第三国研修事前調査団報告書　ASEAN域内技術交流計画天然香味料生産セミナー

JICA
113
69.8
TAF
BRARY

No.

禁帯出

第三国研修事前調査団報告書

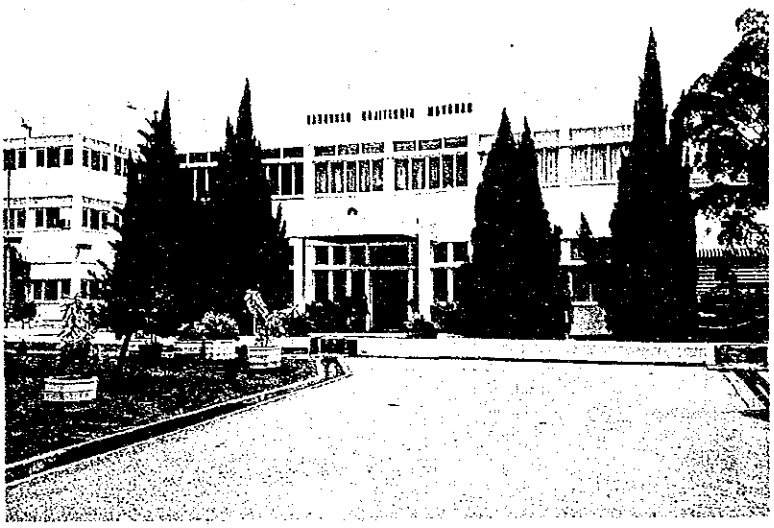
―ASEAN域内技術交流計画「天然香味料生産セミナー」―

1991年11月

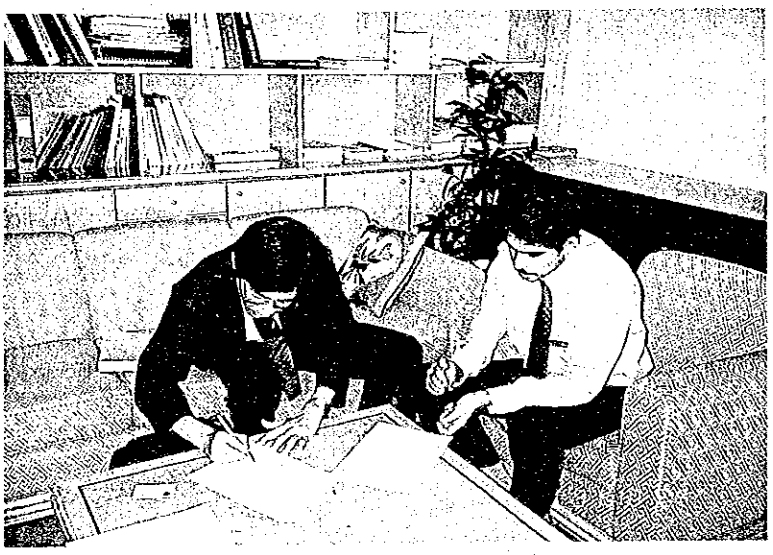
JICA LIBRARY
J 1130927[5]

国際協力事業団

研 一
JR
91－715



MARDI
食品技術部



ミニッツ署名

先方
食品技術部長　Mr. Hasin
研究官　Ms. Zahara
調査団

1130927【5】

序　　文

ＡＳＥＡＮが設立後２０年を迎えた1987年、竹下総理（当時）は、「日本・ＡＳＥＡＮ総合交流計画」を提唱し、その柱のひとつとして「ＡＳＥＡＮ域内技術交流計画」（ＩＡＴＥＰ）が位置づけられた。これはＡＳＥＡＮ諸国が企画、実施する域内技術交流事業に対して、我が国が資金面及び技術面で支援するものであり、ＪＩＣＡの事業の中では第三国研修の集団研修としてこれを取扱うこととなった。

本報告書は、1989年ＡＳＥＡＮフォーラムの場において提案され、日本政府に対して協力を要請越してきた、「天然香味料生産セミナー」実施に係る事前調査結果及び協議等の概要を取纏めたものである。

本件調査の実施に際し、ご協力いただいた在マレイシア日本国大使館、同ＪＩＣＡ事務所、外務省、㈱味の素、㈱高砂香料の関係各位に対し、深甚な謝意を表する次第である。

国際協力事業団
研修事業部長

目　　次

序　　文
関係写真
1．事前調査団の派遣 …… 1
1.1　派遣の経緯と目的 …… 1
1.2　調査団構成 …… 1
1.3　調査日程 …… 2
1.4　主要面談者 …… 2
2．周辺国のニーズ …… 3
3．要請の内容 …… 4
3.1　コース名 …… 4
3.2　目　　的 …… 4
3.3　期待される成果 …… 4
3.4　時期・期間 …… 4
3.5　カリキュラム …… 4
3.6　定　　員 …… 5
3.7　実施場所 …… 5
3.8　応募資格 …… 5
3.9　募集手続き …… 5
3.10　MARDI、ASEAN局、日本政府それぞれの分担事項 …… 5
3.11　経費の授受手続き …… 6
4．第三国研修実施体制 …… 7
4.1　MARDI及び食品技術部組織と事業概要 …… 7
4.2　実施機関の研修指導能力及び運営管理能力 …… 8
4.3　研修施設 …… 8
4.4　第三国研修実行予算 …… 8
5．日本の他の経済協力との関係 …… 9
6．当該分野に対する他の先進国の協力概要 …… 9
7．第三国研修実施の妥当性 …… 9
8．日本側の協力 …… 10
8.1　協力の目的と必要性 …… 10
8.2　経費分担 …… 10

8.3　専門家派遣 …… 10
8.4　カウンターパート（C／P）の受入 …… 10
9．協議内容 …… 11
9.1　協議経過 …… 11
9.2　主たる協議概要・変更点 …… 11

別　添

1．ミニッツ、R／D（案）
2．MARDI組織図及び食品技術部組織図
3．国内・外研修リスト

1. 事前調査団の派遣

1.1 派遣の経緯と目的

1987年１２月竹下総理（当時）は、日本－ＡＳＥＡＮ首脳会議（於マニラ）において「日本・ＡＳＥＡＮ総合交流計画」（ＩＡＴＥＰ）を提唱し、その柱のひとつとして「ＡＳＥＡＮ域内技術交流計画」が位置づけられ、本計画を第三国研修スキームで取扱うこととなった。

