



## 自己紹介

大淵由貴（おおぶちゆき）1988年東京都江戸川区出身。千葉大学法経学部総合政策学科卒。大学時代は環境NGOの活動に従事、また休学してバンクーバーでワーホリを経験。卒業後、電機メーカーで5年間営業を勤め、会社を退職して青年海外協力隊としてマダガスカルで活動中。

## 長期休暇は田舎へ

現在マダガスカルの学校は一年で一番長い休暇に入っています。多くの子どもたちが親戚の家に遊びに行きますが、子どもの多いマダガスカルでは一気にたくさんの子どものがやってきて、そしていつ帰るかは決まっていません。受け入れがなんて大変なんだ！と思いましたが、従兄の一番大きいお兄ちゃんがきっちと面倒見ると、役割分担がなされていて、こうやって子どもは成長していくのだと観察するのが楽しい日々です。



## 活動前半振り返り ～2017年11月-2018年8月～

気が付けば任期の半分がすぐそこまで迫っています。昨年9月末にマダガスカルに着任し、11月初めにアンズズルベに赴任しました。アンズズルベで何をやってきたのか、JICA事務所での中間報告も終わったので、通信でもその内容をお伝えしたいと思います。

### \*生活改善の啓発活動

赴任後、まず始めに農村を巡回して生活改善の啓発活動（説明会と農村の課題の聞き取り）を行いました。8農村で実施し、のべ130名程度が参加してくれました。しかし、ここから具体的な活動に繋げるのは難しく、私の存在を知らしめる会となりました。



### \*かまど作り

この10か月間、最も集中して取り組んだかまど作り。9農村で計11回（下記表①9/16時点）の改良かまど講習会を実施しました。その後、講習会を行った農村で自主的に作成した人を数えてみましたが、下記表②の通り、1回の講習会を実施した程度ではなかなか普及は厳しいと学びました。少数ではありますが、さらに改善を加えたかまど（かまど2個目）（下記表③）を作成している人もいます。

農村名	①かまど講習会回数	②自主作成者数	③改善かまど作成者数
アンズズルベ	2回	1人	0人
アツリンジャナ	2回	1人	1人
アンブイベルマ	1回	3人	1人
ムララヌ	1回	0人	1人
アンカディヴリー	1回	1人	1人
アンツァカマイナ	1回	0人	1人
アンブディフィアカラナ	1回	12人	0人
ミアンジャリヴ	1回	0人	0人
アンバトゥフッチー	1回	0人	0人

アンズズルベの農村では三角形の金属棒に足がついたものの上に鍋を置いて薪で調理するのが一般的です。かまどは、「お金をかけずに作れ」て、「薪と調理時間の節約」ができます。お金をかけずに材料を準備できて、2時間程度で完成し、2週間乾燥させ、使い始めたらすぐに効果を実感できます。「生活改善」を体感するにはとても分かりやすいツールです。



農村の一般的な調理場。金属の棒またはレンガの場合もある。



かまど講習に参加して自主的にかまど（1個目）を作ったマダム



中央の写真のマダムが作った2個目のかまど。熱効率をより良くするために、薪の口を小さくして再作成

### \*教育系隊員とのコラボ

アンズズルベの小学校では給食導入の取り組みがなされています。保護者が学校に来て給食を作ります（謝金などはありません）。食材、薪、全て持ち寄り制です。学校の調理場も農村と同じようにレンガや石を並べてその上に鍋を置くスタイル。薪を持ち寄るのも、調理時間の長さも保護者の負担になります。そこで、すでにかまど作りをしたことのある**農家さんに先生役をお願いし、学校でかまど講習会**を開催。先生、生徒、保護者等、多くの人が集まり**かまどの情報を拡散**する良い機会となりました。学校での講習会は教育の行政機関に配属されている**協力隊員とのコラボ企画**です。（写真右上：会場に貼りだしたかまどの作り方ポスター、右下：かまど作りを指導中）

### \*料理講習会

既存のメニューよりも**多くの栄養素を含んだメニューを調理し、栄養についての話**を行いました。（5農村で5回実施。）実施したメニューはキャッサバコロッケ、シチュー、ケーキ（キャッサバ、ニンジン、大豆）。講習会参加後、学校のお祭りでキャッサバコロッケを販売したマダムが170個完売したと嬉しそうに話してくれました。（全校生徒数130名程度の学校です。）今は先輩隊員が考えたメニューを紹介するだけにとどまっていますが、**今後は農家さんとアンズズルベに即したメニュー開発**ができたらと思っています。

### \*農業生産性向上に向けた活動

労働人口の80%以上が農業セクターに従事しているマダガスカル。それでも米の消費量に生産量が追いついていません。人口増加率の予測から言えば、**30年後には1人当たりの農地が半減**する予測となっていて**生産性の向上は必至**です。農業生産性向上に何か貢献できないかと思い、野菜や養鶏の技術講習会を開催して  
みたり  
（開催した  
ただけ



…）、JICAが実施している米生産性向上プロジェクトの認知度をヒアリングしてみたり（いまいち聞くべきポイントがわからず…）、野菜の栽培記録をつけてみたり（気付いたら収穫が終わっていて収穫量がわからず…）。まだまだ暗中模索、試行錯誤の日々ですが、専門外の分野で何ができるかチャレンジしていきます。

### \*今後の構想をちょっとだけ

10か月間の農村巡回でとても魅力的なやる気に溢れた農家さんと知り合うことができました。そうでない、とにかく現状維持の人がたくさんいるのも事実。新しいことに取り組みみたい農家さんほど、農村の中ではなかなか似たような仲間をみつけられていません。そこで、そういう人たちが**集って、生活や農業について情報交換できるような場**を作っていきたいと考えています。そこでどんな化学変化が起こるかは未知数ですが、彼ら彼女らが各々の農村をより良くしていくためのヒントを得たり、アイデアが生まれることを期待しています。

### \*この一年間を振り返って…

活動半年を迎える頃までは配属先の同僚に大変心配されながら生活していましたが、最近は信頼を獲得して心配されることも減ってきたと思っています（多分）。美味しい日本食が食べられることもありますが、首都でひたたくりに合った時などは本当に早くアンズズルベに帰りたくて仕方ありませんでした。それくらい任地が大好きです。「これは無理だ」と途方に暮れることもあります、それでも私は後一年で帰る身。この地でこの先も営みを続けていく彼らはそんなことは言えません。だからこそ後半戦、諦め悪くチャレンジし続けていきたいと思っています。



現在観察中の豆の畑



大切な活動ノート。小さなノートはいつも持ち歩いて聞いたこと等をメモ。現在5冊目。大きなノートはまとめ用。ちょっとずつですが活動が積み重なってきているような気がしています。