



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。

マダガスカル の給与事情

マダガスカルには下の写真のような軽食を販売しているお店があります。そこに住み込みで販売や家事の手伝いをしてる若い女の子たちがいます。月の給与を聞いてみましたが、首都で1,600円、アンズズルベで1,200円でした。（雇用主によりけり。）食住の提供があるとはいえ、自分で経済活動を生み出せる右の記事のマダムたちのようになるには、長い道のりです。



先生向け研修会でケーキ販売

～農家さんと同任地隊員と100人分の食事の準備！～

教育系の行政機関（同任地隊員の配属先）主催で小学校教員向けの研修会がありました。教員約100名が集まるアンズズルベでは大型の研修会。しかし、会場の学校は田舎のため、近くには食堂も売店もありません。そこで、研修会場の近くに住んでいるマダムたち（かまど講習を通してすでに知り合い）にお願いし、おやつ販売と昼食準備の手伝いをしてもらいました。

* 休憩時間のおやつ販売

販売をしてくれたのはマダム2人。販売価格については研修主催側より希望があったため、**作るケーキの種類、ケーキの切り方（写真上）を決めてもらいました。**私の提案は、にんじん、バナナ、キャッサバの葉の3種類。しかしキャッサバの葉ケーキは好き嫌いが分かれるため、今回は**旬のスモモを入れること**に。結果、スモモケーキは甘味が一番あって評判がととも良かったです。（写真下：販売の様子。全然並んでくれなかったのがカオスな状況でした。）



* 昼食（ご飯とおかず）作りのお手伝い

ケーキ作りが一段落したマダム2人は、先生たちの昼食作りも手伝いに来てくれました。実は2人が属する農民グループに昼食販売を委託していましたが、グループメンバーの大半が「忙しいので無理」とのこと。**前日に断り**を告げられました。（数日前に一度OKしたじゃないか…。）隊員の配属先



5つの鍋を借りてきてフル稼働！薪のためその場を離れることができません。

職員は研修講師なので食事作りは手伝えません。ということで、隊員3名で昼食作りをすることに。

栄養満点のおかずになんて言われてられず、マダガスカル人が食べ慣れているものを想像して材料を準備。**ご飯を炊く時はお湯が沸騰してからお米を鍋に入れる**ことは知っていましたが、**まだまだ知らない料理の習慣**も。牛肉は高血圧に良くないので食べない人がいる（一人当たり15-

20gしかないのに…）、にんにくを入れたことは言わない方が良く、摘みたての豆よりも乾燥豆の方が煮た時に膨らむ…etc. わからないことだらけで途中からはマダムに任せっぱなしに。水汲み、皿洗いなどに努めました。

ももとは農民グループの収入向上の場となることを期待しましたが、結果、個人的に手伝ってくれたマダム2人の収入となりました。（2日間2人分で1,200円程度の稼ぎ。）それはそれで良かったのですが、グループ活動は足並みそろえるのが難しいと勉強になりました。何はともあれ全ての研修関係者にご飯が行き渡って一安心です。

（写真左から：ライター、中央：マダガスカル人の一食分のお米！、右：私の一食分のお米）