1989年１０月のＡＳＥＡＮ・フォーラムの場においてマレイシア国がホストカントリーとなっての「天然香料生産セミナー」開催に係る協力を日本政府に対し要請してきた。

これに対し、ＪＩＣＡは1990年９月にコンタクトミッションをマレイシアに派遣し、本件セミナーに関する意見交換をした経緯がある。

本調査団は、この要請を受け、本件セミナー実施母体であるマレイシア農業開発研究所（ＭＡＲＤＩ）における第三国研修の実施可能性を調査し、第三国研修の実施方針（案）及び研修計画をマレイシア国関係者と協議することを目的に派遣された。

1.2 調査団構成

団　長	総　　括	山口　三郎	ＪＩＣＡ研修事業部研修第一課・課長
団　員	研修計画・運営	堀内　好夫	ＪＩＣＡ研修事業部研修第一課・職員

1.3 調査日程

日順	月　日	曜日	行　程	業　務
1	10.21	月	東　京 ──→ クアラ・ランプール	移　動
2	10.22	火	9：00～10：00 10：30～11：30 14：30～15：00 15：30～16：00	ＪＩＣＡマレイシア事務所との打合せ 日本大使館との調査打合せ マレイシア外務省ＡＳＥＡＮ局表敬 科学技術・環境省表敬
3	10.23	水	9：00～12：30 14：00～18：00	ＭＡＲＤＩ表敬・協議 団内打合せ
4	10.24	木	10：00～12：00 14：00～17：00	㈱味の素マレイシア工場訪問 団内打合せ
5	10.25	金	10：30～11：30 14：00～17：00	ＭＡＲＤＩとの協議、ミニッツサイン ＪＩＣＡ事務所への報告、大使館への報告
6	10.26	土	9：00～12：00 クアラ・ランプール ──→	資料整理、まとめ 帰　途
7	10.27	日	東　京	帰　国

1.4 主要面談者

マレイシア農業開発研究所(MALAYSIAN AGRICULTURAL RESEARCH AND DEVELOPMENT INSTITUTE : MARDI)

Mr. Embi Bin Yusoff	Deputy Director General
Mr. Adinan Bin Hasin	Director, Food Technology Division
Ms. Zahara Merican	Senior Research Officer, Food Technology Division

マレイシア外務省ＡＳＥＡＮ局(ASEAN NATIONAL SECRETARIAT : ANS)

Mr. Azman Mohd. Nadzir	Director 1.
Mr. Othman Harmn	Assistant Director

科学技術・環境省

Mr. Kong How Kooi	Deputy Secretary General
Ms. Chng Kim Zooi	Director of International Division

在マレイシア日本国大使館

伊藤友孝	二等書記官
松村武人	二等書記官

ＪＩＣＡマレイシア事務所

小泉純作	所　長
酒井康雄	所　員

2. 周辺国のニーズ

現在天然香味料分野におけるＡＳＥＡＮ各国の研究活動状況はその実績順から第一位がシンガポール、次にマレイシア、タイ、インドネシア、フィリピンと続き、ブルネイがようやく同分野の研究に乗り出したところということである。

天然香味料はマレイシアを含めたＡＳＥＡＮ一体に広がる熱帯降雨林に生息する多種の植物をその資源としているが、医学の分野では古くから地域住民が、この熱帯降雨林から天然の薬草を見つけ、活用してきた歴史をもっている。また大学レヴェルでも研究がさかんに行なわれているが、ここ数年来西欧医学の進出により、古来からの薬草、医薬品が返り見られず、化学医薬品の多用化がマレイシアに限らず、ＡＳＥＡＮ各国に浸透してきている中で、古くから使われてきた天然薬草を、今日もう一度見直そうという動きが出てきた。これは最近の健康ブームに対する考え方、そして豊かな天然資源というものをあらめたて認識しはじめた結果と思われる。

こういった状況の中で、マレイシアをはじめとしたＡＳＥＡＮ各国では天然薬草と同様、豊かな自然の中にある多種の香辛料等の食品分野に対する活用方法に関して活発な研究が行なわれるようになってきたところである。しかし、各国それぞれが独自の研究・開発のテーマと手法に基づき行なわれており、今回本件セミナーの開催により広く各国の研究状況に関し情報交換を行い、それぞれの研究テーマ、開発上の諸問題について知識を深めたいと望んでいる。

