

2. 事業の目的と概要	
<p>(1) 事業概要</p>	<p>北インドの貧困に苦しむ農村女性による食用大豆の栽培と豆腐を含む大豆加工食品の製造・販売の事業を立ち上げ、農村女性の収入基盤を構築するとともに、農村住民の栄養改善、農村女性の社会的地位の向上を支援する。また、大豆をうまく食生活に取り入れることで健康長寿な生活、生活習慣病の改善が得られることを広く啓発し、大豆加工食品の普及を促進する。3年間の事業内容は、農村女性の人材育成による自立を原動力として、農村女性による食用大豆の栽培普及、大豆加工食品の製造ラインの立ち上げ、豆腐および大豆加工食品の販売、大豆による栄養改善・健康促進の啓発を行う。大豆加工はアーシャ開発奉仕協会 (AVSS)、製品販売はアラハバード有機農業組合 (AOAC) と協働で行うことで各団体の実績と経験を活かして本事業を円滑に展開する。</p> <p>The project is focused on building a system of income-generation for women and promoting the improvement of residents' nutrition and the advancement of women's social status in poor rural areas of north India by developing and establishing the infrastructure for soybean cultivation, processing and marketing.</p>
<p>(2) 事業の必要性 (背景)</p> <p>略語</p> <ul style="list-style-type: none"> ● AOAC : アラハバード有機農業組合 ● AVSS : アーシャ開発奉仕協会 ● SHUATS : サムヒギンボトム農工科学大学 ● SPG: 小規模生産者グループ ● VEV: 農村普及ボランティア 	<p>(ア) 開発ニーズ :</p> <p>日本で親しまれている大豆は「畑の肉」と呼ばれるように肉に匹敵する栄養価の高い良質なたんぱく質であり、糖尿病、脂質異常症、がん等を改善する作用があるとされている。国連食糧農業機関 (FAO) は、体に良い大豆等の豆類を毎日食べることを奨励している。</p> <p>世界の 25% 超を占める豆類生産国であるインドでは、豆類は主食ではないが、豆料理のない食事はなく、豆のカレーは多く食されている。食用豆類はヒヨコマメ、いんげん、レンズマメ、えんどうが中心で、そのままでは食べにくい大豆は油脂やバイオ燃料、家畜飼料など食用以外で消費されているのが現状である。</p> <p>一方、インドには 9,147 人 (2017 年) の在留日本人が暮らしており、日本食を好む健康志向のインド人も増えている。日本からインドへの渡航者は 23 万人 (2017 年) おり、日本食材の需要は高まっている。豆腐や大豆加工食品も健康食品として需要が見込める。</p> <p>アーシャでは日本の大豆に似ているヒマラヤ地方の大豆を使用して豆腐を製造し、地元で販売している。食べにくい大豆も日本で消費されている豆腐や豆乳、きな粉などの様々な大豆加工食品に加工して供給することで、在留日本人や日本食を好むインド人の需要を取り込むとともに、インド人の嗜好に合わせて再加工した栄養補給食品や健康食品として供給することで新たな需要を掘り起こせる可能性が高い。</p> <p>(イ) 事業の背景 :</p> <p>インド北部のウッタールプラデシュ州は、最も人口の多い州で 2 億人が住んでおり、そのうち 6,000 万人 (2016 年) が貧困である。人口増加、工業化の沈滞、農業開発の停滞など負の要因が蓄積し、最も生活水準の低い地域であると認められている。インドの一人あたりの純国民所得 (2015 年) は 86,454 ルピー。一人あたりの収入の最高はデリー連邦直轄地の</p>

249,004 ルピー、最低は北インド・ビハール州の 31,380 ルピー。ウッタールプラデシュ州は 2 番目に低い 43,861 ルピーである。農村では栄養不良による低体重児率 (34%) や乳児死亡率 (誕生 1000 人中 52 人死亡) など高い数値を示している。さらに、伝統的な価値観が強固に残っており、男尊女卑の慣習が未だに根強く、農村女性が活躍する場は非常に限られているのが現状である。これらの社会状況を改善するために、社会経済開発事業の必要性は益々高まっている。

