Sufi Muboraki Wakhoni
museum, Tajikistan (photographed by Vatani Alidodov)



タジキスタン、ワハーン回廊における紀元前3～1世紀のヤムチュン要塞 (写真提供グロマリエフ・シラリ氏)
Yamchun fortress dated to 3-1 century BC in Wakhan Corridor, Tajikistan (photographed by Gulomaliev Shirali)

「Central Asia and Japan 中央アジアと日本」

編集後記

ニュースレター第3号は、公益財団法人日本財団の森祐次常務と日本・中央アジア友好協会 (JACAFA) のウルボスキ京子会長のお言葉を巻頭に、「キルギス／沖縄研修特集号」と銘打ち、2019年9月2日(月)～13日(金)、キルギス共和国日本人材開発センターの全面協力のもと実施した本学学部生の海外プロジェクト研修と、NipCAフェローシップ生たちによる同年11月7日(木)～10日(日)の沖縄研修のレポートをお届けします。中央アジア・コーカサス出身の彼らにとっては珍しい南国の海に驚嘆しつつ、訪問先の大学、企業、史跡等で沖縄独自の歴史や文化を学び、今後の研究に大いに資する経験を得て帰ってきたことがレポートからうかがえます。

キルギス研修には文系理系を問わずさまざまな専門分野で学ぶ筑波大生15名が参加しました。それまで漠然と抱いていた「外国」のイメージとは大きく異なる中央アジアの地で、個々の具体的な関心に基づきしっかりと知見を広めたようです。

2020年2～5月に計画されていた中央アジアでの海外研修(カザフスタン)・インターンシップ(キルギス)は、今般の世界的なコロナウイルスの流行に伴い、軒並み中止となりました。多くの学生たちから貴重な学びの機会が失われてしまったことは残念でなりません。一刻も早い事態の収束を願いつつ、プロジェクト関係者一丸となってこの未曾有の事態に対処していく所存です。

ニュースレター第4号では、NipCAフェローシップ生たちによる12月11日(水)～16日(月)の北海道研修のレポート、2019年度に開催された連続講演会シリーズ「中央ユーラシアと日本の未来」の内容などを掲載する予定です。2020年度はニュースレターやウェブサイトの広報活動により一層の充実を図ってまいります。今後のNipCAプロジェクトの活動にご期待ください。

3

すべての人に
健康と福祉を



ニュースレター Vol.3 のテーマカラーは、国連が定めた17の「持続可能な開発目標 (SDGs)」のうち、「目標3. あらゆる年齢のすべての人の健康的な生活を確保し、福祉を推進する」のアイコンの色を基調としています。

日本財団中央アジア・日本人材育成プロジェクト (NipCA Project)

〒305-8571 茨城県つくば市天王台 1-1-1

Tel.029-853-4251

E-mail: info@genis.jinsha.tsukuba.ac.jp

Supported by
日本財団
THE NIPPON
FOUNDATION



筑波大学
University of Tsukuba



タジク人少女 (写真提供ハイバル・ムロドホン氏)
Tajik face (photo by Khaibar Murodkhon)

Central Asia and Japan 中央アジアと日本

Newsletter | vol.3 July, 2020

日本財団 中央アジア・日本人材育成プロジェクト
The Nippon Foundation Central Asia-Japan
Human Resource Development Project
(NipCA Project)

編集委員長

白山 利信(教授)

編集副委員長

小野 正樹(教授)

加藤 百合(教授)

編集委員会委員

梶山 祐治(コーディネーター・編集主担当)

山本 祐規子(准教授)

インセバリエヴァ・サビーナ(非常勤研究員)

グロマリエフ・シラリ(非常勤研究員)

NipCAプロジェクト教員

白山 利信(教授)

ダダバエフ・ティムール(教授)

塩谷 哲史(准教授)

小野 正樹(教授)

加藤 百合(教授)

山本 祐規子(准教授)

NipCAプロジェクト協力教員

笹山 啓(国際室助教)