

企画展示

1

すべての人に食と健康と繁栄を

「東京栄養サミット2021」にあわせて、マルチセクターで世界の栄養改善に挑む
JICAの取り組みを紹介します。

Food, health and prosperity for all

In light of the Tokyo Nutrition for Growth Summit (N4G) 2021 on the horizon, this section introduces JICA's initiatives on improving the state of nutrition worldwide with a multisector approach.

栄養は人が生きていく上でなくてはならないものです。しかし、現在世界は、栄養不足・栄養の摂りすぎという二つの大きな偏った問題を抱えています。また、気候変動や食品ロスなど、問題が山積みです。栄養不良は、様々な要因が絡み合っていて起きています。そのため、様々な分野（マルチセクター）で取り組まなければいけません。SDGs達成の期限まであと10年、JICAは、様々なパートナーと手を取り合い、マルチセクターで世界の栄養改善に挑戦しています。

Nutrition is essential to human survival. However, the world is actually afflicted by two problems at polar extremes: undernutrition and overnutrition. There is a mountain of other problems, as well, including climate change and food waste. Malnutrition is the result of various interrelated factors. For that reason, it needs to be tackled across multiple sectors (multi-sector). With ten years left until the end-date of the SDGs, JICA is joining forces with partners to improve nutrition worldwide with a multisector approach.



(C) JICA/Atsushi Shibuya



(C) JICA/Kenjiro Saito



(C) JICA/Shinichi Kuno



(C) JICA/Takeshi Kuno



(C) JICA/Atsushi Shibuya



(C) JICA/Atsushi Shibuya



(C) JICA/Shinichi Kuno



(C) JICA/Mika Tanimoto

企画展示

2

東京栄養サミット2021

オリンピック・パラリンピックの機会に、
栄養改善に向けた国際的機運を高めるために開催される栄養サミット。
第3回目である2021年冬、「東京栄養サミット2021」は日本政府が主催します。

Tokyo Nutrition for Growth Summit 2021

With the Olympic and Paralympic Games setting the stage for discussions, the Nutrition for Growth Summit aims to promote an international trend toward improving nutrition. Hosted by the Government of Japan, the Tokyo Nutrition for Growth Summit 2021 is the third such summit and will be held in winter 2021.



「栄養サミット」は、2012年にロンドンオリンピック・パラリンピックが開催された機会を活かして、地球規模の課題に対する具体的な国際的コミットメントを得ようとするキャメロン英首相(当時)のイニシアチブによって始まりました。今回の「東京栄養サミット2021」は、2016年のリオデジャネイロオリンピックに続いて3回目となります。「東京栄養サミット2021」では、世界各国政府や開発パートナー、企業や研究機関など様々な関係者が、栄養不良に苦しむ人々を一人でも減らすための取り組みを「コミットメント(約束)」として発表し、皆で協力しあうことを目指しています。また、発表された約束が達成されたかどうかを、世界全体で確認し合う体制を作り、世界の栄養問題の解決を目指します。日本の取り組みも紹介していきます。

サミットのテーマは以下の5つです。

1. 健康 ———— 栄養のユニバーサル・ヘルス・カバレッジ(UHC)への統合
2. 食 ———— 健康的で持続可能なフード・システムの構築
3. 強靭性 ———— 脆弱な状況下における栄養不良対策
4. 説明責任 ———— データに基づくモニタリング
5. 財政 ———— 栄養改善のための財源確保

サミットへの参加者は、これらの分野のうち1つ以上に対応したコミットメントを出すことになっています。

「東京栄養サミット2021」開催概要

日程	2021年12月7日(火)～8日(水)
主催	日本政府
共催(予定)	英国、仏国(2024年オリンピック開催国)、国際機関(WHO、FAO、WFP、UNICEF、世銀など)、ビル&メリンダ・ゲイツ財団、NGOなど
目的	世界的な栄養改善の現状と課題を確認し、栄養課題に向けた各国の今後の国際的取組の促進を主導
主なテーマ	1. 健康 ———— 栄養のユニバーサル・ヘルス・カバレッジ(UHC)への統合 2. 食 ———— 健康的で持続可能なフード・システムの構築 3. 強靭性 ———— 脆弱な状況下における栄養不良対策 4. 説明責任 ———— データに基づくモニタリング 5. 財政 ———— 栄養改善のための財源確保

企画展示

3

エスディージーズ SDGs17のゴールと栄養問題

17の目標から構成されるSDGsのうち、栄養問題は多くのゴールに関係しています

The 17 SDGs and Nutritional Issues

Nutritional issues are relevant to many of the goals that comprise the 17 SDGs.

SDGsのゴール2「飢餓をゼロに」は、栄養問題を考える上でとても大切な指標です。しかし、栄養問題は、それ以外にも様々なSDGsのゴールに関連しています。栄養問題は一つのゴールを達成することで解決できる問題ではないため、各分野が連携して栄養改善を進めることが、とても重要であることがわかります。

栄養問題と関連するSDGs



企画展示

4

世界に広がる低栄養と過栄養の二重負荷

低栄養と過栄養が同時に起きる「栄養不良の二重負荷」。
世界全体でみられる栄養の偏りは、人間の生命・健康に大きな影響を及ぼします。

The Global Double Burden of Undernutrition and Overnutrition

The simultaneous occurrence of undernutrition and overnutrition is the “double burden of malnutrition”.
Nutritional imbalances are heavily impacting human health and lives throughout the world.