本会は、2004 年よりサムヒギンボトム農工科学大学マキノスクール (継続教育学部: MSCNE) と協働で、様々な農村開発の支援・協力活動を行ってきた。

この活動の一環で、農村の農村住民による農村のための組織として 2005 年にアラハバード有機農業組合 (AOAC)、2017 年にアーシャ開発奉仕協会 (AVSS) が設立した。その後も自立的経営に向けて支援・協力している。本事業では、AOAC は農家が栽培する日本米やキノコ、自ら製造する味噌・醤油に加えて、AVSS が製造するモリンガの葉の粉末をインド全土へ販売しており、この実績と経験は大豆の栽培、加工食品の製造・販売に応用できる。また、JICA や民間団体の支援を得て複数年にわたり実施した母子保健事業において農村女性を先導する保健ボランティアを 100 名以上育成した。現在、約 50 人がそれぞれの村で自主活動を行っている。

●「持続可能な開発目標 (SDGs)」との関連性

目標 2. 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する

2.1 2030 年までに、飢餓を撲滅し、すべての人々、特に貧困層および幼児を含む脆弱な立場にある人々が一年中安全かつ栄養のある食料を十分得られるようにする。

目標 3. あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する

あらゆる貧困と飢餓に終止符を打つこと。国内的・国際的な不平等と戦うこと。平和で、公正かつ包摂的な社会をうち立てること。

目標 5. ジェンダー平等を達成し、すべての女性及び女児の能力強化を行う

5.5 政治、経済、公共分野でのあらゆるレベルでの意思決定において、完全かつ効果的な女性の参画及び平等なリーダーシップの機会を確保する。

本事業は、上記の持続可能な開発目標 (SDGs) に沿う事業計画を立てた。

●外務省の国別開発協力方針との関連性

本事業は、対インド国別援助方針の「より早く、より包摂的で、持続可能な成長の実現に向けた協力」を基本として、重点分野は (3)「持続的で包摂的な成長への支援」における「貧困層の収入増のためのプログラム (小規模インフラの改善や農業の生産性の強化、フードバリューチェーンの構築を含む) といった貧困削減・社会セクター開発に資するような支援」に取り組む。さらに、「平等で包摂的な社会の達成」、「ジェンダー平等」を実現するため、農村女性の自立、社会的地位の向上を目指した事業計画を立てた。

(3) 上位目標	ウツタルプラデシュ州において、農村住民の収入向上、農村女性の社会的地位の向上、持続的な農村開発を支援する。
(4) プロジェクト目標 (今期事業達成目標)	<p>ウツタルプラデシュ州において、農村女性による食用大豆の栽培普及、大豆加工食品の製造および販売を行う事業を立ち上げ、農村女性の収入を持続的な確保する基盤を構築する。</p> <p>食用大豆の栽培、大豆加工室において豆腐製造を開始し、販売需要見込を調査して豆腐の本格販売を中心とした事業計画を策定する。</p>
(5) 活動内容	<p>1 年次</p> <p>【大豆栽培】</p> <p>1-1 <u>農村普及ボランティア (VEV) の育成</u></p> <p>(1) AVSS に属する農村保健ボランティアの中から、地域活動の実績、本活動への関心と意欲、家庭の理解のある者 8 名を選抜する。</p> <p>(2) <u>農村普及ボランティア (VEV) 育成研修を実施する</u>。大豆の栽培技術、大豆の栄養価と大豆加工食品の料理法、農村の組織化と収入向上に関する講義、および食用大豆の栽培と料理の実習で構成する。(3 か月、8 名)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 専門家による大豆の栄養価と健康増進に関する講義を行う。 ・ 農村女性と円滑な協力関係を構築するリーダーシップ、VEV 2～3 名が協働して活動するチームワークを醸成する。 <p>(3) VEV は、主に農村女性に対し、家庭菜園での大豆の栽培による収入向上、大豆の栄養価と大豆加工食品の摂取に関する啓発活動を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 大豆栽培セミナーを開催 (6 回) 講師：大豆栽培農家 2 名、VEV2 名 ・ 大豆料理講習会を開催 (6 回) 講師：大豆加工食品利用者 2 名、VEV2 名、専門家 (滞在中) <p>(4) VEV は、主に周辺の農村や市街地の女性に対し、大豆の栄養価と大豆加工食品の料理法に関する啓発活動を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 大豆料理講習会を開催 (10 回) 講師：大豆加工食品利用者 2 名、VEV2 名、専門家 (滞在中) <p>1-2 <u>大豆の小規模生産者グループ (SPG) の設立</u></p> <p>(1) 食用大豆の栽培に適した農地 20 か所を選定し、それぞれの農村代表に対し、本活動について説明して協力を要請する。</p> <p>(2) VEV は、農村代表の賛同を得た農村に住む女性に対し、本活動について説明して SPG への参加、家庭菜園での大豆栽培を働きかける。</p> <p>(3) SPG は農村女性 3～6 名が参加することを基本とするが、立上げ時は 2～3 名で SPG を設立する。各 SPG はリーダーを選出する。</p> <p>1-3 <u>食用大豆の生産開始</u></p> <p>(1) SPG に属する農村女性に食用大豆を配布し、年 2 回、家庭菜園で栽培して収穫する。(播種：1 月と 7 月、収穫：4 月と 10 月)</p> <p>(2) SPG と VEV は、協働して収穫した大豆の品質検査を実施し、大豆加工に使用できる品質の大豆を選別する。</p> <p>【大豆加工】</p> <p>2-1 <u>大豆加工室の開設</u></p>

