

氏名： 石黒 承子

実施国： ネパール

協力活動

活動名称 発酵技術によるネパール栄養改善プロジェクト

実施期間 2013 年 1 月 1 日～7 日

## (1) 申請した動機

私の配属先であった児童養護施設の子どもたちの環境改善を図りたく、申請いたしました。

2010 年より、協力隊 OB 会や協力隊経験者が組織する NGO 等と共同で、私の任地であるネパールの児童養護施設（孤児院）の支援を行ってきました。電力が不安定なネパールの学習環境の改善として施設にソーラーパネルで充電するランタンを届け、2011 年からは、栄養バランスの改善と子どもたちの健康状態の向上を目的に栄養価の高い米麴を提供する麴プロジェクトを開始しました。麴プロジェクトは、材料からすべて現地調達で、ネパール既存に存在のものに日本のアイデアと技術を加えたものであり、秋田の酒造会社のメンバーの指導で米麴作りが伝授されました。栄養改善の必要性が伝わり、子どもたちの好評も得て、プロジェクトは順調と思われた頃、急な調理スタッフの異動により麴作りが滞ってしまいました。そこで、現地からの要望を受け、再度米麴作りの技術指導を行いたくネパール渡航のプロジェクトを企画しました。

## (2) 活動内容概要

ネパール・カトマンズにある児童養護施設（Shiphal 保護施設）において、調理スタッフを対象とした麴作りの研修会を行いました。元調理スタッフ（Tek Bahadur）に、3 日間かけて技術指導を担当してもらいました。作業行程は、日本酒を作る技術を応用し、蒸した米に麴菌をかけ温度を保って時間（約 2 日）を置き、糖度とアミノ酸が増えた状態の、アルコール発酵する前の段階の「米麴」を作ります。これを普段の食事に一品追加することで、栄養のバランスを改善し、健康状態を良好に保てるようにします。この作業が継続的に行われるよう、施設スタッフや子どもたちへ麴の栄養価や作り方（安全性）等を紹介し、一度停止した麴プロジェクトを再開させました。また、健康づくりを目的とした体操やスポーツなども紹介し、定期的に行うよう助言しました。

本プロジェクトは私が協力隊時代に立ち上げに関わった Children for Green New Nepal（CGNN-大学生 NGO）をカウンターパートとし、通信環境が悪い施設にかわって、日本との連絡調整や定期的な状況報告を行ってもらうこととしました。

さらに、本プロジェクトに併せて、国際協力活動の視察と学生交流を目的とするスタディツアーを実施し、学生の参加も呼びかけました。高校生 2 名と大学生 1 名、大人 3 名の合計 6 名での渡航となりました。3 日間の麴プロジェクトに加えて現地の学校訪問や子どもたちとの交流など、学生たちの異文化理解促進としても充実したツアーとなりました。



米麴を提供するカウンターパート(右上)

ワークショップの様子(左上)

米麴作りの指導(左下)

### (3) 活動の成果・苦労した点・反省点等

体制が変わった施設において、麴プロジェクトの継続は困難かと思われていましたが、今回補助をいただき訪問できたことで、再度米麴作りへの十分な理解と協力を得て、調理スタッフも作り方を習得し、子どもたちが米麴を摂取できるようになりました。また、ネパール人により技術移転したことで、本プロジェクトへの理解や、作業に対する難易度や抵抗感を感じることなくスムーズに遂行できたと考えています。米麴を提供できる環境は整ったものの、財政状況は不安定な施設において、今後も安定して米麴用の米や麴菌が準備できるか不安は残ります。半年間はカウンターパートを通じて麴菌の提供は行うこととしていますが、経過を見ながら継続できる体制を作って行きたいと思っています。

本プロジェクトは、ネパールの子どもの成長に役立つ日本の技術として誇れるものであり、今後広く周知し、優れた技術の再認識と国際協力活動に対する関心が高めるきっかけ作りとなることを期待します。

### (4) 今後のプラン

青年海外協力隊秋田県 OB 会の活動として、国際協力活動の視察のスタディツアーや、現地旅行者のボランティア体験の受け入れなども行う予定です。また、課題解決のアプローチとして本プロジェクトの実例を基にした国際協力及び国際理解教育の教材として役立てたいと考えています。県内の学校への出前講座や NGO などと連携したワークショップ開催など、秋田での国際協力・理解の学びの場に還元したいです。