3. 要請の内容（第三国研修基本計画）

本件基本計画は、ＭＡＲＤＩ側より提示されたプロポーザルをもとに、調査団及びＭＡＲＤＩ間で協議し、Ｒ／Ｄ（ＤＲＡＦＴ）にとりまとめたものである。

3.1 コース名

和　文：天然香味料生産セミナー

英　文：ASEAN Workshop on the Production of Natural Flavours for Food

3.2 目　　的

セミナーは以下の事項を目的とする。

(1) ＡＳＥＡＮ諸国における天然香味料生産関係者の意見交換

(2) 生産手段と研究分野に焦点を当てる

(3) 天然香味料における研究開発活動と人的資源開発の統一

(4) 天然香味料の実用性、既存の天然香味料の改良、応用、経済的な生産、食品産業への転換等に関する意見交換

3.3 期待される成果

セミナー参加者は、以下の事項について現状把握ができること：

(1) 天然食品香味料

(2) ＡＳＥＡＮ地域における天然香味料の可能性

(3) 天然香味料の研究開発に関する諸問題

(4) 天然香味料研究で求められている人的資源開発のための訓練・教育

3.4 時期・期間

1992年５月１８日～1992年５月２２日（５日間）

3.5 カリキュラム

内容はＲ／Ｄ（案）ＡＮＮＥＸＩのとおり。

(1) 全体会議

(2) 参加各国のカントリーレポートの発表

(3) 派遣講師の講演

(4) 天然香味料の可能性に関するグループ討議

(5) グループ討議結果の報告

3.6 定　　員

ＡＳＥＡＮ各国より３名　　計１８名

3.7 実施場所

クアラ・ランプール

3.8 応募資格

(1) 各国ＡＳＥＡＮ局を通じ人選されたもの

(2) 大学卒、若しくは同等の学力を有するもの

(3) 天然香料生産とその研究に従事している科学者あるいは研究者

(4) 同分野において５年以上の経験があるもの

(5) ５０才以下であること

(6) 英語力を有するもの

(7) 肉体的にも、精神的にも健康であるもの

3.9 募集手続き

(1) 各国ＡＳＥＡＮ局は、セミナー開始６０日前までにマレイシア国ＡＳＥＡＮ局に要請書を送付する。

(2) マ国ＡＳＥＡＮ局は、セミナー開始３０日前までに受入回答を各国ＡＳＥＡＮ局に通報する。

3.10 ＭＡＲＤＩ、ＡＳＥＡＮ局、日本政府それぞれの分担事項

ＭＡＲＤＩ

(1) カリキュラムの作成

(2) Ｇ．Ｉ．の作成・印刷

(3) セミナー実施に必要なスタッフの配置

(4) 研修施設・機器の提供

(5) 外部講師／指導者の配置とＪＩＣＡへの通報

(6) 外部講師／指導者の旅行と宿舎の手配

(7) 研修員の選考とＡＳＥＡＮ局及びＪＩＣＡ事務所への結果通報

(8) 研修員宿泊施設の手配

(9) 航空券の手配、空港送迎

(10) 日本側負担分を除く必要経費に対する予算措置

(11) 修了証書の発給

(12) 実施報告書及び精算報告書の提出（セミナー終了後３０日以内）

(13) その他のセミナーに関する諸問題の調整

ＡＳＥＡＮ局

(1) 割当国政府へのＧ．Ｉ．の送付

(2) 要請書の受領

(3) 選考結果の各国政府及びＪＩＣＡ事務所への通報

日本政府

(1) 短期専門家の派遣

(2) 経費の負担

① 周辺国からの研修員の国際航空運賃、日当、宿泊費、医療保険費

② 外部講師謝金、会議費、研修旅費、教材費、事務費

3.11 経費の授受手続き

日本政府から支払われる経費の送金及び支出は、以下の手続きによって調整される。

(1) ＭＡＲＤＩは、セミナー開始の６０日前に経費の見積書をＪＩＣＡ事務所に提出する。

(2) ＪＩＣＡは、見積書受領後３０日以内に査定し、送金する。

(3) ＭＡＲＤＩは、セミナー終了後３０日以内に精算書をＪＩＣＡ事務所に提出する。

(4) 経費で残金が生じた場合ＭＡＲＤＩは、ＪＩＣＡの規定に基づき残金を返納する。航空賃、宿泊代、日当、保険金代は、他の目的の為に使用出来ない。

(5) ＪＩＣＡの要求に基づき、ＭＡＲＤＩはＪＩＣＡからの照会があった場合上記11(3)で述べられている支出を証明する為、全ての領収書及び証拠書類を保管しておく。

4. 第三国研修実施体制

4.1 MARDI及び食品技術部の組織と事業概要

(1) 組　　織

マレイシア農業開発研究所は、1969年マレイシア政府により同研究所設立に関するMARDI法案が可決されつくられた農業省の一研究機関である。実際には1971年から機能しはじめた組織である。

MARDIの組織は別添－2の1のとおりである。本件セミナーを実際に実施、運営、するのは、研究助成・開発局にある食品技術部(Food Technology Division)である。

食品技術部は、「食品技術研究・開発センター」の研究活動をする為に1966年7月に設立され，FAOとUNDPからの国連特別出資金とマレイシア政府との共同プロジェクトとしてスタートした。

1975年1月食品技術部は、MARDIの一機関となり食品研究と食品工業開発事業を行っている。食品技術部の組織は別添－2の2のとおりである。現在同部には、65人の研究者、100人のアシスタント及び技術者がおり、約60のプロジェクトに従事している。同部の事業費は6,000,000M$とのことである。

(2) 事業概要

MARDIの主な目的は、国家農業政策にそった農業分野の近代化にむけての生産性と効率性を向上させる、新しく改良された農業技術の開発と普及である。

事業としては、農産物製品の研究活動（主に食用作物、野菜、花卉、家畜類）、研究助成活動、地方研究所活動がある。

食品技術部の目的は、質の高い製品を維持する為に有効な加工技術をとおして国内食品産業を発展させることである。同部の事業は大きく研究活動と開発活動の3つに分けられる。

① 研究活動

ア. 伝統食品
イ. 米
ウ. 果樹と野菜
エ. 保存食品
オ. 魚　類
カ. 肉、乳製品、鳥肉
キ. 栄養物
ク. 香辛料、コーヒー、茶、ココナッツ
ケ. 副産物
コ. 生化学

② 開発活動　　ア．企業家訓練
　　イ．普及サービス
　　ウ．小企業家指導サービス
　　エ．産業開発

③ その他の活動　　ア．図書館サービス
　　イ．相　　談
　　ウ．出版活動
　　エ．国内及び国際協力活動会議
　　セミナーコースの開催

4.2　実施機関の研修指導能力及び運営管理能力

食品技術部の研修指導及び、運営管理能力については、別添－3の1及び3の2のとおり、これまで、数多くのコースと国際的なセミナーを開催してきた実績があり、現在のＭＡＲＤＩ及び食品技術部の技術水準、運営能力は、この種の研修を実施するに充分な域に到達しているものと判断される。

4.3　研修施設

通常国内研修では、ＭＡＲＤＩ内の研究室や会議室を使用して実施されるが、本件セミナーのように国際的セミナーの場合一般にマレイシアにおいては、クアラ・ランプール市内のホテルの会議室を借りて開催されるということで、これによって特にこれまで運営に支障をきたしたこともないとのことである。このへんは、上記4.2で述べたとおり実績がある為心配ないものと思われる。

4.4　第三国研修実行予算

1990年１２月に提出された先方側からのプロポーザルで総額25,765ＵＳ＄であったが、今回の協議においては、ホテル代の値上及び航空賃の値上等を考慮し、Ｒ／Ｄ　ＡＮＮＥＸⅢのとおり総額26,890ＵＳ＄で合意した。

5. 日本の他の経済協力との関係

ＭＡＲＤＩとくに食品技術部との間には現在のところ政府ベースでの協力関係はない。民間ベースでは、㈱味の素マレイシア工場の顧問の一人として現在食品技術部・部長がその職についている。

6. 当該分野に対する他の先進国の協力概要

本件セミナーを実施する食品技術部(Food Technology Division)は、以下の様な先進国や国際機関との共催セミナーや、共同研究事業を行っている。

セミナー開催　ＡＳＥＡＮ ―― オーストラリア
ＡＳＥＡＮ ―― カナダ
ＡＳＥＡＮ ―― Ｅ Ｃ
ＡＳＥＡＮ ―― ＵＳＡＩＤ
ＭＡＲＤＩ ―― オーストラリア国際農業研究センター（ＡＣＩＡＲ）
ＭＡＲＤＩ ―― 国際開発研究センター（ＩＤＲＣ）
ＭＡＲＤＩ ―― 世界銀行

共 同 研 究　ＦＡＯ、ＩＰＣ、外国の大学、研究所

7. 第三国研修実施の妥当性

今回の調査を通じ、

(1) マレイシア側関係者（ＭＡＲＤＩ、ＡＮＳ、科学技術環境省）らの第三国研修実施への熱意が高いこと。
(2) ＭＡＲＤＩに充分な研修運営管理及び指導能力が認められること。
(3) マレイシア国内をはじめ、周辺国に本件セミナー実施のためのニーズが有ること。
(4) これまでのＩＡＴＥＰ第三国研修の実施状況等を総合的に考えると、本件第三国研修実施の妥当性は非常に高いと判断される。