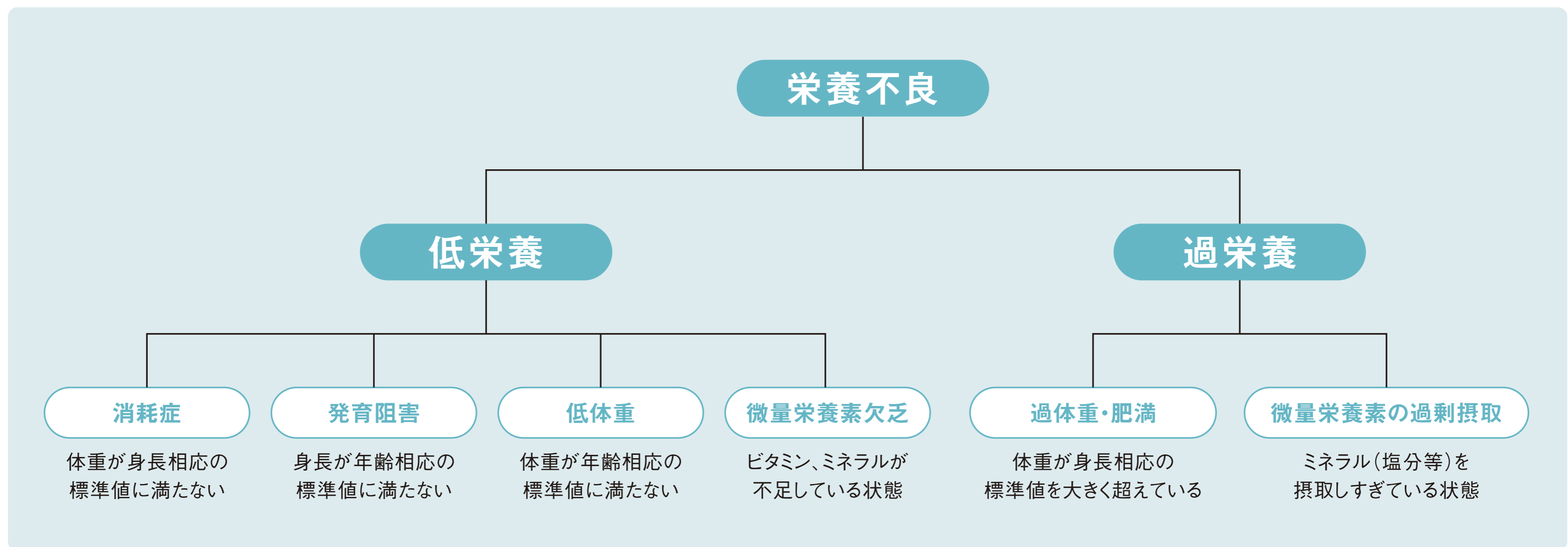
これまで飢餓と低栄養が主な議題だったのに対し、栄養サミット2021では、「栄養不良の二重負荷」が議論されます。栄養不良の二重負荷とは、低栄養と過栄養の双方が存在する状態のことを言います。

現在、世界の9人に1人が飢餓に直面している一方で、3人に1人が肥満気味か肥満といわれています。国際栄養目標2025の6つの目標を期限内に達成できるのは約3割にとどまるといわれており、5歳未満の子どものほぼ4分の1が発育不全、同時に太り過ぎや肥満は世界のほぼすべての国で急速に増加しています(WHO:Global Nutrition Report 2020)。

世界はいま、世界全体で栄養の偏りが見られ、「二重の負荷(double

burden)」が生じています。健全な成長を妨げる低栄養と、生活習慣病等を引き起こす過栄養は、いずれも人間の生命・健康に大きな影響を及ぼしてしまいます。

低栄養	過栄養
5歳未満児の発育阻害 1.5億人	子供過体重 4,000万人
成人の低体重 4.6億	成人の肥満 6.8億人



出典 mundi(2020年1月No.76)より作成

2025年までに国際社会が目指す国際栄養目標

- 1 5歳以下の子どもの発育阻害の割合を40%減らす。
- 2 生殖可能年齢にある女性の貧血を50%減らす。
- 3 出生児の低体重を30%減らす。

「人生最初の1000日(胎児期から2歳になるまで)」間の低栄養は、子どもの身体的・知的発達に遅れを引き起こすほか、その後の就学状況や労働生産性、ひいては国家経済の発展にも多大な影響を及ぼします。過栄養は、生活習慣病の原因となり、若年死亡や合併症による障害、長期間にわたる治療等から生産性の低下や医療費・社会保障費の増加につながり、社会的・経済的な負担が増加してしまうのです。

- 4 子どもの過体重を増やさない。
- 5 最初の6か月間の完全母乳育児の割合を50%以上にする。
- 6 小児期の消耗症の割合を5%以下に減少・維持する。

参考 外務省HP 栄養支援:国際的な動向と日本の取組より作成

企画展示

6

モザンビーク 保健・農業・水分野で取り組む栄養改善

モザンビークは、国内に深刻な経済格差があり、国内で一番貧困率の高い(66.7%)ニアッサ州では、貧困からもたらされている子どもの栄養不足が問題となっています。JICAは、三つのセクターの協力を同時にニアッサ州で行い、栄養不良改善という大きな目標に取り組んでいます。

Mozambique: Nutritional improvement initiatives in the health, agriculture, and water sectors

Mozambique in East Africa is stricken with drastic internal economic disparities. Niassa Province has the highest poverty rate in the country at 66.7%, and undernutrition among children is a problem there due to this poverty. Mozambique is working to achieve the tremendous goal of improving malnutrition through simultaneous collaboration across three sectors focused on a single area.



【現状】モザンビークの平均寿命は約60歳。赤ちゃんのうちに亡くなる子供が多いため平均寿命が低く、その一因が低栄養。また5歳未満の子どもに占める発育阻害の割合がほかのアフリカ各国よりも高い。主食は、メイズ(トウモロコシの一種)。おなががいっぱいにはなるが、おかずがほぼないため栄養不足になりやすい。