- (1) 大学キャンパス内のマキノスクールの部屋を大豆加工室、大豆検査室に改装し、異物混入対策や外気処理など安心・安全な食品製造の環境を整える。また、屋上に大豆乾燥室を設置する。
- (2) 豆粉碎機、豆乳・豆腐製造機などの大豆の加工、大豆加工食品の検査に必要な資機材を調達・購入し、大豆加工食品の加工、品質検査、梱包・出荷の作業場所を整備する。
- (3) 大豆加工の衛生的な作業に関するマニュアルを作成する。
- (4) SPG が生産した食用大豆を使用して豆腐を製造し、食味評価を行い、日本食材として販売できることを確認する。

2-2 大豆加工スタッフの育成

- (1) AOAC に属する農村女性の中から、大豆加工に継続して従事できる 8 名を選抜する。
- (2) 大豆加工スタッフ育成研修を実施する。大豆加工機械の取扱、豆腐の製造・品質検査、大豆加工の衛生的な作業に関する講義および豆腐の製造・品質検査の実習で構成する。(2 か月、8 名)

【製品販売】

3-1 大豆加工食品の販売需要見込の調査

- (1) AOAC の販売先と協働して、大豆加工食品の料理法の紹介、大豆加工食品の摂取による健康増進の啓発を行う市民向けの講習会やセミナーを開催して大豆加工食品への関心度を高めた上で、大豆加工食品の販売需要見込を調査する。(主要都市 3 か所)
 - ・大豆料理講習会 (3 回)
講師：日本食料理人 2 名、専門家 (滞在中)
 - ・大豆加工食品による健康増進セミナー (3 回)
講師：在留日本人 2 名、専門家 (滞在中)
- (2) AOAC と協働して、在留日本人が食材を購入する販売店や日本食レストランの開拓を行う。
- (3) AOAC を経由して豆腐を販売し、顧客の評価を調べる。(地元)

3-2 2 年次事業計画の作成

- (1) 販売需要見込の調査結果を元に、大豆の生産、豆腐の製造・販売の見込と課題を分析し、豆腐の本格販売を中心とした事業計画を作成する。
- (2) 主要都市における豆腐の販売量の増加、大豆加工食品の需要の掘り起こし、新たな販売先の開拓に繋がる講習会やセミナーを企画して販売促進計画を作成する。
 - ・販売先や日本食レストランの代表、専門家を交え、大豆加工食品による健康増進に関する市民への効果的な啓発方法を協議する。
(地元、主要都市にて実施)

2 年次

【大豆栽培】

4-1 VEV のスキルアップと啓発活動・技術指導

- (1) 大豆の品質と収穫量の改善方法、大豆加工食品の料理法、大豆加工

食品の摂取による健康増進に関する講義、および大豆加工食品の料理実習を行う。(2か月、8名)

・啓発活動・技術指導で使う視覚教材を作成する。

(2) SPG に属する農村女性に対し、品質と収穫量の改善などの巡回技術指導を行う。

(3) 農村女性に対し、SPG への参加、家庭菜園での大豆の栽培による収入向上、大豆加工食品の摂取に関する啓発活動を行う。

・大豆栽培セミナーを開催(6回)

・大豆料理講習会を開催(6回)

(4) 周辺の農村や市街地の女性に対し、大豆の栄養価と大豆加工食品の摂取による健康増進に関する啓発活動を行う。

・大豆料理講習会を開催(10回)

4-2 食用大豆の生産量の確保

(1) SPG に属する農村女性に食用大豆を配布し、年2回、家庭菜園で栽培して収穫する。(播種:1月と7月、収穫:4月と10月)