8. 日本側の協力

8.1 協力の目的と必要性

日本側は、1.1で述べたとおり「ＡＳＥＡＮ総合交流計画」の中でとりわけ、域内技術交流事業に対し資金面、技術面での支援をＡＳＥＡＮ各国より強く求められている一方で、本来ならば、1989年から1990年までの３年間に１８案件（各年６件）の第三国研修実施に対し支援することになっていたが、諸々の理由により、これまで２件の第三国研修(タイ、シンガポール)が実施されたに過ぎない状況にある。

今般要請のあった天然香味料セミナーはＡＳＥＡＮ各国が関心を有する話題でもあり、ＩＡＴＥＰの目的に沿った案件と判断される。そこで、ＡＳＥＡＮ各国のこの分野における技術を互いに紹介しあう技術交流を支援するために実施が望まれている。

8.2 経費分担

今回の調査で日本側が分担する経費につき先方より暫定的な見積書の、提示があり、相方協議の結果Ｒ／Ｄ（案）のＲ／Ｄ　ＡＮＮＥＸⅢとしてまとめることが出来た。

内訳は、	受入諸費	17,480.00 ＵＳ
	研修諸費	9,410.00 ＵＳ
	合　計	26,890.00 ＵＳ（約349万円）

というもので、当初我が方が考えていた線で合意することが出来た。

8.3 専門家派遣

ＭＡＲＤＩ側は、セミナーにおいて取り上げる４つのテーマに関する講師として、当初日本より3～4名の専門家派遣を求めてきたが、ＩＡＴＥＰの主旨及び、我が方の対応出来る分野・リクルート等から考え、１名の専門家派遣で対応したい旨先方に伝えた。

8.4 カウンターパート（Ｃ／Ｐ）の受入

カウウターパートの受入については、本件セミナーが１回かぎりのＩＡＴＥＰ案件ということから、我が方対応しないこととする。

9. 協議内容

9.1 協議経過

先方ＡＮＳ及びＭＡＲＤＩの双方とも、日本－ＡＳＥＡＮフォーラムにおいて、ＩＡＴＥＰスキームが採択された時から本天然香味料生産セミナーの実施を要請しているが未だ実施されていないこと、さらに1990年９月のコンタクトミッションと今回の事前調査団の来訪との間に相当の時間的経過があったこともあり、可能な限り早期に実施して欲しいとの要望が冒頭よりあった。

引続き、先方から提出あったプロポーザルに対し我が方で修正した案につきＲ／Ｄ記載の項目順に説明、特に実施時期については、我が方から前倒しに行なうことは可能な旨提案したがＭＡＲＤＩからラマダンの時季をはずすことと、他の研修コースとの調整の都合上明年５月に実施したいとの提案がありこのラインで合意した。実施に係る予算について若干の見直しがあったものの（特にaccomodation費用）基本的なところでは相方合意、１０月２５日ＭＡＲＤＩ本部において副所長との間でミニッツの署名を交わした。

9.2 主たる協議概要・変更点

(1) 署名者

Ｒ／Ｄ署名者には当初ＭＡＲＤＩ　Food Technology Division部長とＪＩＣＡマレイシア事務所長との間で署名締結の予定だったところ、先方はＭＡＲＤＩの最高責任者である所長との間で署名したい旨申し出があり、これを了承した。

(2) 期　　間

先方プロポーザルによる当初計画によれば1992年２月に実施予定であったところ（その後４月に変更）、３月にはラマダン、Chinese Festival等の理由に加え、準備期間に充分な時間を要すること、又より良きセミナーの実施に向けて万全を期したいとして５月１９日～21日の３日間をセミナー開催期間としたい旨、強い要望があり大幅な後倒し変更でもなく、先方の申し出も妥当であると考えられるところこれを了承した。

(3) 研修員

研修員は１８名を越えないと記載されているが、「マ」側としては、本コース実施のホストカントリーとして、又イニシアティブを充分発揮したいとの観点からオブザーバーとしてさらなる出席者を考えており、人数をふくらませたい意向ないしオブザーバーとして出席する旨の記載についての希望もあったが、研修員としての公式人数を記載しているものであり必要はみとめられないとの当方発言に了承した。

(4) 資格・要件

① 天然香味料生産事業に現在従事しているものというしばりをかけた場合、非常に特化した分野でもあることから国によっては参加が困難になることも十分予想される。

ついては、本分野にたずさわった研究者等に間口を広げるべきとの要望もあり当方もこれを了承した。

② 上記理由に加え、本件分野において、１０年以上の実務経験を有することとしているが、困難と考える。５年以上の実務経験で十分との申し出があったところ当方はこれを了承した。

③ 本件実施の為の採るべき措置

特に先方はＲ／Ｄ中１０－１０に固執し、本件ワークショップの実施に当たり、日本政府が負担しない必要な経費とは何かとの質問もありＡＮＮＥＸⅢに記載されない極めて細かい費用である旨の説明を行なったところ、主旨は理解出来るもののそうであれば１０－１としてFood Technology Division of ＭＡＲＤＩといった一部局の措置とすべきでなくＭＡＲＤＩそのものと記載すべきであるとの申し出があり、当方もこれを了承した。

又、その他項目についてもＡＮＳとのデマケも含め双方了解した。

④ ＡＮＮＥＸＩ

基本的に本ラインで合意した。

但し、plenary(全体会議）だけでは具体的な記載がなき為、どういう中味となるのか質問したところ、現在大きなテーマとして４つのトピックを考えているが、今後日本側及びアセアンより招へいする域内講師とコンタクトを取りつつ詰めを行なっていく予定である。

従って、今回のＲ／Ｄ（案）の中で具体的に記入することは不可能であり、今後ＪＩＣＡマレイシアと連絡をとりつつ進めることといたしたい。

なお、本部からの短期専門家派遣については「マ」側より少なくとも２名の派遣要請があり、当方としても農水省、研究機関ほか大学関係者、民間企業等、広く打診を試みたが分野が極めて特化していること等の理由から現在のところ、高砂香料㈱から１名の内定者を派遣出来うる状況である旨説明し理解を得た。

⑤ ＡＮＮＥＸⅡ

当初予定からスケジュールが若干後倒しとなったものの別添の通り双方了解した。

⑥ ＡＮＮＥＸⅢ

ＪＩＣＡマレイシア事務所を通じ提出した見積書は1990年１２月に作成したものであり、その後、航空賃の値上げ又クアラ・ランプールにおける昨今のホテル代の値上げ等を考慮すれば（因みに毎年１月に料金改訂される見込）若干の見直しは必定であるところ、この点についてはぜひとも、御理解願いたい旨申し出があった。本件については流動的な要素もあるがとりあえず双方ＭＳ７５を計上することとした。

