



青年海外協力隊

ジブチで感じた「アフリカのカ」

城戸武洋さん
(職種:村落開発普及員)

城戸武洋さんは2005年7月から2年間、青年海外協力隊員としてジブチに派遣され、マイクロファイナンス^(注)機関の運営指導を行いました。国際協力への興味を抱いたまま、大学卒業後は銀行に就職し、中小企業を対象に営業を担当していた城戸さんは、自分の専門に合った今回の要請内容に出会ったとき、開発援助の仕事に携わりたいという夢につながると判断し、参加を決めたそうです。

「アフリカの角」^つに位置するジブチは2007年に建国30周年を迎えたばかりの若い国です。人口は約79万人の小国で、その半数以上が貧困層であるといわれています。こうした現状を改善するため、アフリカ開発銀行は1998年、ジブチに社会開発基金(マイクロファイナンス機関)を設置し、延べ8,000名の貧困層の女性に対し、少額融資を行ってきました。私自身は2005年に当機関に配属され、その運営の支援活動を行いました。

マイクロファイナンスは「活発な貧困者層」の方々に機会を提供する事業です。開発途上国といえば、何か否定的な印象を持たれがちかもしれませんが、この2年間を通して、私はどの人間にも内在する、「カ」というものを強く感じさせられました。実際に融資の利用者に会うと、「ドバイに行って仕入れてくる」、「今度新しく売店を構えるよ!」、「次は家具屋を開こうと思う」など、勇気付けられる話ばかりでした。彼女たちは厳しい環境で暮らしていても、生きていこうとする力、

マーシャル版ラジオ体操をつくりたい!

中村祥子さん
(職種:保健師)

中村祥さんは、精密機器メーカーの安全衛生センターに保健師として4年間勤務した後、退職し、2004年7月から2年間、青年海外協力隊員としてマーシャル諸島の首都マジュロの保健省に派遣されました。学生のころからなんとなく興味を持っていたという国際協力。専門である「生活習慣病予防」分野での協力隊員募集を目にしたとき、迷わず応募を決めたそうです。

マーシャル諸島は人口6万人に満たない、29の環礁からなる太平洋の島国です。ココナツ栽培などの農業と沿岸漁業が主要産業ですが、いずれも規模は小さく、近年は食料品の多くをアメリカなどからの輸入に頼っています。

す。これらが原因の一部ともなりマーシャル諸島では現在、生活習慣病、中でも糖尿病患者が増えています。日本から4,500キロ余り離れた太平洋の島々に暮らす人々も、日本と同じようにメタボリック症候群の問題を抱えているのです。

これに伴い食生活が変化し、ブレッドフルーツやバンダナス^(注)など食物繊維をたっぷり含む昔ながらの食べ物より、輸入米や缶詰のツナ、コンビーフ、糖分の多いお菓子などが好んで食べられるようになりました。また、首都では車の利用が増え、以前より人々が体を動かさなくなったという生活の変化も見られま

ある離島で検診を行った際、受診した大人の実に98%に肥満、50%に糖尿病の疑いがあるという結果が出て、本当に驚いたことがあります。マーシャルでは、このように生活習慣病が大きな問題となっており、中でも特に、糖尿病の症状が進み、足を切断して車椅子の生活を強いられる人が多く、車椅子の利用者は、当然ながら運動不

日本古来の染料「柿渋^(注)」をネパールで利用

中山美奈子さん
(職種:食品加工)

大学で食品製造を学んだ後、食品関連会社に勤務していた中山美奈子さんは、2005年4月から2年間、ネパールのカマンズ盆地の南西に位置するキルティブル園芸センターに、青年海外協力隊員として派遣され、食品加工の指導を行いました。学生時代のインド旅行で貧富の差に衝撃を受けたこと、闘病中だったお父さんの死に直面し生きる意味を考えさせられたことなど、様々な経験が「人の役に立つことがしたい」と考えるきっかけとなり、協力隊への参加につながったそうです。

私が活動したキルティブル園芸センターでは、青年海外協力隊の園芸普及プロジェクトによって日本品種を含めた温帯果樹の花弁の育種、苗生産、販売などの技術トレーニングが行われています。センターは日本品種の甘柿の普及にも力を入れていましたが、ネパールの農村部には渋柿の木がもともとたくさんあったことから、干し柿の普及とともに、2004年、私の前任隊員が染料である「柿渋」の試作を行いました。しかしこのときは、使い道の紹介ができぬまま、「柿渋」は、その臭気のせいもあり、残

念ながら処分されてしまいました。翌年、赴任した私は活動を引き継ぎ、2度目の柿渋試作を行いました。前年の失敗を繰り返さないようにと、プロジェクトメンバーの一人である協力隊員(村落開発普及)のアイデアで柿畑の鳥害を防ぐためのネットを柿渋で染色して、防虫、防水、強度が増すなど、まず柿渋の効用を知ってもらう努力をし、農民の関心を高めることができました。また、日本品種との比較も行ったところ、ネパールの柿の方がタンニンを多く含むのか、染料に向いていることも分かり、活動が後押しされました。