(2) SPG と VEV が協働して定期的に大豆の生育調査を実施し、個別に技術指導を行う。

(3) SPG と VEV が協働して収穫した大豆の品質検査を実施し、大豆加工に使用できる品質の大豆を選別する。

(4) 農村女性が収穫した大豆を市場価格の半額(申請時点の参考価格:1kgあたり30ルピー)で買い取る。

(5) SPG に属していない農村女性に対し、SPG への参加、家庭菜園での大豆栽培による収入向上を働きかけ、SPG メンバーの増員に努める。

【大豆加工】

5-1 豆腐の本格製造

(1) 豆腐の本格製造を行う。

(2) 日本人向けの上質な豆腐など豆腐の種類を加増する。

(3) 大豆加工スタッフに対し、新たな豆腐の製造方法、品質向上に関する講義と実習を行う。

5-2 新たな大豆加工食品の開発

(1) 新たな大豆加工食品(油揚げ、豆乳、きな粉など)の開発を行う。

(2) 新たな大豆加工食品の食味評価を行い、日本食材として販売できることを確認する。

(3) インド人の嗜好に合うように大豆加工食品の改良を行う。

(4) 大豆加工スタッフに対し、新たな大豆加工食品の製造技術に関する講義と実習を行う。(講義と実習、1月、8名)

【製品販売】

6-1 豆腐の本格販売

(1) AOAC を経由して豆腐の本格販売を行う。(地元、主要都市3か所)

(2) AOAC と協働して新たな販売先や日本食レストランを中心に、大豆加工食品の摂取による健康増進の啓発、大豆加工食品の料理法の紹介を行う講習会やセミナーを開催して大豆加工食品への関心度を高めた上で、大豆加工食品の販売需要見込を調査する。(主要都市3か所)

- ・大豆料理講習会（料理人向け、3回）
 - ・大豆加工食品による健康増進セミナー（3回）
- (3) AOAC と協働して健康志向のインド人が食材を購入する販売先を開拓する。

6-2 3 年次事業計画の作成

- (1) 大豆加工食品の販売需要見込の調査結果を元に、食用大豆の生産、豆腐の製造・販売の見込と課題を分析し、大豆加工食品の本格販売を中心とした事業計画を作成する。
- (2) 主要都市における大豆加工食品の販売量の増加、新たな大豆加工食品の需要の掘り起こし、新たな販売先の開拓に繋がる講習会やセミナーの内容を企画して販売促進計画を作成する。

3 年次

【大豆栽培】

7-1 VEV の自立のためのフォローアップ研修

- (1) 大豆の効率的な栽培方法、病虫害・生育障害対策、新たな大豆加工食品の料理法、大豆加工食品の摂取による食生活の改善と生活習慣病の予防に関する講義、および新たな大豆加工食品の料理実習を行う。
(2 か月、8 名)
- (2) SPG に属する農村女性に対し、大豆の効率的な栽培、新たな大豆加工食品の料理法、病虫害・生育障害対策の巡回技術指導を行う。
 - ・大豆栽培セミナーを開催（6回）
 - ・大豆料理講習会を開催（6回）
- (3) 周辺の農村や市街地の女性に対し、新たな大豆加工食品の料理法、大豆加工食品の摂取による食生活の改善と生活習慣病の予防に関する啓発活動を行う。
 - ・大豆料理講習会を開催（10回）

7-2 食用大豆の生産量の拡大

- (1) SPG に属する農村女性に食用大豆を配布し、年 2 回、家庭菜園で栽培して収穫する。(播種：1 月と 7 月、収穫：4 月と 10 月)
- (2) SPG と VEV が協働して定期的に大豆の生育調査を実施し、効率的な栽培方法、病虫害・生育障害対策など技術指導を行う。
- (3) SPG と VEV が協働して収穫した大豆の品質検査を実施し、大豆加工に使用できる品質の大豆を選別する。
- (4) 農村女性が収穫した大豆を市場価格の半額(申請時点の参考価格：1kg あたり 30 ルピー)で買い取る。
- (5) SPG に属していない農村女性に対し、SPG への参加、家庭菜園での大豆栽培による収入向上を働きかけ、SPG メンバーの増員に努める。

【大豆加工】

8-1 大豆加工食品の本格製造

- (1) 大豆加工食品（油揚げ、豆乳、きな粉など）、インド人の嗜好に合うように改良された大豆加工食品の本格製造を行う。
- (2) 大豆加工食品、インド人の嗜好に合うように改良された大豆加工食