THE MINUTES OF MEETINGS BETWEEN THE JAPANESE PRELIMINARY SURVEY TEAM AND THE AUTHORITIES CONCERNED OF THE GOVERNMENT OF MALAYSIA ON THE THIRD COUNTRY TRAINING PROGRAMME

1. The Japanese preliminary survey team, organized by the Japan International Cooperation Agency (hereinafter referred to as "JICA") and headed by Mr. Saburo Yamaguchi, visited Malaysia from October 21 to October 26, 1991 in order to discuss with the representatives of the Malaysian Agricultural Research and Development Institute (hereinafter referred to as "MARDI") and ASEAN National Secretariat a course for trainees from the ASEAN countries in the field of Production of Natural Flavours for Food, to be implemented in Malaysia under the Inter-ASEAN Technical Exchange Programme.
2. The team conducted surveys, held a series of meetings and exchanged opinions with the representatives of MARDI regarding the course.
3. Both sides came to share the view that the course will contribute to the development of the Production of Natural Flavours for Food in the ASEAN countries.
4. Both sides drafted the Record of Discussions attached as APPENDIX I, and agreed to recommend to their respective Governments that further studies should be made for elaborating it in order to ensure the successful implementation of the course.
5. A list of attendants at the meetings is attached as APPENDIXⅡ.

Kuala Lumpur, 25th October, 1991

Mr. Saburo Yamaguchi
Head of the Japanese Preliminary Survey Team
Japan International Cooperation Agency (JICA)

Embi bin Yusoff
Deputy Director General
Malaysian Agricultural Research and Development Institute (MARDI)

APPENDIX I

(DRAFT)

RECORD OF DISCUSSIONS

BETWEEN THE RESIDENT REPRESENTATIVE OF JICA MALAYSIA OFFICE AND THE AUTHORITIES CONCERNED OF THE GOVERNMENT OF MALAYSIA ON THE INTER-ASEAN TECHNICAL EXCHANGE PROGRAMME

The Resident Representative of the Japan International Cooperation Agency (hereinafter referred to as "JICA Malaysia"), the ASEAN National Secretariat (hereinafter referred to as "ANS") of Malaysia and Malaysian Agricultural Research and Development Institute (hereinafter referred to as "MARDI") had a series of discussions concerning the framework of a training course (workshop) in the field of Production of Natural Flavours for Food under the Inter-ASEAN Technical Exchange Programme.

As a result of the discussions, the parties agreed to recommend to their respective Governments the matters referred to in the document attached hereto.

Kuala Lumpur, Date :

Mr. Junsaku Koizumi Resident Representative Japan International Cooperation Agency, Malaysia Office	Dato' Dr. Hj. Mohd. Yusof Bin Hashim Director General of Malaysian Agricultural Reaserch and Development Institute

Mr. Azman Mohamd Nadzir
Director 1 of
ASEAN National Secretariat of Malaysia

ATTACHED DOCUMENT

The Government of Japan and the Government of Malaysia will cooperate with each other in organizing a workshop in the field of Production of Natural Flavours for Food with the Malaysian Agricultural Research and Development Institute (hereinafter referred to as "the Workshop") under the Inter-ASEAN Technical Exchange Programme (hereinafter referred to as "IATEP").

The Malaysian Agricultural Research and Development Institute (hereinafter referred to as "MARDI") will conduct the Workshop with the support of the technical cooperation scheme from the Government of Japan.

The Workshop will be arranged during Japanese fiscal year 1992 in accordance with the following :

1. TITLE

The Workshop will be entitled "ASEAN WORKSHOP ON THE PRODUCTION OF NATURAL FLAVOURS FOR FOOD"

2. OBJECTIVES

The purposes of the Workshop are :

1) to provide the selected ASEAN participants with background information on the development of natural flavours in the ASEAN countries,
2) to focus on the scope of research and methods of production,
3) to identify R&D activities and human resource development in the field of natural flavours in the ASEAN countries,
4) to exchange information on potentiality of natural food flavours and improvement of existing ones, their application, economics of production, and transfer of technology to the food industry.

3. EXPECTED OUTCOME

At the end of the Workshop, the participants from the ASEAN countries are expected to acquire relevant knowledge on the current status of :

1) natural food flavours,
2) their potential in the ASEAN countries,
3) the problems involved in their R&D,
4) the various disciplines of human resource development required in flavour research.

4. DURATION

The Workshop will be held from 18th May , 1992 to 22nd May 1992.

5. PROGRAM OF THE WORKSHOP

A tentative program of the Workshop is attached as ANNEX I.

6. PARTICIPANTS

Each ASEAN member country will be invited to nominate three (3) qualified participants to attend the Workshop. Therefore, the number of participants shall not exceed eighteen(18) in total.

7. VENUE

Kuala Lumpur

8. QUALIFICATIONS FOR APPLICANTS

Applicants for the Workshop are:

8.1 to be nominated by their respective governments through the ASEAN National Secretariat (hereinafter referred to as "ANS") of each country in accordance with the procedure mentioned

in 9.1 below,

8.2 to be university graduates, or to have the equivalent academic background,

8.3 scientists/researchers who are or will be involved in the research and the production of Natural Flavours for Food,

8.4 to have more than five (5) years of practical experience in the related field,

8.5 to be under fifty (50) years of age .

8.6 to have a good command of spoken and written English, and

8.7 to be in good health, both physically and mentally, to complete the Workshop.

9. APPLICATION PROCEDURE

9.1 The ANS of each invited country shall forward five(5) copies of the prescribed application form for each nominee to the ANS of Malaysia not later than sixty (60) days before the commencement of the Workshop.

9.2 The ANS of Malaysia will inform the ANS of applying countries whether or not the applicant(s) is/are accepted to the Workshop not later than thirty(30) days before the commencement of the Workshop.

10. UNDERTAKINGS OF MARDI, ASEAN NATIONAL SECRETARIAT AND GOVERNMENT OF JAPAN

In organizing and implementing the Workshop, each party will take the following measures in accordance with the relevant laws and regulations in force in each country. The schedule of the Workshop operation is attached as ANNEX II .

10.1 Malaysian Agricultural Research and Development(MARDI)

1. To formulate the program of the Workshop.

2. To draft and print the General Information brochures (G.I.).

3. To assign an adequate number of its staff for the Workshop.

4. To provide its training facilities and equipment for the Workshop.

5. To arrange the assignment of external lecturers/ instructors as necessary for the Workshop from amongst ASEAN countries and to inform JICA Malaysia of this arrangement.