国内でもっとも貧しく栄養改善の優先地域： ニアッサ州での取り組み



安定した収穫と、栄養価の高い作物の研究が行われる。



住民啓発プログラムの様子



母子への栄養指導の様子



水へのアクセス改善は栄養改善の第1歩

1. 農業

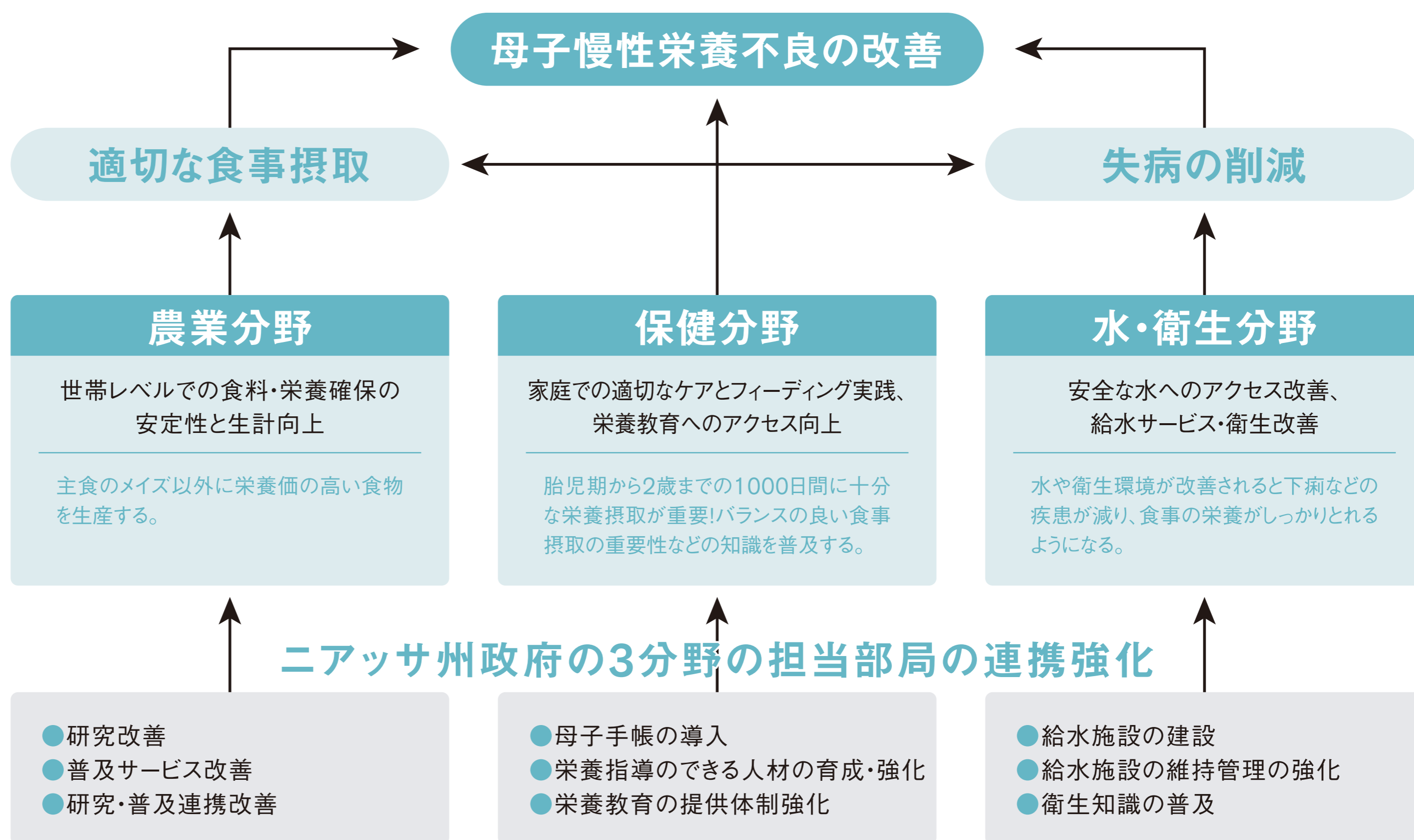
栄養価の高い作物の生産。

2. 保健

(自分たちで食べるよりも、売ってお金にすることを優先してしまうこともあるため) バランスのよい栄養摂取など栄養知識、特に、妊婦、赤ちゃんのいる親への栄養指導。

3. 水衛生

食べたものが栄養として吸収されるためには、不衛生な飲み水などによる病気(下痢など)の予防が必要。安全で安定した給水施設の設置、手洗いの奨励といった水・衛生分野の協力。



出典 mundi (2020年1月No.76)

世界のごはん

鶏一羽丸ごとココナッツミルクカレー フランゴ・ア・ザンベジアーナ



モザンビーク派遣
コミュニティ開発
倉本 衣織さん

派遣先の同僚の自宅に招待されたときに、奥様が教えてくださった郷土料理。一般家庭の普通の食生活は野菜中心ですが、週に一度か二度は肉や魚メインの料理を食べます。生きた鶏をさばいたり青空キッチンだったり、調理方法はワイルドで大胆! 反面、ポルトガル領だった時代の影響を受け、上品にナイフとフォークで食べるのが印象的でした。



photo: Osaka JOCV Alumni Association

企画展示

7

ソロモン ヘルシービレッジ推進プロジェクト

気候もよく、海の幸、山の幸など豊富な食材に恵まれたソロモン諸島。しかし、食生活の変化から生活習慣病が急激に増えているため、村人の生活を変える健康推進員を育て、村全体が健康になるためのプロジェクトを進めています。

Solomon Islands: Health Promoting Village Project

The Solomon Islands are blessed with a pleasant climate and a bountiful supply of food, both from the sea and from the mountains. However, changing diets in recent years have brought a dramatic spike in cases of lifestyle diseases in the Solomon Islands. For that reason, JICA has launched a project to train local health promotion volunteers to transform local villagers' lives and help them return to good health. Through training in the field, these volunteers work to improve people's awareness of health issues.



【現状】バランスの良い伝統料理を食べて長寿だった国の平均寿命は、現在、70歳前後。手軽に買える輸入加工品が中心となり、1日2食、糖質依存、動物性たんぱく質不足といった食生活も加わり、国民の約6割が、太りすぎまたは肥満水準、全死亡の6割を糖尿病などの生活習慣病が占める。偏った栄養の食生活によって、子どもの低身長、母親の貧血などの低栄養も問題に。マラリア感染のある地域もあり、生活習慣病とマラリアの二重の負荷が国の最重要課題となっている。

ソロモン諸島での取り組み

地方住民が8割を占め、公的サービスが十分に行き届かないなかで、キーマンとなる健康推進員を育成して、住民自らが健康改善活動を積極的に行えるようなコミュニティづくりを目指す。

健康推進員(1人あたり20から30世帯を担当)の仕事

- 村民の身体測定をする
- 野菜や果物の摂取を高めるため、スプスプガーデン(家庭菜園)の普及を図る
- 米飯食よりもイモ類を摂取する伝統食が健康的であるというメッセージを伝える
- 食材の特性や栄養バランスのとり方などを説明。日曜日の教会の礼拝や村の集会などの人が集る機会に啓発する
- 村の清掃活動やごみ捨て場などのルールを作る



健康推進による健康調査の様子



身体測定の様子



近年のソロモン諸島で少なからず見る、ご飯の上にインスタント麺をかけただけの食事。



先祖の伝える健康食へ。栄養改善の指導では、栄養価が高くバランスのいい伝統料理の復活を促す。

世界のごはん

魚のココナッツミルク煮 ミルキムフィッシュ



ソロモン派遣
看護師
廣島 奈央子さん

ミルキムフィッシュはソロモン人おすすめの伝統的な魚料理!魚をココナッツミルクで煮込みます。最初は「魚にココナッツミルク?」と半信半疑でしたが、そのおいしさに感動しました!また、魚だけではなく、貝や蟹などの海の幸をはじめ芋や野菜のミルキムもあって栄養満点!白ごはんとの相性も抜群です。



photo:Osaka JOCV Alumni Association

企画展示

8

ガーナ 生涯にわたって健康を

目ざましい経済発展を遂げ、低中所得国となり、西アフリカにおける民主主義の模範国であるガーナ。ガーナ政府が進める地域保健サービスCHPS政策のもと、JICAは保健分野や農業分野のガーナの機関とともに、すべての人々が生涯にわたって健康でいられるための栄養改善に協力しています。

Ghana: Lifelong Health

Through remarkable economic development, Ghana has become a lower-middle-income country and a model of democracy in West Africa. Under the Community Health Planning and Services (CHPS) policy promoted by the Ghana government, JICA is working with local institutions in the health and agricultural sectors to improve nutrition to enable all people to achieve lifelong good health.



