

Taonga 通信 vol.3 2018/3

2016年度3次隊 渡邊あすみ（コミュニティ開発、マラウイ）



みなさん、ムリウーリ？（マラウイ北部の主要言語であるトゥンブカ語の挨拶で、How are you?の意味です。）日本では冬も終わりに近づき、少しずつ春の訪れを感じる頃でしょうか。マラウイでは、12月から雨期に入り、毎日のように雨が降り、村の人々は毎日忙しく畑で農作業をしています。雨は日本では厄介なものです。ここマラウイでは「恵みの雨」で、家族で食べる分の農作物を家庭で栽培するマラウイ人にとってはとても大事なものです。マラウイに赴任してから1年2か月が経ち、任期も残り10カ月となりました。先日、JICAオフィスでの中間報告も終え、残りの任期も少なくなってきたと実感しています。雨の影響で更に物事が前に進みづらくなっていますが、悔いのないよう、できることをしていきたいと思えます！

マラウイ国内の交通事情

マラウイ国内の主な公共交通機関は「ミニバス」と呼ばれるバス。ミニバスの大半は日本から輸入された中古車で、ハイエースのようなバンが使用されているのですが、日本では見ないようなボロボロの車両で、整備不良や故障も多く、途中で故障のために道路横に止まっているミニバスもよく見かけます。そのため、ミニバスに乗車の際にはぱっと見て明らかな不備が無いかどうかを確認してから乗車するようにしています。また、出発時間は日本のように定刻ではなく、乗客が集まり、バスが満員になり次第出発します。そのため、天気が悪かったり、時間帯が悪いとなかなか乗客が集まらず、数時間待ってからやっと出発するということが少なくありません。通常は1シート3人乗りのところを4人以上座るのが当たり前で、人の膝の上に人が座ったり、突然他の乗客の赤ちゃんを渡されてしばらく抱っこしたり、車内は生きた鶏や生魚、たくさんの荷物で溢れかえっていたりと、とても快適とは言えない状態。しまいには、後ろのトランクに人が3、4人立って乗ることも。。

このような交通事情のマラウイでは、移動するのに時間と労力を要します。私の任地は首都から約580km離れており、任地まではバスで約12時間かかります。最初の頃はへとへとだったミニバスでの長時間移動も、1年経った今となってはすっかり慣れて、苦に感じないようになりました。



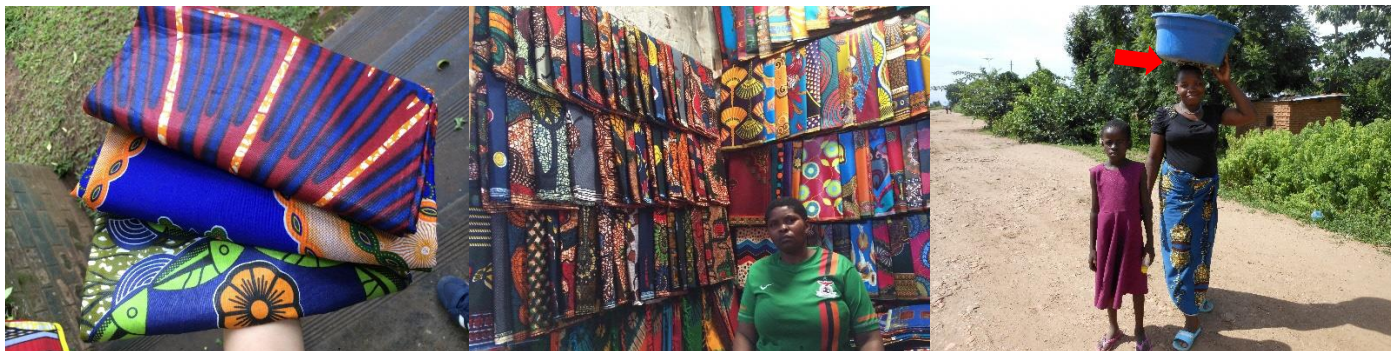
▲ミニバスの中は、たくさんの人と物でいっぱい



マラウイの伝統布「チテンジ」

チテンジとは、マラウイの伝統的な布で、マラウイの女性は普段の生活から結婚式等の冠婚葬祭の場でもチテンジを身に着けています。以前、マラウイでは女性のミニスカートやパンツスタイルが禁止されており、女性たちは腰から足のラインを覆うようにチテンジを巻いています。現在は、時代の変化により都市部を中心に女性のパンツスタイルやミニスカート姿も見かけるようになりましたが、農村部では女性はチテンジを巻く習慣が残っており、若者から大人まで世代に関係なくチテンジを身に着けています。そんなチテンジは、柄や色がたくさんありますが、腰に巻く以外にも様々な使い道があります。例えば、何か荷物を運ぶ時に風呂敷代わりにし