6. To arrange travel and accommodations for the external lecturers/instructors.

7. To select participants for the Workshop, and to inform the ANS and JICA Malaysia of the selections.

8. To arrange accommodations for participants.

9. To arrange international air tickets for participants and to meet and see them off at the airport.

10. To take budgetary measures to bear the expenses necessary for conducting the Workshop excluding the expenses financed by the Government of Japan.

11. To issue certificates to the participants who successfully complete the Workshop at the end of the Workshop.

12. To submit a course report and a statement of expenditures to the JICA Office within thirty(30) days after termination of the Workshop, and

13. To coordinate any matters related to the Course.

10.2 ANS OF MALAYSIA

1 To forward the G.I. to the ANS of the invited countries.

2 To receive application forms and forward them to MARDI.

3 To notify the ANS of the respective countries of the final selections, and

4 To submit a course report to the ANS of Singapore.

10.3 The Government of Japan

1 To dispatch short-term expert(s) as requested by MARDI through the ANS of Malaysia, who will give advice to MARDI and deliver lectures on such subjects as mentioned in ANNEX I.

2 To bear the following expenses through JICA. (The tentative estimate of expenses for the Workshop is attached as ANNEX Ⅲ).

a) Expenses relevant to the participants such as international economy-class flight fares, accommodations, per-diem and medical insurance premiums.

b) Expenses relevant to organizing the Workshop such as honoraria for external lecturers, arrangement of meeting(s) and study tour(s), teaching aids, expendable supplies, copies and reprints, and secretarial services.

11. PROCEDURE FOR REMITTANCE AND EXPENDITURE OF FUNDS

The remittance and expenditure of funds for expenses to be borne by the Government of Japan will be arranged in accordance with the following procedure :

11.1 MARDI will submit to the JICA Office a bill of estimate for expenses to be borne by the Government of Japan not later than

sixty (60) days before the commencement of the Workshop.

11.2 JICA will assess the estimated bill and provide the estimated amount of funds to MARDI through JICA Malaysia Office within thirty (30) days after receipt of the bill of estimate.

11.3 MARDI will submit to the JICA Office a statement of expenditure within thirty (30) days after the termination of the Workshop.

11.4 In case any amount of the fund provided by JICA remains unspent, MARDI will reimburse the unspent amount to JICA Office in accordance with the instructions given by JICA. The fund allocated for flight fares, accommodations, per-diem and medical insurance premiums shall not be appropriated for any other purposes.

11.5 Upon request of JICA, MARDI will make available for JICA's reference all receipts and other documentary evidence necessary to certify the expenditures stated in 9.3 above.

12. This Attached Document and the following Annexes attached hereto shall be deemed as part of the Record of Discussions :

ANNEX I : Tentative Program of the Workshop
ANNEX II : Schedule of Program Operation
ANNEX III : Tentative Estimate of Expenses to be borne by the Government of Japan (for the Japanese FY 1992)

ANNEX I

TENTATIVE SCHEDULE

Workshop : Title : ASEAN WORKSHOP ON
THE PRODUCTION OF NATURAL FLAVOURS FOR FOOD.

Venue : Kuala Lumpur , Malaysia.

Data : 18 - 22 nd May. 1992.

18 th May, 1992

Arrival of Participants

19 th May, 1992

08:30 - 09:30	Registration
09:30 - 10:00	Opening Ceremony
10:00 - 10:30	Coffee break
10:30 - 11:15	Plenary 1
11:15 - 12:00	Plenary 2
12:00 - 14:00	Lunch
14:00 - 16:00	Presentation of 4 country papers.
16:00 - 16:30	Coffee break
16:30 - 17:30	Presentation of 2 country papers.
20:00	Reception

20 th May, 1992

09:00 - 09:45	Plenary 3.
09:45 - 10:30	Plenary 4.
10:30 - 11:00	Coffee break
11:00 - 11:45	Plenary 5.
11:45 - 12:30	Plenary 6.
12:30 - 14:00	Lunch
14:00 - 16:00	Presentation of 4 contributed papers.
16:00 - 16:30	Coffee break.
16:30 - 17:30	Presentation of 2 contributed papers.

21 st May, 1992

08:30 - 10:30	Workshop Discussion on Potential of Natural Flavours for Food.
10:30 - 11:00	Coffee break
11:00 - 15:00	Field Trip.
15:00 - 16:00	Report of Workshop discussion.
20:00	Closing dinner.

22 nd May, 1992

Participants leave for home.

ANNEX II

SCHEDULE OF PROGRAMME OPERATION

DATE	MALAYSIA	JAPAN
November 1991	1. Signing of Record of discussion 2. Distribution of G.I. 3. Organizing the Workshop	1. Signing of Record of Discussion
December 1991	1. Submission of Request Form for Japanese Experts	
February 1992	1. Submission of Bill of Estimate	
March 1992	1. Nomination of the Participants	
April 1992		1. Remittance of Expenses
May 1992	1. Implementation of the Workshop	1. Dispatch of the Expert (s)
June 1992	1. Submission of a Course Report of the Workshop 2. Submission of a Statement of a Expenditure	

ANNEX III

TENTATIVE ESTIMATE OF EXPENSES TO BE BORNE
BY THE GOVERNMENT OF JAPAN

ITEM	TOTAL (US$)	DETAIL (US$)
I. Invitation expenses		
1.1 Air Fares *		
(Economy, Round trip)		
a) Participants		
Brunei Darussalam	1 500.00	500.00 × 3
Indonesia	1 365.00	455.00 × 3
Philippines	2 310.00	770.00 × 3
Singapore	480.00	160.00 × 3
Thailand	1 230.00	410.00 × 3
b) Resource Persons		
Indonesia	455.00	455.00
Philippines	770.00	770.00
Thailand	410.00	410.00
Singapore	160.00	160.00
Malaysia	00	00
1.2 Per diem		
a) Participants	1 800.00	30 × 15 pers × 4 day
b) Resource Persons	600.00	30 × 5 pers × 4 day
1.3 Accommodation	6 000.00	75 × 20 pers × 4 day
1.4 Medical Insurance	400.00	20.00 × 20
Subtotal	17 480.00	

* All fares quoted are for direct journey to and from ASEAN Capitals/Kuala Lumpur

II. Workshop Expenses

2.1 Honoraria for Invited Speakers		
2.1.1. Honoraria	160.00	32.00 × 5 pers
2.1.2. Transportation	900.00	(inclusive of bus rental for study tour)
2.1.3. Secretarial Services	1 000.00	
2.2 Material for the Workshop		
2.2.1. Computer rental, Softwares, Paper, diskettes	200.00	
2.2.2. Copier rental	150.00	
Photocopy paper	300.00	
2.2.3. Stationary & Supplies	150.00	
2.2.4. Printing of W/S Proceedings	2 400.00	
2.3 Meeting Expenses		
2.3.1. Reception for Opening Ceremony	250.00	50 pers × 5.00 ea
2.3.2. Reception for Closing Ceremony	1 250.00	50 pers × 25.00 ea
2.3.3. Rental fee (rental of Meeting rooms)	2 250.00	30 pers × 25.00× 3 days
2.4 Telecommunications (telephone, facsimile, telex & stamps)	400.00	
Subtotal	9 410.00	
Total	26 890.00	

