

2024年11月30日

世界の人びとのための JICA 基金活用事業
終了時活動報告書（2023 年度採択案件）

1. 業務の概要	
(1) 案件名	モルディブ共和国ローカル島民家庭菜園普及活動プロジェクト ～食育交流“野菜を食べる”～
(2) 実施団体名	特定非営利活動法人セルクル
(3) 実施期間	2023 年 11 月 1 日～2024 年 11 月 5 日
(4) 実施国	モルディブ共和国
(5) 活動地域	ナイファル島
(6) 活動概要	
①活動の背景：	
本事業の対象国であるモルディブ共和国（以下、モルディブ）は、観光立国でリゾートの印象が強い国だが、その一方で地球変動の脅威にさらされている。平均 海拔 1.8m のサンゴから成る島で、小さく点在する島々で人々は生活をしている。塩害により水は飲めず、ペットボトルの水を飲料水とするため、プラスチックゴミが島に溢れている。水がなく、サンゴの島で農業に不向きな環境、さらに交通インフラが整っていないローカル島民は野菜を食べる習慣がない。	
②活動の目標：	
農業が産業として成立していないこの国において、将来的に農業を持続する産業とするためにはまず、現地の人々が野菜を食べる習慣とその環境づくり、自家消費のための栽培知識を身につける必要がある。モルディブ国内において野菜食の普及を目指す現地 NGO と共に、地理的に孤立したローカル島民が野菜を摂取するために「家庭菜園の普及」 長期的かつ継続的な取り組みの第一歩を踏み出す事を目的とする。	

2. 業務実施結果
(1) 実施した内容
【本邦研修】2024 年 5 月 10 日～5 月 17 日
1. カウンターパートに対して野菜栽培 の技術支援
目的：観光立国であるモルディブにおいて、将来的に産業として成立する農業の礎を築き、観光農業の展開を検討するため、野菜栽培に対する知見を広げる。
1－1 EcoYouth メンバー 2 名 来日
1－2 栽培品種の選定
○ホームセンター資材調査

内容：野菜の種の品揃え、栽培資材の品揃え状況の確認、価格の調査

1-3 栽培の指導

内容：玉ねぎ収穫体験及びジャガイモの芽かきを体験、市民菜園見学高齢者が農場を管理し、子供と一緒に多くの人が参加する地域のコミュニティ菜園「楽しむ農業」を見学した。

参加者：27名（研修員2名/大人20人/子供5人）

1-4 生産農場および販売所の視察

○イチゴ観光農園

内容：観光施設イチゴ収穫体験

通常高地で栽培されるイチゴを赤道直下であるモルディブでの栽培の可能性の調査

育苗～定植、定植～収穫までの栽培期間、イチゴ栽培に適応した気温（温度）ライセンス、防虫の対策等

○有限会社 上野園芸 社長 上野 勝紀様

内容：2014年～2016年にNaifaruru島にて実施された草の根事業協力（有）上野園芸を訪問し、施設栽培見学及び意見交換

施設栽培による生産農場では、収穫してもよい状態とその味を確認した。水耕栽培で栽培可能な栽培品目を確認した。

○野菜販売所見学/食材購入（野菜産直市/イオンモール/フレスタ）

内容：日本で購入できる旬野菜・果物の品目の確認・価格の確認

2. 野菜食普及勉強会

目的：多くの人が本事業に関わり、興味を持って参加してもらうことで事業の継続を目指す体制をつくる。

2-1 ボランティア調理勉強会

参加者：22人

内容：収穫野菜の調理/モルディブの家庭料理調理）

・野菜サラダ

・Rihaakuru dhiya/Mashuni（モルディブの朝食）/Mas Riha（モルディブのカレー）

2-2 広島修道大学ひろしま協創高等学校 調理部

参加者：19名（研修員2名、通訳1名、大人3名、先生3名、調理部10名）

内容：学生同士の交流により、モルディブ人の生活の中に野菜食を取り入れるための意識付けを促す支援を行う。

モルディブの家庭料理調理

・Rihaakuru dhiya/Mashuni（モルディブの朝食）/Mas Riha（モルディブのカレー）

・中国新聞掲載

3. NPO法人「食べて語ろう会」 理事長 中本 忠子様 訪問

目的：「食事と健やかな成長」について学ぶ。

参加者：11名

内容：家庭環境に恵まれない子どもや青少年に対して、食事や居場所、生活に必要な情報を提供するなどの生活支援活動により、家庭環境に恵まれない子どもや青少年が健やかに成長できるまちづくり活動を行っている団体を見学した。食事は「栄養をとることを目的とする」だけではな