国家政策として1999年から地域保健サービスの推進を図るCHPS (Community based Health Planning and Services)の活動が開始。CHPSとは、地域のヘルスワーカーによるアウトリーチ活動(訪問診察・訪問看護)や、コミュニティへの啓発を中心とした、妊産婦や母子そしてコミュニティ全体のケア、病気予防や健康増進を行う活動のこと。特に妊娠期、0歳から2歳までの栄養改善が、その後の一生に大きく関わることから、ガーナ政府も優先して取り組んでおり、JICAはCHPS政策を多方面から後押ししている。

JICAによるCHPS政策支援

1. 母子手帳の導入(2018年完成)。それぞれの妊産婦や母子に合わせた栄養改善のカウンセリング。北部にある第3の都市タマレでは、国連WFPとともに栄養補助食品であるシリアル、油、塩、子ども用サプリメントを配布
2. 栄養改善の一つの手段として、味の素がサプリメント「KOKO plus(ココプラス)」を開発。伝統的な離乳食に安価に買える栄養サプリメントをプラス
3. あらゆる年齢層のライフステージに合った疾病予防や健康増進のためのコミュニティレベルのサービス提供
4. ビタミン不足に陥りやすい主食のトウモロコシから、栄養価の高い米(パーボイル米)を生み出す加工技術



パーボイル加工とは、籾を水または温水に浸したあとに水蒸気で蒸し、乾燥させて(写真)精米すること



伝統食KOKOに栄養をプラス



母子手帳を受け取る親子



ヘルスワーカーによる活動説明の様子



精米前(写真手前)と精米後のパーボイル米

世界のごはん

赤い豆ごはんの激辛トマトソース添え ワチェ



ガーナ派遣
野球
脊尾 直哉さん

ガーナでは小さいバスで乗り合わせた見知らぬ人に食べ物をシェアする習慣があります。私も何度か分け与えてもらったことがあるのですが、はじめは驚きました。そんなガーナ人にとっての国民食は「ワチェ」と呼ばれる赤色の葉で色づけた豆ごはん。辛いトマトソースと一緒に食べたり、好みでスパゲティや卵、サラダなどを付け合わせたりと、自分好みのプレートにできます。



企画展示

9

アフリカの水と衛生環境を整える 「水の防衛隊」の挑戦

栄養不良の半数は不十分な水と衛生が原因の病気と関係があると推定されています (WHO)。「水の防衛隊」とは、2008年にTICAD IVで提唱された、アフリカで水と衛生に関する課題に取り組むJICA海外協力隊のこと。手洗運動の普及などを通して、食や栄養改善のために、アフリカ各地で水の防衛隊が活躍しています。

Challenges of the Water and Security Action Team from JICA's Japan Overseas Cooperation Volunteers (JOCV), which works to improve water and sanitation systems in Africa.

Half of those with malnutrition are estimated to suffer from diseases stemming from insufficient water or poor sanitation (WHO). Proposed at TICAD IV in 2008, the Water and Security Action Team is a group of JICA's JOCVs who work on water and sanitation issues in Africa. The Water and Security Action Team works throughout Africa to improve food and nutrition through campaigns promoting handwashing and other activities.

水・衛生へのアクセスと栄養は、直接的にも間接的にも密接に関わり合っています。安全でない水や野外排泄などの不衛生な習慣は、慢性的な下痢、寄生虫や腸の機能障害を引き起こし、これによって栄養を吸収することが難しくなってしまいます。水と衛生環境を整えることで、下痢症などの水因性疾患を防ぎ、腸からの栄養素の吸収が守られた結果として、栄養不良の改善に貢献することができます。



手洗い | エチオピア

「手洗いソング」で楽しく手洗い!



「手洗いソング」(エチオピア):「手洗いの大切さを広めたい」佐賀千紘隊員(コミュニティ開発)

病気になった後の対処療法が主流のエチオピアで、病気を予防することの大切さを皆にわかりやすく広めたいと「手洗いソング」を考えた、水の防衛隊佐賀千紘隊員(コミュニティ開発)。音楽や幼児・小学校教育の職種などの協力隊員とともに、現地の関係者と一緒に制作しました。反響は大きく、佐賀さんたちは多くの学校やイベントに招かれるようになり、動画も制作・公開しました。手洗いソングは、2018年エチオピアの水灌漑電力省が主催し、大臣や水・衛生分野の関係者が一同に集まる会議で「手洗いソング」でも披露されました。

参考 JICAHP (https://www.jica.go.jp/topics/2018/20181015_01.html)より作成

飲み水 | ルワンダ

ポリタンクを洗って病気を防ごう!



「ジェリカン洗浄キャンペーン」(ルワンダ):「衛生的な飲み水を広めたい」豊川絢子隊員(公衆衛生)

ルワンダの水道が通っていない多くの家庭では、ポリタンク「ジェリカン」を持って水を汲みに行きます。しかし、中が洗いにくく、綺麗に洗うことができず、とても不衛生でした。そのため、下痢や寄生虫の患者が多い村に対して、水の防衛隊豊川絢子隊員(公衆衛生)や各地の水の防衛隊が、「ジェリカン洗浄キャンペーン」を開始。ハープや卵の殻など身近なもので汚れを落とす方法を見つけ、村人たちに、汚い水が病気を引き、結果として栄養不良になってしまうこと、ジェリカンをきれいに保つことの大切さを丁寧に広めています。また、牛の糞などによる水源汚染を防ぐため、村長や村役場の職員とも、環境改善に取り組んでいます。

トイレ | ブルキナファソ

私たちのオリジナルトイレ!



「トイレに絵をかくて利用促進」(ブルキナファソ):「トイレ清掃の重要性を広めたい」松永 朋子隊員(コミュニティ開発)

衛生施設が整っていないブルキナファソでは、トイレがない家庭も多く、学校でのトイレ利用の習慣が定着していません。また、自宅にトイレがある場合も、その多くは穴を掘って蓋をした簡易なものが多く、野外排泄を好む子どもたちも多いのが実態です。排せつ物からハエを媒介して下痢などの感染症となり、結果として栄養不良を招いてしまいます。そのため、トイレ利用促進、トイレ清掃の重要性を伝えている水の防衛隊松永朋子隊員(コミュニティ開発)が、活動先の小学校4年生の子どもと協力し、トイレの壁に絵を描くイベントを実施。小学校のトイレがかわいく生まれ変わり、これまでよりも親しみやすく、使いやすいついれになりました。

出典 JICA広報部Facebook「私たちのオリジナルトイレ」より作成

世界のごはん

ルワンダ料理 チキンと野菜のピーナッツ煮込み イギサフリヤ



ルワンダ派遣
公衆衛生(水の防衛隊)
豊川 絢子さん

イギサフリヤはルワンダの家庭料理ですが、肉は高価なので、お祝いなど特別な日に鶏肉を入れます。任地にはレジナという、隊員たちにとってお母さんのような世話役のルワンダ人がいました。いつも隊員たちに得意のルワンダ料理を振る舞ってくれ、特にイギサフリヤは私たちが必ずオーダーするお気に入りでした。生きた鶏を絞め、丸々一匹余すところなく使い、ゴロゴロと鶏肉が入ったイギサフリヤを食べ、おしゃべりをしながらみんなで至福の時間を過ごしました。



photo:Osaka JOCV Alumni Association

企画展示

10

栄養改善に取り組む現場から

世界の栄養問題を、草の根レベルで解決するべく派遣された栄養士の海外協力隊や元隊員たちの活動を紹介します。現地の方と協働しながら、子供達への栄養改善に取り組んでいます。

From the Front Lines of Nutrition Improvement

This section covers the activities of nutritionists in JICA's JOCVs and former members thereof who were dispatched around the world to solve nutrition problems at the grassroots level. We also work with locals to improve nutrition among children.