APPENDIX II

List of Attendants

Malaysian Agricultural Research and Development Institute (MARDI)

Mr. Adinan Bin Husin	Director . Food Technology Division
Ms. Zahara Merican	Food Technology Division

ASEAN National Secretariat (ANS)

Mr. Azman Mohd. Nadzir	Director I.
Mr. Othman Harmn	Assistant Director

Ministry of Science, Technology and the Environment

Mr. Kong How Kooi	Deputy Secretary General
Ms. Ch'ng Kim Looi	Director of International Division

Japanese Side

Survey Team

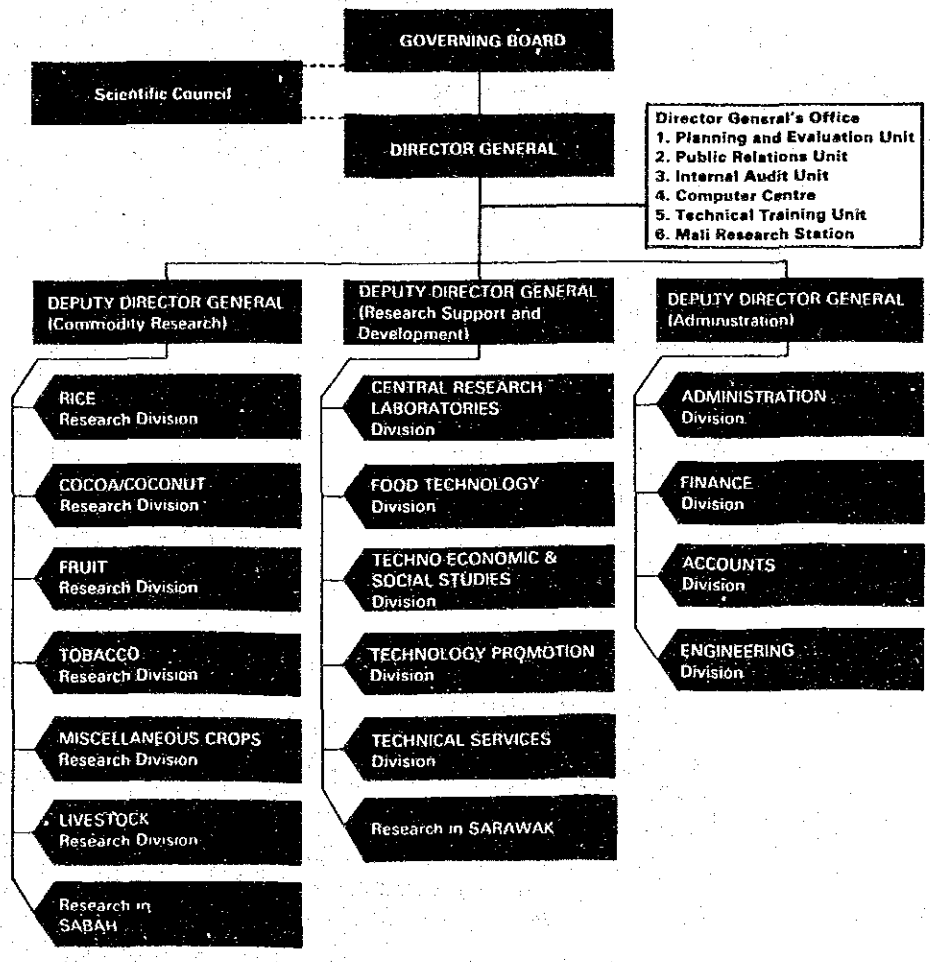
Mr. Saburo Yamaguchi	Head
Mr. Yoshio Horiuchi	Team Member

JICA Malaysia Office

Mr. Yasuo Sakai	Assistant Resident Representative

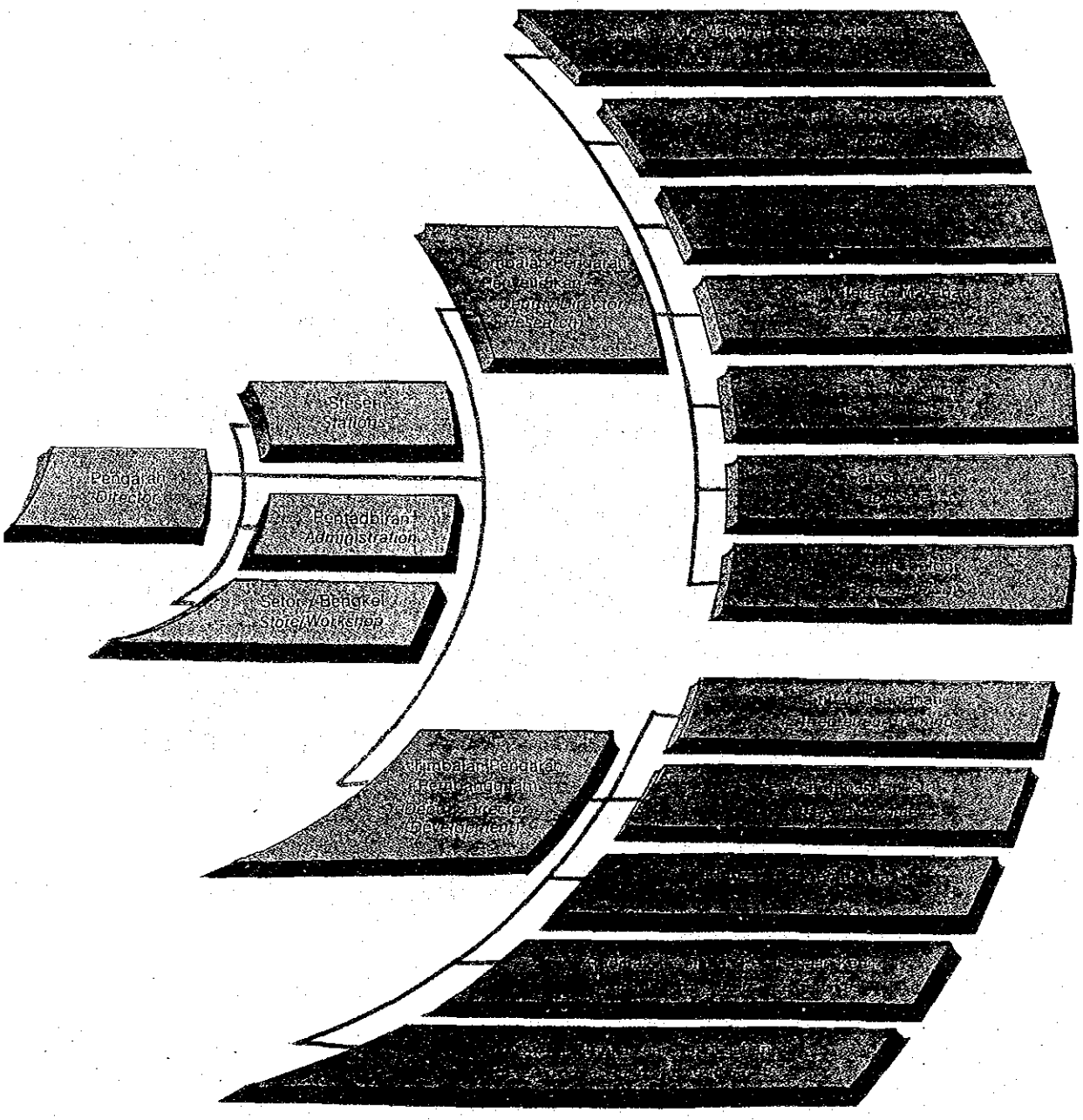
Figure 1.