く、「コミュニケーションの場としても重要」とされている。「野菜食」が一般とされていないモルディブにおいて、野菜食を普及させるために栄養面以外でも「食べること」の重要性について再確認した。

4. 環境問題

4-1 日本の学生が環境問題を学ぶ

○広島修道大学ひろしま協創中学校

参加者：中学生 60 名（高校生調理部は録画視聴対応）

内容：日本の学生がモルディブを通して環境課題を学ぶ。研修員によるモルディブ紹介。

① モルディブの環境課題

- ・海面上昇
- ・ペットボトルの廃棄

② 野菜を食べる習慣のないモルディブ人について

- ・インフラ環境
- ・土壌環境
- ・水の課題

③ EcoYouth の取り組み紹介（SDGS）

- ・ペットボトル WS
- ・ゴミ拾い活動取り組み紹介

④ アンケートの実施

4-2 一般家庭取り組むゴミの分別

○環境ゴミの分別回収を行っているスーパーマーケット見学

目的：市民レベルで自分たちが取り組むことができる環境対策

4-3 観光地の取り組み紹介

目的：オーバーツーリズムへの取り組み日本の対策を学ぶ

● 広島の世界遺産紹介（平和公園・宮島）

内容：原爆資料館に展示されている原爆の惨状を伝える展示物を見学し、唯一の戦争被爆国である広島から世界へ発信される平和を紹介。持続可能な観光地域を目指す宮島世界遺産の「厳島神社」を訪問。島全体が、瀬戸内海国立公園に指定されており、1996 年にはユネスコの世界文化遺産に登録されている宮島の貴重な自然や文化を未来につなぐため、宮島訪問税を創設し、環境整備や文化への理解、エコツーリズムの推進を見学。

● 日本の観光地紹介（東京）浅草

内容：上野・浅草など由緒ある観光地には、多くのインバウンド旅行者が訪れる。町のゴミ対策やゴミ箱の設置など見学。

5. その他（日本研修）

○モルディブ大使館表敬訪問

内容：本事業の概要説明

【現地渡航】2024 年 9 月 8 日～9 月 16 日

6. 野菜食ワークショップ

目的：モルディブにおいて野菜食普及のためのきっかけづくり。（菜食を取り入れるための意識付け促す支援）

内容：学生同士の交流により、モルディブ人の生活の中に野菜食を取り入れるための意識付けを促す支援を行う。

○Madhrasathul ifthithaah school Naifaru

参加者：23 名

- ① お好み焼き WS 現地で入手できる食材を使い、広島お好み焼きを現地で調理試食
- ② 現地の食材で調理できる日本食レシピの配布（広島修道大学ひろしま協創高等学校 調理部作成）
 - ・ お好み焼
 - ・ 天ぷら
 - ・ おにぎり
- ③ 通信交流でモルディブの学生が日本の学生に味の感想を伝える
- ④ アンケートの実施

