

食

エルサルバドルでは、質の高いコーヒーや、豊かな海の幸、地元の特産品などを味わうことができます。

エルサルバドルは、かつては世界第3位のコーヒー生産国でしたが、サビ病等の影響でコーヒー産業は衰退を余儀なくされました。これに対し、2017年度外務大臣表彰受賞者の川島良彰さん(クリック)等がエルサルバドルコーヒーの発展に貢献してきている他、コーヒー農家が持続可能な農園経営をできるよう、JICAの青年海外協力隊員がコーヒー農園ツアーの開発に貢献するなど、オールジャパンで様々な協力がなされてきました。



JICA本邦研修参加者が営む
コーヒー農園での焙煎の様子

JICAボランティアの協力により開発
されたコーヒー農園ツアーの取材の様子



また、東部地域では、牡蠣を味わうことができますが、この背景には日本の技術支援があります。日本は2005年から2010年にかけて、マガキやアカガイの仲間「クリル」といった貝類の養殖技術向上・普及プロジェクトを実施しました。





さらに、地元の特産品の開発や販売促進にも日本は大きく貢献しています。日本の経験に基づく「一村一品運動」は、2016年、当国において国家政策化されるなど大きな成功を収めています。この運動を通じ、地域食材が全国流通、輸出展開されるようになってきています。花の芽を食べる「ロロコ」は、もともと東部にあるサンロレンソ市などの特産品として地元での流通が中心でしたが、最近では、エルサルバドル国際空港等で「ロロコペースト」が売られている他、ププサや鶏スープといったエルサルバドル伝統料理だけでなく、日本食レストランで「ロロコ天ぷら」が作られるなど、全国のグルメ食材として普及しつつあり、アメリカにも輸出されるようになりました。（一村一品運動アドバイザーへのインタビューは[こちら](#)）。

その他、日本はこれまで、技術協力「東部地域野菜農家収益性向上プロジェクト」や見返り資金協力「東部地域家族農業開発センター整備拡充計画」を始めとする、東部地域を中心とする農家への支援プロジェクトを数多く実施してきました。