MARDI ORGANISATIONAL STRUCTURE



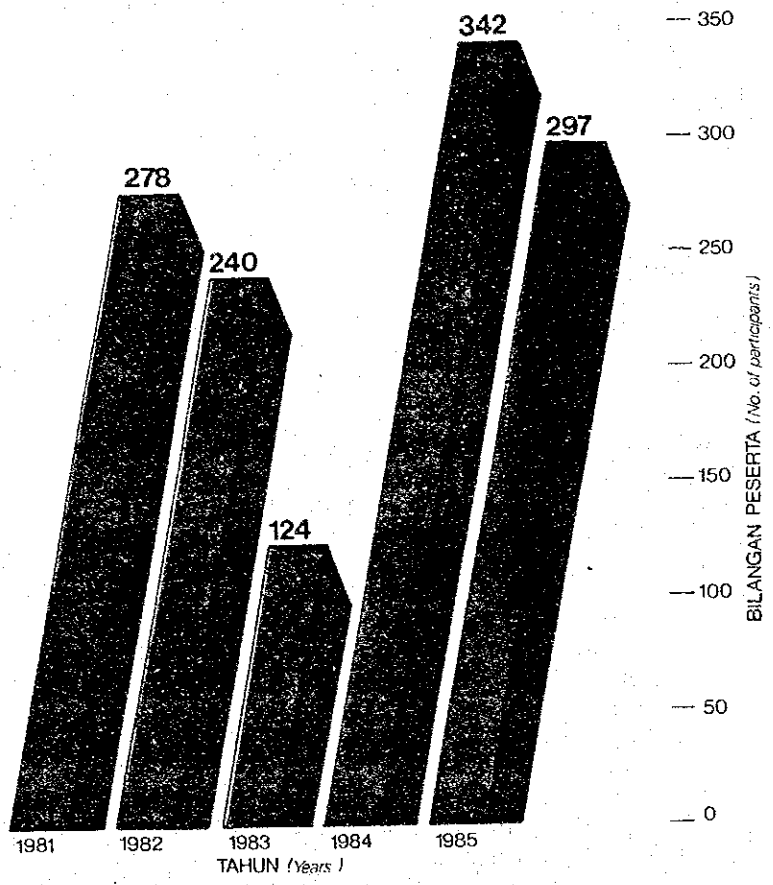
Gambarajah 1. Struktur Bahagian Teknologi Makanan

Figure 1. Structure of the Food Technology Division



PROGRAM *(Programmes)*

研修コースへの参加者状況



ATAS: *Peta Semenanjung Malaysia menunjukkan kedudukan kilang kilang dibawah bimbingan bahagian*
TOP: *Map of Peninsular Malaysia showing the locations of industries under the guidance of the division*

BAWAH: *Histogram menunjukkan jumlah peserta kursus berjadual dari tahun 1981 – 1985*
BOTTOM: *Histogram showing total number of participants for the scheduled courses from 1981 – 1985*

TIMETABLE 1: BASIC COURSE 1991

Date	Title of Courses	Cost $	Participants	Venue
6-8 May	Technology of processing the products of soya bean (taufu,soya bean milk and curd) and cincau (black jelly).	60	25	Johor Bahru
12-15 May	Technology of processing surimi and surimi products 1 (fish and prawn balls, fish fingers and fish burgers).	100	25	K. Terengganu
14-17 May	Technology to process traditional cakes mechanically.	100	25	Serdang
19-22 May	Technology of processing fruit cordial (starfruit and tamarind) and flavoured cordial.	80	25	Bukit Raya
20-21 May	Technology of processing salted eggs mechanically.	60	25	Pasir Puteh
2-4 June	Technology of processing preserved fruits and vegetables.	60	25	Pasir Puteh
9-12 June	Technology of processing noodles (wet and dry) and bean sprouts.	80	25	Johor Bahru
10-12 June	Technology of processing fish crackers.	80	25	K.Terengganu
7-10 Jul	Technology of processing noodles (wet and dry) and bean sprouts.	80	25	Bukit Raya
21-24 Jul	Technology of processing surimi and surimi produsts II (fish and cuttlefish balls, fish cakes and fish rolls).	100	25	K.Terengganu

Date	Title of Courses	Cost $	Participants	Venue
4-7 Aug	Technology of processing preserved fruits and vegetables.	80	25	Johor Bahru
5-7 Aug	Technology of processing jam and fruit jelly and serikaya (Malay jam).	60	25	Pasir Puteh
11-14 Aug	Technology of processing fruit jelly and dried fruits.	100	25	Bukit Raya
13-16 Aug	Technology of processing bread.	100	25	Serdang
2-4 Sept	Technology of processing yong-tau-fu products.	80	25	K.Terengganu
10-13 Sept	Technology of processing soya bean products (tauhu soya bean milk,curd and fucuk) and cincau.	80	25	Serdang
22-25 Sept	Technology of processing noodles (wet and dry) and tauhu.	80	25	Pasir Puteh
23-25 Sept	Technology of processing fruit cordial (lime and starfruit) and flavoured cordial.	60	25	Johor Bahru
8-10 Oct	Technology of processing fruit jellies.	60	20	Serdang
14-16 Oct	Technology of processing jam and serikaya (Malay jam).	60	25	Bukit Raya
28-30 Oct	Technology of processing halwa and preserved fruits.	60	25	Johor Bahru
12-15 Nov	Technology of processing pastry.	100	25	Serdang