7. 折り紙ワークショップ

目的：広島から平和の発信

参加者：49 人

- ① 日本の学生による千羽鶴紹介（歴史・願い）
- ② おりづるの作り方紹介
- ③ アンケートの実施

8. 学生間の通信交流

目的：学生間の通信交流により、継続した事業の交流を目指す。

○広島修道大学ひろしま協創高等学校 調理部

○モルディブ共和国 Madhrasathul ifthithaahschool Naifaru

参加者：28 名

内容 ① 広島修道大学ひろしま協創中学校学校紹介（YouTube 動画）

② モルディブ人学生による Naifaru 歴史紹介

③ 日本人ボランティアによる広島紹介（日本の四季/平和公園/折り鶴の塔/宮島）

④ 学生間の意見交換

- ・「お好み焼きレシピ」試食の感想
- ・学校生活について

8. その他

○ Minister of Agriculture and Animal Welfare

農業省 農業動物福祉大臣 Dr.Aishath Rameela 表敬訪問

○ ナイラル評議会 表敬訪問

○ 前モルディブ外務大臣/前在駐日大使館 Ahmed Khaleel 氏 表敬訪問

○ Ferival 島ツナ缶工場 見学

(2) 実施成果：

意識調査の実施

1. 両国間の学生に対し、野菜食に対する意識調査を実施した。

	広島修道大学ひろしま協創中学校・高等学校	Madhrasathul ifthithaah school Naifaru																	
1)参加者数	43 人	69 人																	
2)野菜は好きですか嫌いですか？	<table><tr><td>好き</td><td>13</td></tr><tr><td>どちらかという好き</td><td>17</td></tr><tr><td>どちらかという嫌い</td><td>8</td></tr><tr><td>嫌い</td><td>5</td></tr></table>	好き	13	どちらかという好き	17	どちらかという嫌い	8	嫌い	5	<table><tr><td>はい</td><td>62</td></tr><tr><td>いいえ</td><td>7</td></tr></table>	はい	62	いいえ	7					
好き	13																		
どちらかという好き	17																		
どちらかという嫌い	8																		
嫌い	5																		
はい	62																		
いいえ	7																		
※その理由を教えてください。	・ 美味しいから 9 人 ・ 料理次第で美味しくなるから ・ 最近の野菜は美味しいから。(冬瓜以外) ・ 栄養があるから。栄養がたくさんとれるから。 ・ 食感が好きだから。 ・ 野菜はいろんな種類がありとても安く、おいしい。ドレッシングなどをかけて食べるのがとても美味しい。 ・ サラダとゴマダレが合ってるから好き。 ・ 色々な種類があって、料理に使うと美味しいから。 ・ 野菜のそのままの味が楽しめるから。 ・ 苦い(苦いものが多いから。) ・ 美味しくない。 ・ 食感が苦手。 ・ 味がないから。 ・ 味が苦いものや食感が独特なものが多いので苦手です。 ・ 美味しくないから。	・ 健康に良いから 24 人 ・ おいしいから 7 人 ・ 私たちが毎日健康的なライフスタイルを実践するのを助けてくれるから ・ その健康的でおいしい。カラフルできれい。 ・ 栄養価が高くおいしい。 ・ 野菜は体により多くのビタミンを与えるから。 ・ 野菜は健康的で、私たちの体にとって非常いいから。 ・ 野菜は健康的で、筋肉や骨を強くするから。 ・ 野菜の味が苦手。 ・ おいしくない。 ・ あまり食べない。																	
3)野菜をどのくらいの頻度で食べますか？	<table><tr><td>毎日</td><td>21</td></tr><tr><td>週 4 日以上食べる</td><td>7</td></tr><tr><td>週 1～3 日食べる</td><td>4</td></tr><tr><td>あまり食べない</td><td>1</td></tr></table>	毎日	21	週 4 日以上食べる	7	週 1～3 日食べる	4	あまり食べない	1	<table><tr><td>毎日</td><td>17</td></tr><tr><td>4 日/1 週間</td><td>13</td></tr><tr><td>1～3 日/1 週間</td><td>12</td></tr><tr><td>時々</td><td>27</td></tr></table>	毎日	17	4 日/1 週間	13	1～3 日/1 週間	12	時々	27	
毎日	21																		
週 4 日以上食べる	7																		
週 1～3 日食べる	4																		
あまり食べない	1																		
毎日	17																		
4 日/1 週間	13																		
1～3 日/1 週間	12																		
時々	27																		

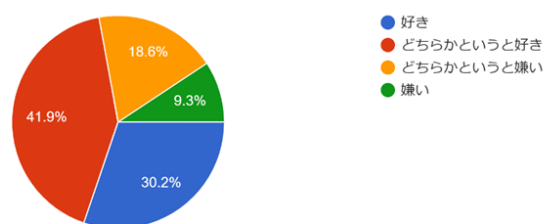
4) 野菜を食べる理由をどのように考えていますか？	好きだから	13	健康のため	32
	おいしいから	17	健康でおいしい	3
	健康のため	26	体形の維持	3
	仕方なく	7	美肌のため	1
	食べない	1	おいしいから	3
	食事の中にだいたい入っているから	1	好きだから	2
	そこにあるから	1	健康に良く、新陳代謝も良くなる	1
			栄養バランス	3
6) 野菜をどのように調理しますか？			仕方なく	3
	生野菜	25	生野菜	41
	茹でる	22	茹でる	36
	焼く	29	焼く	13
	煮る	16	蒸す	25
	揚げる	7	揚げる	32