	<p>品の種類を増加する。</p> <p>(3) 大豆加工スタッフに対し、新たな大豆加工食品の製造方法、品質向上に関する講義と実習を行う。</p> <p>8-2 <u>新たな大豆加工食品の開発</u></p> <p>(1) 新たな大豆加工食品の開発、インド人の嗜好に合うように大豆加工食品の改良を継続する。</p> <p>(2) 大豆加工スタッフに対し、新たな大豆加工食品の製造技術に関する講義と実習を行う。 (講義と実習、1月、8名)</p> <p>【製品販売】</p> <p>9-1 <u>大豆加工食品の本格販売</u></p> <p>(1) AOAC を経由して大豆加工食品（油揚げ、豆乳、きな粉など）、インド人の嗜好に合うように改良された大豆加工食品の本格販売を行う。</p> <p>(2) 大豆加工食品の摂取による健康増進・生活習慣病の予防の啓発、大豆加工食品の料理法の紹介を行う講習会やセミナーを開催して大豆加工食品への関心度を高めた上で、大豆加工食品の販売需要見込を調査する。 (主要都市 3 か所)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆料理講習会（料理人向け、3回） ・大豆加工食品による健康増進セミナー（3回） <p>(3) SNS を利用して大豆加工食品の摂取による健康増進・生活習慣病の予防の啓発、大豆加工食品の料理法の紹介を行い、インド全土に向けた大豆加工食品の普及活動を展開する。</p> <p>9-2 <u>本事業終了後の事業計画の作成</u></p> <p>(1) 大豆加工食品の販売需要見込の調査結果を元に、食用大豆の生産、豆腐の製造・販売の見込と課題を分析し、大豆加工食品の本格販売を中心とした事業計画を作成する。</p> <p>(2) 主要都市における大豆加工食品の販売量の増加、新たな大豆加工食品の需要の掘り起こし、新たな販売先の開拓に繋がる講習会やセミナーの内容を企画して販売促進計画を作成する。</p> <hr/> <p>裨益人口：</p> <p>直接裨益者：農村女性 80 人（VEV、大豆加工スタッフ、SPG 参加者） 農村女性の家族 約 800 人 食品消費者 約 500 人（個人・販売店・飲食店）</p> <p>間接裨益者：事業地の農村・市街地 60 万人（3 地区、各 20 万人） 主要都市 約 20 万人（販売店・飲食店・通信販売利用）</p>
<p>(6) 期待される成果と成果を測る指標</p>	<p>1 年次</p> <p>【大豆栽培】</p> <p>1-1 <u>農村普及ボランティア（VEV）の育成</u></p> <p>【成果 1】 大豆の栽培、大豆の栄養価と大豆加工食品の料理法、農村の組織化と収入向上に関する知識と技術を学んだ VEV 2~3 名が 1 チームとなり啓発活動や技術指導ができるようになる。</p>

【指標 1】 VEV 8 名を認定

【確認 1】 VEV は農村保健ボランティアの実績を持ち、講義・実習の後に実施する理解度テストで 80%以上の成績を取めたことを確認する。

【成果 2】 講習会やセミナーなどの啓発活動により、農村女性の中に大豆の栽培、大豆加工食品に関心を持つ人が現われる。また、周辺の農村や市街地の女性の中に大豆加工食品に関心を持つ人が現われる。

【指標 2】 大豆栽培への関心度： 約 20%

大豆加工食品への関心度： 約 20%

講習会やセミナーの参加者総数： 240 名以上

【確認 2】 講演会・セミナーの最後に参加者の大豆栽培、大豆加工食品への関心度をする。調査方法は複数の調査項目を 5 段階（強く思う＝5、思う＝4、どちらともいえない＝3、あまり思わない＝2、全く思わない＝1）の評定尺度法により評価し、各項目の 5、4 と回答した人の数の割合の平均値を関心度とする。（以下、関心度の確認方法という）

全ての参加者への調査項目：

- ・大豆について知りたい、大豆のことを家族に伝えたい、大豆加工食品を料理したい、大豆加工食品を食べたい、大豆加工食品を家族に食べさせたい、など

農村女性に追加する調査項目：

- ・大豆を栽培したい、大豆を栽培して収入を得たい、など

関心度は、大豆栽培や大豆加工食品を知らない農村女性（関心度 0%）および大豆加工食品を知らない周辺農村や市街地の女性（関心度 0%）に対し、講習会やセミナーで啓発したことにより関心が喚起された人数割合の期待値である。講習会やセミナーは複数回開催するため、調査結果の傾向をもって、初年次の成果指標を見直すことがある。

