

OPINION

中部経済新聞

教室では理論に留まらず信

頼構築、製品品質の安定化、

日本の関係者への説得力ある

物語性の提示といった実践的

ステップに焦点が当たってい

ました。そして日本滞在は専

門分野に留まらず深い印象を

残しました。日常生活、企業

訪問、地域社会との交流を通

ナビゲーター

じて、日本での細部へのこだわり、職人技、調和への敬意を改めて認識しました。これらの特性はヨルダンの食文化に根づく価値観と密接に同調します。バクラヴァは、その精緻な調理法、味のバランス、伝統への誇りという点で同じ原則を持ち、丁寧に提供され

日本への期待 世界各地から

其 167

商取引から相互信頼・尊重へ

れば日本の消費者に深く共感される可能性を実感しました。

研修後も戦略計画は進化を続けています。手始めに市場調査、包装の革新、日本の食品基準と認証要件への適合を進めています。流通業者や専門小売店との提携を模索し、先行市場調査とテスト輸出の準備が進んでいます。目標は名古屋、東京、大阪などの大都市でまず紹介し、消費者からのフィードバックを受け、提携関係により段階的に拡大することです。

ヨルダンから(下)

単なる製品販売ではなく、文化的なつながりの構築を目指します。食物には国境を越えて、対話できる独自の力があります。バクラヴァを通じて、日本の消費者はヨルダンのアイデンティティの一端、つまりおもてなしの心、職人技そして国の歴史を体験できます。同時にヨルダンの生産者は日本の洗練された市場、優れた包装技術、顧客中心のアプローチから多くを学ぶはずです。

計画にも貢献します。中小企業を重視しますが、これらは業の国際基準対応支援、物流改善、ブランド強化を通して、ヨルダンの食品の国際競争力を強化をはかります。ヨルダン輸出公社、政府機関、国際パートナーの連携は、戦略的協力が貿易と革新の新たな道を開く好事例です。将来展望では、日本市場でのヨルダン産バクラヴァの今後の視点を変えました。国際ビジネスにおける忍耐力、文化的配慮、長期的な関係構築の重要性を再認識しました。日

・一貫性・相互尊重の構築だということ。 JICAスタッフはじめ皆さんに心からお礼申し上げます。皆さんの支援により、研修員は学びを実践に移し、両国間の有意義な架け橋を築くことができます。ヨルダンと日本の経済・文化交流が強化され、アンマンから名古屋への旅が、一層の協働の礎となることを願っています。一片のバクラヴァをお返し、ヨルダンの味を日本に届け、それにより両国間の職人技、おもてなし、パートナーシップという共通の価値観を称えたいと願っています。

【モハメッド・アルサラビ、リウム中産連】

(月曜日に掲載)