たり、赤ちゃんを抱っこ・おんぶする時の日本のおんぶ紐の代わりとして使ったり、子供の鼻水や汚れをふき取るのに使ったりと、多様な使い方があります。チテンジは腰に巻くだけでなく、様々な用途に使える万能布です。私も村に行く際には必ず腰にチテンジを巻くようにしていますが、その他にもチテンジで作ったドレスやスカート、小物等も使っています。



▲チテンジ

▲チテンジには様々な色・柄があります

▲お母さんの頭の上にチテンジを敷いて物を運びます



▲おんぶ紐代わりとして使われているチテンジ



▲グループのユニフォームはお揃いのチテンジ

最近の活動報告

カロンガ県コミュニティ開発事務所で活動をし始めて1年が経ちました。ビジネスグループの支援としては、各グループを巡回し、ビジネスや商品のアドバイス等を適宜行っています。そこで、今回は最近行った活動内容を少し具体的にお話したいと思います。

ベーカリーグループ

パン焼き釜戸作り

煉瓦やアリ塚の土、砂等の村でも調達可能な材料を使用して作りました。薪で釜戸の中を温め、十分釜戸が温まったら薪を取り出し、パン生地を入れたトレーを入れて焼きます。

パン作り開始！

9月にパン・ビスケット作りのワークショップを行い、パン焼き釜戸も完成したため、グループが11月より釜戸を使用してパン作りを開始しました。最初は温度管理が難しく、焦がしてしまうこともありましたが、回数を重ねるうちに良い温度で焼けるようになってきました。しかし、12月からの雨期でメンバーは農作業に忙しく、パンの生産は一時中止中。雨期明けの5月から生産を再開予定です。



ヤシの葉製品生産グループ

新製品の提案

元々はマットや箒等、ローカル向けの商品を生産していたので、その他コースターやテーブルマット等の小物の生産を提案しました。小物を作るのは初めてのため、クオリティにはまだまだ改善点はありますが、少しずつクオリティを改善しています。クオリティの改善を継続的に行いながら、他の商品も作れるよう、ビジネスマネジメントも併せてサポートを行っています。



▲作り始めの頃。網目も荒く、クオリティ改善が必要 ▲現時点では、少しずつクオリティを改善

モリンガパウダー生産グループ

モリンガの知識強化

モリンガパウダーを販売しているにも関わらず、モリンガの栄養素や効能などに関する知識が無く、情報源も無いため、自分たちが販売しているモリンガに関する知識を強化するためにレクチャーを実施しました。モリンガについて説明すると、グループメンバーたちは、「モリンガってこんなにすごかったの?!」と驚き。自分達が販売しているモリンガパウダーの栄養分の高さを知り、以前より自信を持ってモリンガパウダーを販売できるようになったというフィードバックを受けています。(※モリンガとは・・・北インド・パキстанを原産国とするワサビノキ科ワサビノキ属に属する多肉質の落葉樹。90種類の栄養素が含まれ、300もの病気を予防する、「奇跡の木」と呼ばれている。)

モリンガビスケット・ケーキ作り

グループはモリンガパウダーのみ販売していたのですが、モリンガパウダーを使用して他の製品も作れないかと考え、モリンガビスケットとモリンガケーキの作り方をグループに教えました。その際、ビスケットとケーキを作る際に掛かった費用計算と価格設定のレクチャーも併せて行いました。レクチャーの後、すぐにグループビジネスとしてモリンガビスケットとケーキ作りを始め、現在は週2回、シフトでモリンガビスケット・モリンガケーキの生産・販売を行っています。販売している地域ではモリンガビスケット・ケーキ共に人気で売れ行きは好調ですが、今後の課題として、利益を把握するために記帳指導を継続して行っていく予定です。モリンガパウダーのみでなく、モリンガビスケット・モリンガケーキをコミュニティで販売することにより、人々の健康維持をよりサポートできることに対し、グループメンバーもモチベーションが上がり、やりがいを感じています。



▲モリンガについて学んでいるメンバー ▲モリンガビスケットのワークショップ

それではみなさん、Tionanenge (See you)!