1-2 大豆の小規模生産者グループ（SPG）の設立

【成果】 大豆の栽培に適した農村 16 村に SPG が設立されて、各グループには農村女性 2～3 名、全体で約 40 名が参加する。

【指標】 SPG 16 グループが設立

【確認】 SPG のメンバーリストを確認する。

1-3 食用大豆の生産開始

【成果】 農村女性が大豆を栽培して収穫し、SPG が大豆加工に使用できる品質の大豆を選別する生産体制ができあがる。SPG に属する約 40 名の農村女性が食用大豆を栽培し、個人平均で約 10kg、SPG 全体で 400kg 以上、大豆加工に使用できる品質の大豆 200kg 以上が収穫できるようになる。なお、大豆加工に適さない品質の大豆は、鶏や豚などの餌用として販売する。

【指標】 大豆加工に使用できる品質の大豆の量： 200kg

大豆加工に使用できる品質の大豆の収穫率： 50%

【確認】 播種した大豆の量、収穫した大豆の量、大豆加工に使用できる品質の大豆の量を調べて、収穫率を算出する。

	<p>【大豆加工】</p> <p>2-1 <u>大豆加工室の開設</u></p> <p>【成果】 安心・安全な食品製造の環境が整い、大豆加工機材を据え付けた大豆加工室が開設して、日本食材として販売できる豆腐の製造ができるようになる。</p> <p>【指標】 豆腐： 1種類 製造量： 200kg、200個（1kg単位）</p> <p>【確認】 豆腐の品質の外部検査を受けるとともに、日本食材を知る第三者の食味評価を実施する。</p> <p>2-2 <u>大豆加工スタッフの育成</u></p> <p>【成果】 大豆加工機械の取扱、豆腐の製造・検査に関する知識と技術を学んだ大豆加工スタッフが育成される。</p> <p>【指標】 大豆加工スタッフ 8名</p> <p>【確認】 講義・実習の後に実施する理解度テストで 80%以上の成績を収めたことを確認する。</p> <p>【製品販売】</p> <p>3-1 <u>大豆加工食品の販売需要見込の調査</u></p> <p>【成果 1】 地元で豆腐を販売して顧客の評価を調べるとともに、主要都市で大豆加工食品の販売需要見込を調査し、豆腐の本格販売ができることを確認する。</p> <p>【指標 1】 販売需要見込調査を実施</p> <p>【確認 1】 販売先の販売需要見込の調査結果を確認する。</p> <p>【成果 2】 講習会やセミナーなどの啓発活動により、主要都市の市民の中に大豆加工食品への関心を持つ人が現われる。</p> <p>【指標 2】 大豆加工食品への関心度： 約 20% 講習会やセミナーの参加者総数： 60名以上</p> <p>【確認 2】 関心度の確認方法による。調査項目は以下の通り。 ・大豆加工食品による健康増進について知りたい、大豆加工食品による健康増進のことを家族に伝えたい、大豆加工食品を料理したい、大豆加工食品を食べたい、大豆加工食品を家族に食べさせたい、など</p> <p>関心度は、大豆加工食品を知らない主要都市の市民（関心度 0%）に対し、講習会やセミナーで啓発したことにより関心が喚起された人数割合の期待値である。講習会やセミナーは 3 回開催するため、調査結果の傾向をもって、初年次の成果指標を見直すことがある。</p> <p>3-2 <u>2 年次事業計画の作成</u></p> <p>【成果】 豆腐の本格販売を中心とした事業計画、その販売促進計画が作成される。</p> <p>【指標】 2 年次販売見込額 20 万ルーピー（32 万円）</p> <p>【確認】 事業計画、販売促進計画から 2 年次販売見込額の妥当性を検証する。</p>
--	--

2 年次**【大豆栽培】****4-1 VEV のスキルアップと啓発活動・技術指導**

【成果 1】 大豆の品質と収穫量の改善方法、大豆加工食品の料理法、大豆による健康増進に関する知識と技術を学んだ VEV が農村女性への啓発活動・巡回技術指導ができるようになる。

【指標 1】 VEV 8 名を中級に認定

【確認 1】 講義・実習の後に実施する理解度テストで 80%以上の成績を収めたことを確認する。

【成果 2】 講習会やセミナーなどの啓発活動により、農村や市街地の女性に大豆加工食品の料理法、大豆加工食品による健康増進への関心が高まる。

【指標 2】 大豆加工食品への関心度： 約 30%

講習会やセミナーの参加者総数： 240 名以上

【確認 2】 関心度の確認方法による。調査項目は以下の通り。

・大豆加工食品による健康増進について知りたい、大豆加工食品による健康増進のことを家族に伝えたい、大豆加工食品を料理したい、大豆加工食品を食べたい、大豆加工食品を家族に食べさせたい、など