JICA海外協力隊
パラグアイ派遣 栄養士
橋口 奈奈穂さん



活動の様子



現地の小学校で提供された給食ボリボリ(左)

カアサバ県にある農業普及局に所属し、食育指導や学校給食の調査を行いました。活動する地域にある約101校の公立学校のうち、学校給食が提供されるのは6校のみでした。さらに、提供期間は7月下旬から11月末までと学校期間の半分でした。学校給食の時間には、野菜が苦手な子どもと野菜のおいしさや大切さを学んだり、食後の食器の片づけ方などのルールを先生と考えたりしました。また、学校給食の調査結果をもとに、農業普及局の仲間たちと学校給食で地場産物がさらに活用してもらえる方法を考え、首都にある農業普及局本局で提案しました。帰国した今でも、雨の日は休校になるパラグアイで、給食が食べたくて学校に来てしまう子どもを思い出し、笑顔になります。



JICA海外協力隊
パナマ派遣 栄養士
庄野 怜美さん



NGO内での保護者とボランティア向けの食育セミナー

がんや白血病の子どもたちの治療を支援するパナマ市内のNGOがんと白血病の友だち基金(通称FANLYC)で活動しました。子どもたちを見送ることも多く、悲しいことも多かったです。そうした中で少しでも治療につながるように、調理師の方たちと一緒に栄養バランスを考えたメニューを考え、子どもたちやその保護者、施設の学生ボランティアに向けて栄養教室を定期的に開催しました。また、患者さんへ、普段の食生活の聞き取りを行い、自宅で簡単に実践できる子どもたちの状態に適したメニューなどを提案しました。また、パナマは年間平均気温が30度前後、湿度90%前後と高温多湿な気候のため、食中毒を招かないよう調理場の衛生管理も欠かせません。免疫力の乏しい子供たちのことを考えて、調理師たちの手洗いの徹底や、食材の衛生面も配慮した食事を指導するなどを考えながら活動を行ってきました。誰の、何のための食事か…大事なことをたくさん学べた2年間でした。

日本・バングラデシュ文化交流会 (JBCEA)

「地域住民参画による持続可能な学校給食モデルの確立」(草の根協力支援型)

日本・バングラデシュ文化交流会 (JBCEA) はバングラデシュで活動した元協力隊員が中心となり設立されたNPO法人です。学校給食制度のないバングラデシュでは、農村部の子どもたちに栄養不足による成長不良が多いため、バングラデシュで初めて公立小学校に学校給食を取り入れて、成長期の子供たちの栄養を改善しようとする取り組みを開始、2015年からは草の根技術協力により、保護者をはじめとする地域住民が参加した、持続可能モデルの確立をめざしています(全4校に実施)。保護者は、月2キロ(低学年)3キロ(高学年)の米を提供し、生徒が自宅から食器を持ってきて、できるだけ低コストで給食を提供しています。食材に地元産の大豆を利用し、高価な肉魚に代わってタンパク質を補っています。「JBCEAの手を離れ、現地の方だけの持続可能な体制を作っていくことはたやすいことではありませんが、子供たちの栄養改善だけでなく、地域住民が協力して取り組むことで健康意識の向上につながります。現在取り組んでいる学校では、現地の運営委員会にできる限り母親たちの力を取り入れて、地域と一緒に学びながら給食の継続を支えるようにしています。」(松本理事長)。子供たちの体格がよくなるなど、学校給食は子供たちの栄養改善に効果을上げています。それまで学校に来なかった子供たちも学校に来るようになり、教育環境の向上にも貢献しています。



給食の準備では、上級生が下級生の給食の配膳や手洗いを手伝う



年齢によって必要な栄養が摂取できるようにするなど試行錯誤を行った



世界のごはん

パナマ風チキンスープ サンコーチョ



パナマ派遣
栄養士
庄野 怜美さん

活動が忙しく、1週間ほぼ寝ずで動きっぱなし。
そんな中同じく忙しい調理士の同僚が出してくれたサンコーチョ。
「疲れたでしょう。とっておいたわよ。」
どんなに疲れていても相手を思いやれる気持ちと
スープの温かさで心も、体も温かくなりました。



企画展示

11

ブラジル 和食の素晴らしさを広め、 社会全体の健康増進を

世界最大の日系人社会があるブラジル。日系人が設立し運営を行う日系病院同士の連携や医療サービスの向上を目指して始まった日系病院連携協議会から、病院食をブラジル風和食にアレンジしたレシピ本「日本の味-Sabor do Japão」が誕生しました。

Brazil: Promoting Health Throughout the Country
by Advocating for the Excellence of Japanese Cuisine

Brazil is home to the world's largest community of Japanese descendants outside of Japan. Sabor do Japão (Flavors of Japan) is a recipe book that was adjusted from hospital food to Brazilian style Japanese food. It was born after an initiative "Nikkei Hospitals' Cooperation Meeting," established and operated by Japanese descendants in Brazil to improve cooperation among Nikkei hospitals and medical services.



中南米地域には、日系人が設立し、運営を行う日経病院が点在しています。なかでもブラジルは、国内の日系病院間の連携を強めることでさらなる医療サービスの向上を目指しています。その動きの中心となる話し合いの場が、JICAと日経病院の共催で発足した日系病院連携協議会です。

この協議会から新たにスタートしたプロジェクトが、レシピ本「日本の味」です。昔から健康長寿の食事として知られてきた和食を、サンタクルス日本病院が、「日本が誇る健康食としての和食をブラジルに普及させることを目指して、病院食に和食を取り入れよう」と提案したことから始まりました。実際のレシピは、九州大学医学部にJICA日系社会研修で来日した日系病院の栄養士たちが、ブラジルの方にも受け入れられるように味付けを工夫して、一つ一つ作成していきました。

「日本の味-Sabor do Japão」としてまとめられたレシピ本は、2021年10月15日の完成式典を経て、正式に出版されました。今後はスペイン語にも翻訳されることが決まっており、ブラジルだけでなく、中南米各国に健康食としての和食を広めることが期待されています。



