

2012年2月15日
第1号, マナグア

FOSNAR NEWS

★トップニュース

プロジェクト
FOSNAR II の開始

★「私がカウンター パートです」No. 1

サイダ・ジェスカス
技官

このコーナーでは、常にプロジェクトに愛着をもって働いてくれているカウンターパートやスタッフを順に紹介していきます。

★ニカラグア NIQU 便り No. 1

中米といえばコーヒーの産地として有名ですが、それに加えてニカラグアが誇るもの・・・それは牛肉です。主要な輸出品目の一つとして、その輸出量は急速に増えています。肉食系の専門家より、ニカラグアのおいしいお肉の紹介をお届けします。

※本ニュースレターはプロジェクトの活動や周辺情報について、専門家の見聞を日本の関係者向けに発信するものです。JICA 及びカウンターパートの見解ではありません。

発行はニカラグア時間の毎月15日、30日の2回です。

プロジェクト FOSNAR II の開始

平成24年1月22日と同月30日に専門家がニカラグアに到着し、「家族とコミュニティのための社会リスク予防・ケア統合行政サービス能力強化プロジェクト」が開始されました。

本プロジェクトのフェーズ1にあたる「青少年とその家族のための市民安全ネットワーク強化プロジェクト(2007-2010)」が、スペイン語の頭文字をとって FOSNAR の愛称で呼ばれていることから、現地では FOSNAR 2 として歓迎されています。



カウンターパート機関の家族・青年・子ども省(通称:家族省)の大臣からは、「JICA とは常に情報を共有し、省としてプロジェクトの目標が達成されよう一生懸命努力をしたい」との発言があり、意気込みを感じます。

毎週火曜日には家族省が現在最優先で取り組んでいる社会リスク対応に関する家族省モデルについて議論する「省内委員会」が開かれています。私たちも早速参加し、プロジェクトの開始の挨拶をすると同時に、家族省の動きを把握することに努めています。同委員会は大臣を始め、省内の各部署より管理職が中心に集まります。同委員会を通じて、プロジェクトの情報が省内各部へ伝達されることとなります。

また、2月1日には、大臣との会議が開かれ、当面のプロジェクト活動についても意見交換をしました。

プロジェクトでは、今後、1)社会リスク予防・ケア統合行政サービス指針の作成、2)省内人材育成研修の計画と実施、3)パイロット地域の基礎データ収集と分析、4)支所活動の支援を主に実施していく計画です。

世銀プログラムとの連携

家族省では、世界銀行の「社会福祉プロジェクト」が開始されています。同プロジェクトでは、FOSNAR で開発された「父母学校」の実施と「家族アドバイザー(民生委員)」の育成方法が活用される計画で、引き続き情報共有と連携を図っていく予定です。

専門家から一言

「家族省は、児童労働や暴力など社会リスクの問題に対し、社会福祉の視点から行政サービスを提供する機関です。より良い成果が出るように、家族省の人たちとともに進んでいきたいと思っています。日本の支援が世界に誇るプロジェクトを生み出す日が来ることを願って、地道な活動を続けていきます。応援よろしくをお願いします。」

(佐藤真江(チーフアドバイザー/組織能力強化)、宇佐美茉莉(業務調整/ジェンダー主流化))



家族省大臣マルシア・ラムレス氏(中央奥)への表敬と意見交換の様子

私がカウンターパートです！

No.1 サイダ・ジェスカス技官（家族省本省児童労働課）



専門家との息もピッタリです

サイダさんは家族省で勤続21年のベテラン技官です。これまで本省の複数の部署および地域支所で支所長を含む勤務経験があります。

約3年前に現在の部署である本省のプログラムアモール部児童労働課に配属され、家族省によるコミュニティと連携した社会リスク予防サービスの強化に最前線で取り組んできました。FOSNARの頃から共に仕事をして

きた佐藤専門家もサイダさんの豊富な経験と冷静な観察・分析力、プロジェクト活動に真剣に取り組む姿勢に大きな信頼を寄せています。

サイダさんからメッセージを頂きましたので紹介します。「JICAは5年前から、コミュニティの最も脆弱な人々への社会リスク予防・ケア行政サービスの質の向上のため、家族省の新しい技術開発支援と技術移転を進めてくれていま

す。その方法はコミュニティの参加を伴い、住民が主役となる全てのプロセスを考えて来ています。今年の一年は特に家族省の人材、組織、コミュニティ人材の能力向上を支援してくれると理解しています。このような重要な支援に感謝すると共に、住民を取り巻く社会福祉の状況が改善し、貧困の削減につながると確信しています」。



家族省の中庭



プロジェクトオフィス



作事中です

～ ニカラグア NIQU 便り～ No.1 Los Ranchos

記念すべき第一回は、首都マナグアにありますレストラン「Los Ranchos」を紹介しします。本プロジェクト関連の調査団も何度か訪れ、ニカラグアの肉の魅力を教えてくれたお店といっても過言ではありません。

中米では日本の霜降り肉のようなタイプの肉は一般的に好まれず、どちらかというと赤身で筋があり、噛めば噛むほど味がでるような肉が好まれるようです。

しかしながらこのお店では外国人の客層を意識してか、日本人も好きな柔らかくジューシーなお肉が食べられます。

レストランは十分に広く、風通しの良い木造の建物の中にたくさんの植物の植え込みがあり、リラックスした雰囲気です。

入り口には炭火で肉を焼くための大きな網が置かれ、客の好みの焼き加減で持ってきてくれます。



今回の訪問では、チュラスコ（ブラジル風バーベキュー）16onzを注文し2人で分けました。たっぷりのサラダと、ライスやパン、フライドポテトなどがついてきて、値段は約25ドルとリーズナブルです。



これからも何度もお世話になること間違いなしのお店です。