青年海外協力隊事業は、技術・技能を有する20歳から39歳までの青年男女が、開発途上地域住民と生活を共にしつつ、当該地域の経済および社会の発展に協力することを支援する国の事業です。1965年4月の発足以来、81か国に2万9,889人の隊員が派遣され(2006年度は新規・継続合わせて4,407人)、現地の人々とともに汗をかく協力を行ってきています。

アイデアは私たち日本人以上に豊富でした。

もちろん、すべてが成功するわけではありませんし、マイクロ・ファイナンスのみでは最貧困層の方々を助けることは難しいのも事実です。一方で、単にモノを提供するだけではなく、彼女たちに内在する「力」を信じ、そして引き出す努力というのが、今後、先進国に求められていることだと感じました。貧困撲滅は、まずは貧しい人々の能力を信じることから始め、彼らに可能な限り機会を提供していくことが切り札になるのだと、ジブチの2年間で教わったような気がします。

なお、これまで配属されていた機関は、発展的に別の組織と統合され、今後もジブチにおいてマイクロ・ファイナンスの事業を継続していく予定です。ジブチの人々の内なる「力」を信じ、今後の活躍に期待したいと思います。



配属先である社会開発基金の職員たちと。マイクロ・ファイナンスへの希望を語る中央が城戸さん(写真提供: 城戸さん) 売店の主人(写真提供: 城戸さん)

注: マイクロ・ファイナンスとは、一般の銀行から融資を受けられない貧困者層、中でも女性を対象に担保のいらない少額の資金を貸し付け、生産・事業活動を支援、貧困者層の自立を促すもの。マイクロ・ファイナンスの先駆けとなったパングラデシュのグラミン銀行と創始者のモハマド・ユヌス氏が2006年のノーベル平和賞を受賞したことで、広く一般にも知られるようになった。

足になるという問題に頭を悩ませていました。でも、あるとき、NHKの海外向けテレビ放送で、ラジオ体操が流れているのが目にとまりました。インストラクターとして立っている人、座っている人、両方が出ていて、「これならお年寄りも車椅子の人もできる! マーシャル版のラジオ体操をつくろう」と思い立ちました。

そこで体育指導で赴任していた隊員に協力を仰ぎ、現地の人にも見てもらって、動きを決めていきました。音楽づくりは、若者に保健衛生の啓もう活動をしている現地のNGOに依頼し、パンフレットやビデオにも現地の人に登場してもらうことで、マーシャルに長く根付くものにしたと思いました。こうして完成した体操は積極的に病院関係者に披露する機会を設けたり、ビデオを首都の全小学校に配布するなどして多くの人に見て体験してもらうよう努めました。

一スタッフにすぎない自分自身に限界や歯がゆさも感じましたが、隊員だからこそ現地の人たちと一緒にあって、地域に根付いた活動

ができたと思います。十分な広報活動をする前に帰国となったことが心残りですが、今後もビデオを活用して、マーシャルの島々に日本発のラジオ体操がどんどん広まり、少しでも人々の健康増進に役立つことを期待しています。



保健所の現地職員に体脂肪率の測定装置について説明する中村さん(写真提供: 中村さん) 甘いパンケーキが好きな現地の人々に、日本のお好み焼きを紹介(写真提供: 中村さん)

注: いずれも熱帯産の果実。ブレードフルーツは日本ではパンの実の名でも知られ、白い果肉で食感はやに似ている。パンダナスの実はいんげん豆に似た形状で堅い繊維質が特徴。

できあがった柿渋は、フェアトレードグループや生産者グループを巡回指導していた協力隊員(染色)のもとへ届けられ、糸や布への染色に活用されました。そこに、現地のNGO「ボカラ女性技術開発計画(WSDPP)」に配属されていた協力隊員(手芸)のアイデアが加わり、WSDPPで販売を開始したばかりの草木染め商品(ネパールの伝統的な織物「いざり織り」に天然染料を使用したもの)の中に柿渋染め製品も加えようとバッグも試作しました。職種を越えた協力隊員の連携で、ネパールと日本の伝統の技の融合が実現されたこと実感しました。

製造途中の柿渋に腐敗が起こる、タンクの中にねずみの死骸が発見される、柿渋を輸送する段階で、でこぼこの山道に耐えられる容器がなく液が漏れる、など様々な困難を乗り越え、ネパールでは現在も柿渋染め製品の試作は続いています。まだ始まったばかりの取組ですが、現地の資源を有効利用し、安定した現金収入をもたらす

特産品づくりを目指して、園芸センターで働く職員、柿渋製造農家、WSDPPの女性たちの「柿渋」への期待は高まっています。



柿渋づくりを指導中の中山さん(写真提供: 中山さん) 渋柿を加工している様子(写真提供: 中山さん) いざり織りを製作中の女性(写真提供: 中山さん)

注: 渋柿を果実のタンニン含量の最も多い未熟な青い時期に収穫し、砕いて搾った汁を発酵させた褐色の液体。含有する渋成分には防腐、防水、防虫などの効果があり、古くから漁網、布、紙などの染料として利用されている。