TSY MANINONA

JOURNAL SUR MADAGASCAR



衛生関連のアンケート調査

7月に開始した現状を確認するための衛生関連のアンケート。なかなか 予定通り行かず時間がかかりましたが、やっとお店関連のデータをまとめ るところまで終わりました。

特に衝撃的だったことは3つ。お店によって食品の保存期間が全然違うこと(生肉を常温で7日間まで保存しているところも)。冷蔵保存が出来るお店は24店舗中たったの2店舗しかなかったこと。水は7割が蛇口以外の川の水や井戸水を使用していること。

今は結果を受けて、市役所の職員と現実的に実現できる食品関連マニュアルを作成し、勉強会を開こうという話しになっています。

初訪問の農村地域でできること探し

8月~9月は自宅から徒歩1時間半くらいの距離のAmbohimahatsijoという地域に週4回の頻度で通っていました。とても険しい山道で毎回到着した時にはくたくたです。体力がかなりついた気がします。笑

一回目の訪問では日本人への警戒や、生活改善の取り組みがうまく説明できず、「あなたになにがわかるの?なにができるの?」と繰り返し言われ「本当にそうだよな、どうしよう」という気持ちでいっぱいでしたが、ただただ何回も通って、私のこと・生活改善のこと・日常のこと色んなお話をして少しずつ仲良くなり打ち解けていくうちに、ぽろっとこぼして下さった悩みや愚痴のなかで、お手伝いできそうなことを見つけることができ、一緒に解決しようと生活改善を受け入れてもらうことが出来ました。そこで、改良かまど・泥炭・料理(おしるこ)を実施しました。

生活改善の活動がどんどん進んでいる訳ではないですが、活動云々以前に、住民の方と打ち解けること・本音を聞き出すことが本当に大切なんだと学ぶことが出来た期間でした。

無理に進めることなく、今回と同じようにゆっくりとちょっとずつ、他5つの農村地域も生活改善の取り組みを広げていけたらいいなと思います。







GROUPE DE TRAVAIL SUR LE DÉVELOPPEMENT COMMUNAUTAIRE

8/13 コミュニティ開発 分科会

任地Ambohimanambolaでコミュニティ開発分科会が実施されました。 コミュニティ開発の隊員は主に「地域住民が望む生活改善や収入向上、 地域活性化への寄与」を目的として活動しています。

今回の分科会では「改良かまど・泥炭」作りを実施。マダガスカルの 農村地域では、ガス・電気の普及率が大変低く、日々昔ながらのかまど に火を起こし調理し生活しています。「改良かまど・泥炭」は調理の際 の負担を少し軽減でき、経済的にも健康・環境にもやさしい取り組み。

各隊員の任地で効率的に実施するため、先輩隊員から作り方や注意点を学び、その他活動全般の悩み相談・意見交換を行いました。

改良かまど FATANA

煙の減少、燃料消費量の削減、調理時間の削減、と健康にも環境にも優しく利点が多い改良かまど。材料は「粘土・赤土・灰・藁・水」とお金をかけずに身の回りのもので作ることができます。先輩隊員のお話だと、一番上手く出来たかまどは約15分でお米が炊けたそうです。

泥炭 SARIBAO

泥炭とは、調理の際に使用する木炭に取って代わる燃料で、木炭よりも耐久性・持続力があります。買うととても高いそうで、自分で作れることを知るといつもとても喜ばれます。今回は新しい材料(キャッサバ粉・米糠)も加えつつ、4種類を試作。各自持ち帰り、次回どれが一番良かったか意見交換を行います!



Misaotra

マダガスカル語で『ありがとう』です 感謝の気持ちを伝えること 万国共通で本当に大事だなと思います