関心度は、大豆加工食品を知らない、または、講習会やセミナーに参加したことはないが、話は聞いたことがある程度の農村や市街地の女性（関心度ほぼ 0%）に対し、講習会やセミナーで啓発したことにより関心が喚起された人数割合の期待値である。初年次の成果指標をもって、2 年次の成果指標を見直すことがある。

4-2 食用大豆の生産量の確保

【成果】 SPG に属する約 50 名の農村女性が食用大豆を栽培し、個人平均で約 60kg、SPG 全体で 3,000kg 以上、大豆加工に使用できる品質の大豆 1,800kg 以上が収穫できるようになる。

【指標】 大豆加工に使用できる品質の大豆の量 1,800kg

大豆加工に使用できる品質の大豆の収穫率 60%以上

大豆買取による農村女性の年収入：平均 1,800 ルピー

【確認】 播種した大豆の量、収穫した大豆の量、大豆加工に使用できる品質の大豆の量を調べて収穫率を算出する。

【大豆加工】**5-1 豆腐の本格製造**

【成果】 豆腐の種類が増加して本格製造ができるようになる。

【指標】 豆腐 3 種類

製造量 2,000kg、製造個数 2,000 個（1kg 単位）

【確認】 豆腐の製造記録を確認する。

5-2 新たな大豆加工食品の開発

【成果】 大豆加工食品（油揚げ、豆乳、きな粉など）、インド人の嗜好に合うように改良された大豆加工食品の本格的な製造ができるように準備が整う。

【指標】大豆加工食品 3 種類以上

【確認】大豆加工食品の品質の外部検査を受けるとともに、第 3 者による大豆加工食品の食味評価を実施する。

【製品販売】

6-1 豆腐の本格販売

【成果 1】AOAC を経由して地元と主要都市（デリーと他 2 都市）で豆腐の本格販売ができるようになる。

【指標 1】販売額 20 万ルピー（32 万円）

【確認 1】豆腐の販売記録を確認する。

【成果 2】講習会やセミナーなどの啓発活動により、主要都市の市民に大豆加工食品への関心が高まる。

【指標 2】大豆加工食品への関心度：約 40%

講習会やセミナーの参加者総数：60 名以上

【確認 2】関心度の確認方法による。調査項目は以下の通り。

・大豆加工食品による健康増進について知りたい、大豆加工食品による健康増進のことを家族に伝えたい、大豆加工食品を料理したい、大豆加工食品を食べたい、大豆加工食品を家族に食べさせたい、など

関心度は、大豆加工食品を知らない、または、講習会やセミナーに参加したことはないが、話は聞いたことがある程度の主要都市の市民（関心度ほぼ 0%）に対し、講習会やセミナーで啓発したことにより関心が喚起された人数割合の期待値である。初年次の成果指標をもって、2 年次の成果指標を見直すことがある。

6-2 3 年次事業計画の作成

【成果】大豆加工食品の本格販売の事業計画、その販売促進計画が作成される。

【指標】3 年次販売見込額 100 万ルピー（160 万円）

【確認】事業計画、販売促進計画から 3 年次販売見込額の妥当性を検証する。

3 年次

【大豆栽培】

7-1 VEV の自立のためのフォローアップ研修

【成果 1】大豆の効率的な栽培方法や病虫害・生育障害対策、新たな大豆加工食品の料理法、大豆による食生活の改善と生活習慣病の予防に関する知識と技術を学んだ VEV が自立して農村女性に技術指導や啓発活動ができるようになる。

【指標 1】VEV 8 名を上級に認定

【確認 1】講義・実習の後に実施する理解度テストで 80%以上の成績を収めたことを確認する。

【成果 2】講習会やセミナーなどの啓発活動により、農村や市街地の女性に大豆加工食品の料理法、大豆加工食品による食生活の改善・生活

習慣病の予防への関心が高まる。

【指標 2】大豆加工食品への関心度：約 40%

講習会やセミナーの参加者総数：240 名以上

【確認 2】関心度の確認方法による。調査項目は以下の通り。

・大豆加工食品による食生活の改善・生活習慣病の予防について知りたい、大豆加工食品による食生活の改善・生活習慣病の予防のことを家族に伝えたい、大豆加工食品を料理したい、大豆加工食品を食べたい、大豆加工食品を家族に食べさせたい、など