病院食レシピブック「日本の味」。



和食がアレンジされブラジルの食材で調理できるような工夫がされています。



完成式典では感謝プレートがJICAブラジル事務所へ贈呈されました。



作成に携った関係者が一堂に会しての集合写真。研修受け入れ先の九州大学の方と研修員がオンラインで久々の再会をし、喜びの声が聞かれました。

世界のごはん

サンタクルス日本病院 和食の病院食



サンタクルス日本病院
評議会議長
レナト・イシカワさん

当病院では、健康食として知られている日本食を、病院食に誰もが選ぶことができます。当病院の日本食は、栄養士のJICA海外協力隊により2年間日本料理法の改善を行っていただいたことで、病院食として出していたうどん、そうめん、みそ汁などが本来の日本の味を取り戻し、「魂さえ養う食事」と言われるようにまですなりました。また、当病院から日本料理技術の向上や食文化継承のために日本に派遣した栄養士により、ダシを様々なメニューに取り入れたり、日本で学んだご飯の作り方を採用するなど、日本料理本来の意味や味を失うことなく、ブラジルにあったやり方で病院食に適應させています。



写真はサンタクルス日本病院の提供です

企画展示

12

ベトナム初「栄養士」の誕生、
そして栄養管理体制づくりに向けて

社会や経済の急速な発展に伴い、生活習慣病や栄養の二重負荷が現れ始めているベトナム。日本の様々なパートナーの支援によりベトナム初の「栄養士」が誕生し、ベトナムの栄養改善に向けた制度作りや人材育成支援が行われています。

Vietnam's First Dietitians and
Building a Nutritional Care Management System

Vietnam is currently undergoing rapid economic growth. With the high-paced development of the economy and society, various problems have come to the fore including obesity, lifestyle related diseases, and undernutrition. Although health and nutritional awareness were not especially high in Vietnam, now the country has created its first dietitian with the help of various Japanese partners.



ハノイ医科大学で栄養士資格を取得した卒業生が誕生

4年制栄養士養成コースがハノイ医科大学で開講、2014年からはJICAが栄養士コースで学ぶ学生による栄養学研修を実施するなどの協力をを行い、2017年に国内初の栄養士が誕生しました。

栄養関連の研究の立ち遅れで栄養士制度が存在していない国もあり、人材の育成が課題となっているアジア諸国。経済発展を遂げる一方、国民の健康や栄養への意識は低く、様々な栄養問題を抱えているベトナムで、日本栄養士会、ベトナム国立栄養研究所、神奈川県立保健福祉大学、十文字学園、味の素株式会社が、栄養士養成への取り組みを開始したのが栄養士誕生の始まりでした。2013年にベトナム初となる

ハノイ医科大学支援にかかる

神奈川県立保健福祉大学の主な取り組み

時期	内容
	ハノイ医科大学にベトナム初の栄養学科開設
2014年 3月	・ハノイ医科大学における栄養学教育に関する協定を締結(県立保健福祉大学、十文字学園女子大学、日本栄養士会、ハノイ医科大学、ベトナム国立栄養研究所) ・学術・教育交流に関する協定を締結(県立保健福祉大学、ハノイ医科大学、ベトナム国立栄養研究所)
2015年 10月	ベトナム政府により栄養士の地位を定める規程(ジョブコード)が承認され、公務員として就職するための素地ができる(11月施行)
2016年 1月	ハノイ医科大学栄養士の研修受入れ(県政策研修員)
12月	ハノイ医科大学病院栄養科支援のためのボランティア連携に関する覚書を締結(県立保健福祉大学、JICA)
2017年 7月	人材育成の協力に関する覚書を締結(神奈川県、ハノイ医科大学)
8月	・ハノイ医科大学で栄養士資格を取得した卒業生が誕生 ・JICA 短期ボランティアとしてハノイ医科大学へ教員を派遣
2018年 1月	ハノイ医科大学栄養士の研修受入れ(県政策研修員)
3月	JICA 短期ボランティアとしてハノイ医科大学へ教員を派遣
8月	JICA 短期ボランティアとしてハノイ医科大学へ教員を派遣
10月	ベトナムの清潔・衛生習慣の定着に向けた覚書に基づき、ハノイ医科大学栄養学科卒業生が県立保健福祉大学大学院保健福祉学研究所へ入学(2020年3月修了)
2019年 2月	ハノイ医科大学栄養士の研修受入れ(県政策研修員)
3月	JICA 短期ボランティアとしてハノイ医科大学へ教員を派遣
4月	ハノイ医科大学栄養学科卒業生が県立保健福祉大学院ヘルスイノベーション研究科へ入学(2021年3月修了予定)
2019年 8月	・JICA短期ボランティアとしてハノイ医科大学へ教員を派遣 ・国立セントポール病院と学術・教育交流に関する協定を締結(県立保健福祉大学)
2020年 1月	ハノイ医科大学栄養士の研修受入れ(県政策研修員)
4月	ハノイ医科大学栄養学科卒業生が県立保健福祉大学院保健福祉学研究所へ入学(2022年3月修了予定)
6月	ベトナム栄養士会が設立

JICA×神奈川県立保健福祉大学×神奈川県×ハノイ医科大学病院の連携

2016年、JICAはこれまでベトナムの栄養学科創設から支援を続けてきた神奈川県立保健福祉大学と覚書を締結。神奈川県立保健福祉大学の先生をハノイ医科大学病院栄養科に短期ボランティアとして3年間延べ9か月間派遣し、卒業した栄養士の臨床支援や、食品衛生等、病院での栄養管理システムについて支援しました。また、神奈川県でもハノイ医科大学と管理栄養制度の確立支援等に関する人材交流の覚書を締結し、同大からの栄養士を県の政策研修員として受け入れました。研修員は、栄養士教育に従事している栄養士で、神奈川県立保健福祉大学での研修成果から、ベトナムの医療における栄養管理体制の構築に中心的な役割を担うことが期待されています。「今後、卒業生がベトナムでの公衆栄養、病院や学校での給食や臨床栄養管理、さらに栄養学研究におけるリーダーとして育ってほしい。ベトナムにまいた一粒の種が、芽を出して大きな花を咲かせてくれることを信じています。」(神奈川県立保健福祉大学中村丁次学長)。ベトナム栄養士の今後の活躍が期待されています。



病院給食の調理スタッフに対する衛生教育

世界のごはん

具たくさん! 汁なし麺 ミークアン



ベトナム派遣
陶磁器
松尾 育子さん

ベトナムには沢山の名物麺料理があります。有名なのは「フォー」や「ブンボー」でしょう。しかし、私の活動先ダナンの名物麺と言えば「ミークアン」です。汁なし麺に、いろいろな野菜が入ったお皿の中から自分の好きな野菜を選んでトッピングして食べます。バイク宅配すると、スープと具材が別々のビニール袋にパンパンに入った状態で登場します。初めてみた時は、日本では見られない光景に驚いたものです。