【考察】

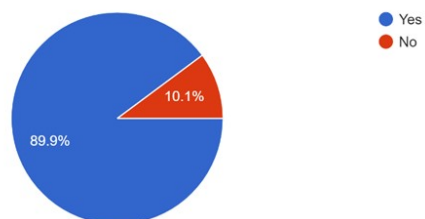
1)「野菜は好きですか？嫌いですか？」(参考1)という問いの理由に対し、日本人の学生 60.5% (好き 30.2%、どちらかという好き 41.9%)、モルディブの学生 89.9%が「好き」と回答をした。その理由として、日本の学生は「野菜の味」について回答をしたのに対し、モルディブの学生は「健康」「栄養」について回答をしたことが興味深かった。

参考 1

5) 野菜は好きですか？嫌いですか？
43 件の回答



Do you like vegetables?
69 件の回答



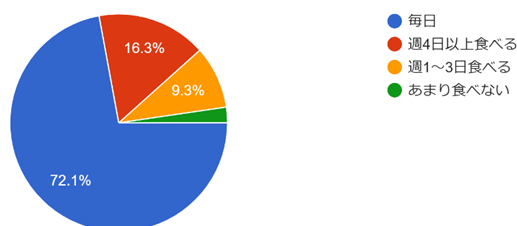
2)「野菜をどのくらいの頻度で食べますか？」(参考 2) という問いについて、「いつも野菜を食べる」72.1%と回答した日本人に対し、モルディブ人「時々食べる」39.1%の回答が多かった。この結果により、モルディブにおいて野菜食を毎日食べるためには、「野菜をおいしく食べる調理法」を提案する事が必要とわかった。

現地で調達できる食材を使い調理できる「広島お好み焼き」をモルディブ人学生と調理し試食した。その後のアンケートにより高評価だった事がわかった。暑い気候で、カレーを食べるモルディブ人にとって、キャベツをじっくり焼くという工程が珍しく、「キャベツが甘い」という感想が興味深かった。

参考 2

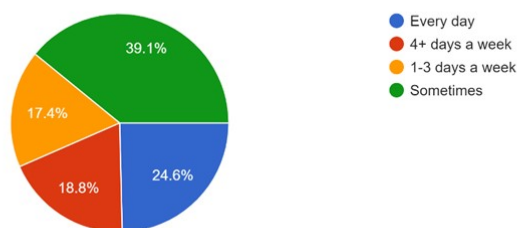
7) 普段、野菜をどのくらいの頻度で食べますか？

43 件の回答



How often do you eat vegetables?

69 件の回答



(3) 得られた教訓など：

本事業において、互いの文化や生活環境を理解し、認める事でコミュニケーションがとてもうまく取れたと感じた。

この経験を通して、物事やその課題を本質的に理解するには、表面的な情報だけでなくリアルな声を知ることが大切だと感じた。話にじっくりと耳を傾け、モルディブ人に寄り添った、彼らの生活環境に敵した支援を継続する事が必要である。

(4) 今後の活動・フォローアップの方針：

家庭菜園の普及という長期的な支援に向けて以下の事を継続支援したい。

1. 野菜を栽培できる環境を整える

- ① ゴミの分別
- ② コンポスト
- ③ リユース活動の推進

2. 小松菜の普及活動

- ① 栽培方法の普及
- ② 食べ方の普及

3. その他(エピソード・感想・写真など)

(1) 活動中のエピソード・感想など

「Kureema Kureveyne(やればできる)」

モルディブでよく見るツナ缶工場がある Ferivaru 島を訪問した。ここは日本とも関係の深い工場で、日本の企業が 40 年前にモルディブの技術者を育て、その品質はアメリカのホワイトハウスに納品するほど高く評価されている。「Kureema Kureveyne(やればできる)」は 40 年前からこの会社のスローガンで、この工場では今もなお大切な言葉とされている。日本の持つ「高い技術力の支援」に対し、多くのモルディブ人から尊敬と感謝の意を述べられ、自分が日本人である事をとても誇らしく感じた。

(2) 活動の写真



ボランティア勉強会



食べて語ろう会

(2) 活動の写真



広島修道大学ひろしま協創中学校環境 WS



広島修道大学ひろしま協創高等学校 WS



お好み焼き WS



おりづる WS

(3) JICA 基金活用事業を実施したことで団体の成長につながった点・良かった点

モルディブのローカル島民が野菜を摂取するために「家庭菜園の普及」という長期的かつ継続的な取り組みに向け、第一歩を踏み出す事が出来た。本事業を通して多くの人を巻き込み、多くの人に関心を持ってもらえたことが良かった。意識調査により、モルディブで野菜食の現状を把握し、継続した支援につなげていきたいと思う。