関心度は、講習会やセミナーに参加したことはないが、大豆加工食品の話は聞いたことがある程度の農村や市街地の女性（関心度ほぼ 0%）に対し、講習会やセミナーで啓発したことにより関心が喚起された人数割合の期待値である。2 年次の成果指標をもって、3 年次の成果指標を見直すことがある。

7-2 食用大豆の生産量の拡大

【成果】SPG に属する約 60 名の農村女性が食用大豆を栽培し、大豆を個人平均で約 100kg、SPG 全体で 6,000kg 以上、大豆加工に使用できる品質の大豆 5,000kg 以上収穫できるようになる。

【指標】大豆加工に使用できる品質の大豆の量：5,000kg

大豆加工に使用できる品質の大豆の収穫率：80%以上

大豆買取による農村女性の年収入：平均 3,000 ルピー

【確認】播種した大豆の量、収穫した大豆の量、大豆加工に使用できる品質の大豆の量を調べて収穫率を算出する。

【大豆加工】

8-1 大豆加工食品の本格製造

【成果】大豆加工食品（油揚げ、豆乳、きな粉など）、インド人の嗜好に合うように改良された大豆加工食品の本格製造ができるようになる。

【指標】製造個数 5,000 個

【確認】大豆加工食品の製造記録を確認する。

8-2 新たな大豆加工食品の開発

【成果】新たな大豆加工食品、インド人の嗜好に合うように改良された大豆加工食品の本格的な製造ができるように準備が整う。

【指標】新たな大豆加工食品 3 種類以上

【確認】新たな大豆加工食品の品質の外部検査を受けるとともに、第 3 者による新たな大豆加工食品の食味評価を実施する。

【製品販売】

9-1 大豆加工食品の本格販売

【成果 1】AOAC を経由して地元と主要都市（デリーと他 2 都市）で大豆加工食品の本格販売ができるようになる。

【指標 1】販売額 100 万ルピー（160 万円）

【確認 1】大豆加工食品の販売記録を確認する。

	<p>【成果 2】講習会やセミナーなどの啓発活動により、主要都市の市民に大豆加工食品への関心が高まる。</p> <p>【指標 2】大豆加工食品への関心度： 約 50% 講習会やセミナーの参加者総数： 60 名以上</p> <p>【確認 2】関心度の確認方法による。調査項目は以下の通り。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆加工食品による健康増進・生活習慣病の予防について知りたい、大豆加工食品による健康増進・生活習慣病の予防のことを家族に伝えたい、大豆加工食品を料理したい、大豆加工食品を食べたい、大豆加工食品を家族に食べさせたい、など <p>関心度は、講習会やセミナーに参加したことはないが、大豆加工食品の話は聞いたことがある程度の主要都市の市民（関心度ほぼ 0%）に対し、講習会やセミナーで啓発したことにより関心が喚起された人数割合の期待値である。2 年次の成果指標をもって、3 年次の成果指標を見直すことがある。</p> <p>9-2 本事業終了後の事業計画の作成</p> <p>【成果】大豆加工食品の本格販売の事業計画、その販売促進計画が作成され、プロジェクト目標である農村女性の持続的な収入が見込める事業が継続できる準備が整う。</p> <p>【指標】販売見込額： 125 万ルピー（200 万円）以上 農村女性の平均収入： 3,500 ルピー以上</p> <p>【確認】事業計画、販売促進計画から本事業終了後の販売見込額の妥当性を検証する。</p>
(7) 持続発展性	<p>事業終了後も VEV と SPG が自立的に協働して大豆栽培の促進・生産量の拡大を行うとともに、AOAC が農村や市街地で大豆による栄養改善・健康増進の啓発活動を継続する。大豆加工は AVSS が引き継ぎ、マキノスクールの大豆加工室を借用して大豆加工食品の製造を継続する。大豆加工食品の販売は AOAC が継続する。本事業を通して人材育成を徹底することで事業の持続的な発展が見込める。アーシャは農村開発・収益向上の事業の一環として支援を継続する。</p> <p>大豆加工食品やインド人の嗜好に合うように改良された大豆加工食品の製造・販売、SNS を利用して大豆による健康増進・生活習慣病の予防の啓発、大豆加工食品の料理法の紹介を行うなどインド全土に向けて大豆加工食品の普及活動を継続する。さらに、新たな大豆加工食品の開発、販売先の開拓、通信販売の開始など事業の拡充に努めることにより販売額の増加が見込める。これにより、農村女性の収入の維持・向上が見込めるため、持続的な農村住民の栄養改善、農村女性の社会的地位の向上に貢献できる。</p>

(ページ番号標記の上、ここでページを区切ってください)