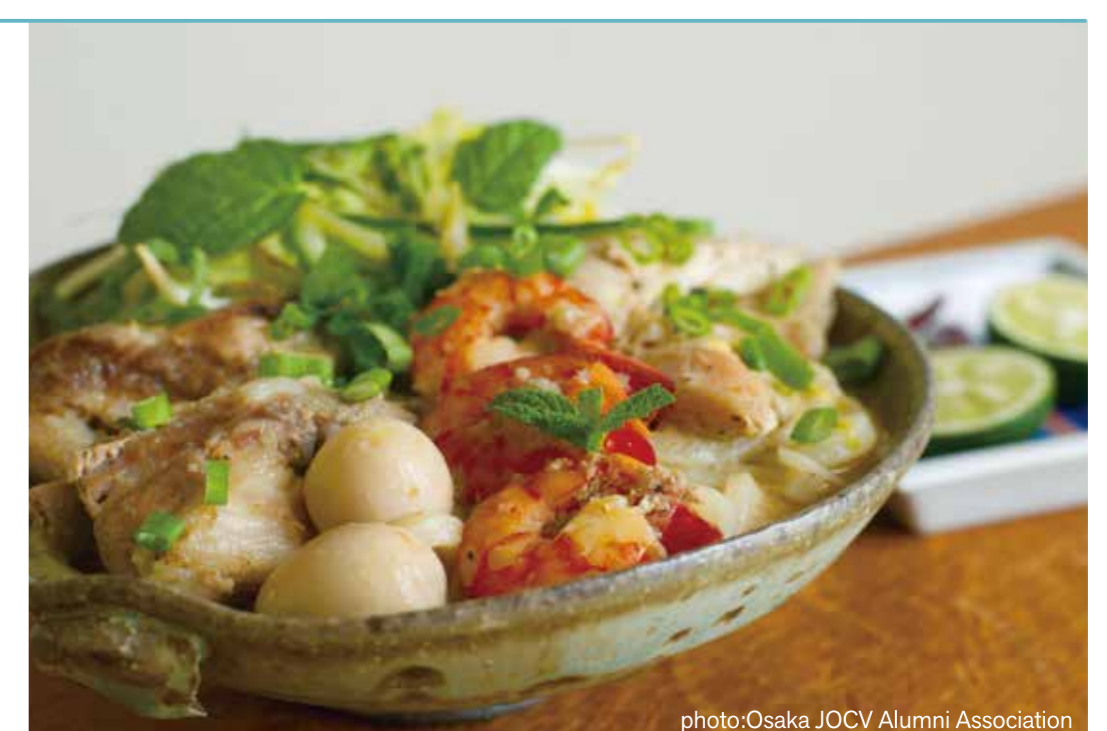


photo:Osaka JOCV Alumni Association

企画展示

13

NPO法人ABCジャパン

外国人世帯への食料支援活動

新型コロナウイルス感染症の影響により、生活が変化し、社会・経済的に不安定な人々への健康問題が懸念されています。不安定な状況にある人々は、特に栄養不良に陥りやすく、このような環境にいる幼い子どもたちには特別な配慮が必要です(栄養サミットにおける重点分野「強靭性」より)。NPO法人ABCジャパンは、コロナ禍により経済状況が悪化した外国人世帯へいち早く食料支援活動を行ってきました。

ABC Japan (NPO): Providing Food Assistance for Households with Non-Japanese Members

The COVID-19 pandemic has deeply impacted daily life, and there are concerns that it has created health problems for people who are socially and economically disadvantaged. ABC Japan provides health and nutritional awareness support for households with non-Japanese members who have experienced economic hardship due to the COVID-19 pandemic.

ABCジャパンは、横浜市鶴見区在住の日系ブラジル人が中心となり、2000年に発足したNPO法人です。日本に暮らす外国人が「今、困っていることをなくす」「将来、困らないように」「共に楽しむ」ことを大切にしながら、多文化共生社会を目指し、様々な活動を行っています。

活動の大きな柱は、子どもの教育支援と大人の自立支援、コミュニティづくりなどです。「活動を開始してから20年以上経ちますが、日本の外国人を受け入れる環境は徐々に整備されつつあるものの、まだまだ課題は多いです。」(ABCジャパン渡辺さん)。

ABCジャパンは、災害時に孤立することの多い外国人の支援も行っています。東日本大震災の際にも、食料支援や物品寄付などを行いましたが、コロナ禍で食料支援をいち早く開始できたのは、そうした災害支援の活動や、日ごろの活動でコミュニティの声を聞く仕組みがあったからです。

コロナ禍で仕事をなくし、孤立して困っている外国人の声はABCジャパンに届いたため、すぐに食糧支援のための行動を起こしました。フードバンクへの登録や食料品寄付のお願い、困っている世帯情報の収集など…

また、facebook等で広く呼びかけホームページに4か国語(英語、スペイン語等)で掲載するなど、少しでも情報が行き渡るように工夫をしたところ、多くの食料支援の依頼が来るようになりました。

当初は、横浜近郊を対象に食料などを取りに来てもらうことを前提に始めましたが、その後全国からの依頼にも対応すべく、配送料を捻出するための助成金申請なども行いました。「申し込みフォームに記入された家族の年齢と構成により、乳幼児のいる家庭には粉ミルク、宗教によっては豚肉料理なしと、家族構成に合わせて食料を選んで、送りました。」(渡辺さん)と、きめ細かい対応を心がけました。

「大きな社会課題を変える取り組みではないかもしれませんが、目の前で困っている人を助けることができたのは大きな成果です。」(渡辺さん) 現在は、食料支援活動は、休止しているものの、今後の情勢を見守りながら「目の前の困っている人をまず助ける」活動は続いていきます。



フードバンクよこはまなどからの協力を得て、要支援者をつないでいます。



中学校を卒業してから来日し高校進学を目指す子どもなどを対象としたフリースクールの様子。

世界のごはん

ブラジル料理 ブラジル風揚げ餃子 パステウ



NPO法人ABCジャパン
理事長
安富祖美智江さん

パステウは、ブラジルでとても人気のある軽食です。青空市場などでよく食べられます。ひき肉やチーズ、ヤシの新芽、タラなどの具を餃子の皮のような生地包んで揚げます。歴史的には、中国人や日本人が移民したときに持ち込まれたと言われています。毎年2月にABCジャパンの事務所がある鶴見地域の中学校で行われる「多文化デー」の料理ワークショップで、パステウ教室を開きました。肉やチーズはもちろん、バナナやチョコを包んだ甘いパステウも作り、大好評でした。



photo:ABCJAPAN

企画展示

14

ほろじん
NPO法人Africa Heritage Committee

こども食堂&こども寺子屋

日本でも7人に1人の子どもが満足な食事ができていないという現状が社会問題となっています。そのような子どもたちの受け皿を目指し、ガーナ人トニー・ジャスティスさんが子ども食堂を横浜市と相模原市で開いています。

Africa Heritage Committee (NPO): Free Children's Canteen & Learning space

Currently, one in seven children in Japan still do not receive satisfying meals.
A Ghanaian Tony Justice opened this children's canteen for such children.

ガーナから日本に来て20年以上。流暢な日本語を話すトニー・ジャスティスさんは多国籍の料理を提供するレストランを運営しながら、日本人の子どもたちを支援する活動を行っています。

「ガーナでは家族みんなで集まって食事をするけど、日本には一人でご飯を食べる子どもがいたり、朝食を抜く子どもがいます。」(トニーさん)

トニーさんはNPO法人Africa Heritage Committee を立ち上げ、日本の子供たちの支援を始めました。

「アフリカの部族は豊かではないけれど、少しの食べ物でも皆で分け合います。一つの大きな鍋でたくさん食事を作って、皆で手をつつこんで食べます。日本ではあまり見ないシーンです。」

そこでトニーさんは、2016年より神奈川県相模原市で『ノヴィーニェ こども食堂&こども寺子屋』をオープンしました。ノヴィーニェとは、トニーさんが属するエウエ族の言葉で、家族や仲間を意味し、学校や年齢、国籍の異なる子どもたちが皆で一緒に食事ができ、ワイワイ楽しく遊び学べるところです。「食べることは生きることの基本です。そして、誰かと一緒に食事をするこも、子どもの成長には欠かせない大切なことです。」とトニーさんは言います。

食事の後は、『こども寺子屋』。色々なことに興味を持つきっかけにしてほしいと、プログラムに工夫を凝らしています。紙芝居や絵本の読み聞かせ、英語レッスン、工作、アフリカの太鼓にマラカス。

「最初は僕をみて泣きじゃくっていた子どもが、ある日からハグしてくれるようになったり、小食だった子がたくさん食べられるようになって、キッチンで料理している僕のところに空になったお皿を持ってきたり。こうした出来事が僕の宝物。日本は裕福な国だけど、生きづらさを感じている子どもが多いように感じます。そうした子どもたちの心と体を元気にしたい。」

こうした活動が、特に貧困・ひとり親・留守家庭などで、普段一人で食事をするこも多き子ども達や、地域社会から孤立しがちな外国人家庭の子ども達、学校になじむことのできない子ども達など、様々なバックグラウンドをもつ子ども達の支援につながることを目指しています。現在、コロナ禍においては、こども食堂&こども寺子屋開催の代わりに、手作りのお弁当を月4回、工作キットを月2回、無料配布しています。その他、毎週2~3回、パンや野菜、保存食品の無料配布も行っています。



笑顔あふれるこども食堂の様子



国際人を育てたいというトニーさん(こども寺子屋の様子)

世界のごはん

ガーナの伝統料理 バンクー&オクラシチュー



NPO法人Africa Heritage Committee
理事長

トニー・ジャスティスさん

バンクーは、アフリカ・ガーナでよく食べられている主食の一つで、発酵させたトウモロコシを粉にして熱湯で練った酸味のあるおもちのような食感の食べ物で、スープや煮込み料理と一緒に食べます。特に私が好きな煮込み料理はオクラシチューで、バンクーと一緒に食べると絶品です。小さい頃、家族や地域の人たちと、皆で一つの鍋に手をつつこんで、分け合ってた思い出の料理です。食事の席には太鼓や歌や踊りがあって、お年寄りから歴史や昔話を聞いたり、食事は文化を伝える大切な時間でもありました。



photo: Africa Heritage Committee

企画展示

15

神奈川県かながわの取り組みけん と く

低栄養ていえいようの裏では食料うらが余っている現実しよくりよう。食料自給率あまが低く多くの食べ物げんじつを海外しよくりように頼っている日本じきゅうりつが、多くの食品ロスひくを生み出しているという状況おおと、コロナ禍たにおいて直面している貧困問題かいがいなどに対処するため、神奈川県かながわはSDGsアクションとして「フードドライブ」の取り組みけんを行っています。

Initiatives in Kanagawa Prefecture

The reality is that, beyond the problem of undernutrition, there is a problem with too much food. With Japan's low food self-sufficiency rate and reliance on overseas sources for much of its food, Kanagawa Prefecture has been conducting a "food drive" as an SDGs action to address the large amount of food waste and poverty issues faced amidst the COVID-19 pandemic.



横浜市の家庭から出される燃やすごみの中には、食品ロスと言われる何も手につけられず廃棄された「手つかず食品」が年間2万トンも含まれています(横浜市)。

フードドライブ活動とは、各家庭で使い切れない未使用食品を持ち寄り、それらをまとめてフードバンク*団体や地域の福祉施設・団体などに寄贈することです。コロナ禍で一層深刻化する社会的課題の解決に向けた取組みの1つとして、家庭などで活用されていない食品を持ち寄り、フードバンクを通じて食の支援が必要な方に届ける「フードドライブ」活動を神奈川県内で実施しています。

*フードバンク:各家庭や食品を取り扱う企業から、まだ安全に食べられるのに廃棄されてしまう食品を引き取り、福祉施設等へ無償で提供する団体・活動を言います。



県庁内で実施したフードドライブの様子



寄付によって集められた食品

「コロナの影響は、子ども、女性、留学生など、社会的立場が弱いとされる方ほど大きい状況です。SDGsを道しるべに多様なステークホルダーのパートナーシップによる共助の取組を通じて、課題を解決していきたいです。取組の一環として、10月に神奈川県内へ「フードドライブ」活動と呼びかけた際は、たくさんの企業・団体の方へ共感が広がりました。今後も皆さまと連携し「フードドライブ」を広く展開していきたいと考えています。」(神奈川県SDGs連携グループ窪田さん)

未来みらいを変えるためにか ～子どもたちへ食品ロスかの問題を知ってほしい～

横浜市栄区にある神奈川県立地球市民かながわプラザ(あーすぶらざ)は、様々な課題を取りあげた「かべ新聞」を発行し、県内の小中学校へ配布しています。11月には食品ロスへの活動を紹介するなど、子どもたちへ食品ロスの問題を「知ってもらおう」活動を行っています。「子どもたちにも身近な問題である食品ロス。こうした課題をわかりやすく知ってもらうことで、子どもたちが自分自身の問題としてとらえ今取り組むことが未来につながることを知ってほしいです」(当間館長)



神奈川県内の小中学校へ配布されている「あーすぶらざ かべ新聞」

世界のごはん

健康にも環境にも優しい食事 ヴィーガン料理

海が見えるレストラン
PORT TERRACE CAFE



海が見えるレストラン
ポートテラスカフェ

JICA横浜3階にある港の見えるレストラン「ポートテラスカフェ」では、世界各国のメニューだけでなくベジタリアン・ハラルメニューなど20種類以上の料理を提供していますが、秋から、動物由来の成分を一切使わないヴィーガンメニューが加わりました。畜産に伴う温室効果ガス排出を削減できるなど、SDGsの観点からも注目されています。ぜひお試しください。



photo:JICA