



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。

残酷だけど虫博士

農村の子どもたちは何でも遊び道具にします。とある男の子は私が訪問するたび、バッタのような虫に草と木の棒で作ったミニ牛車を引かせて牛に見立てて遊んだり、水につけて泳ぐ姿を眺めたり、草を与えて食べる姿を眺めたりしています。実は逃げないように羽と足をむしっています。一見、残酷に思うかも知れませんが、視点を変えると、どうすれば虫が飛ばなくなるのか良く知っているということです。



大豆を使った料理講習@小学校

～学校菜園の収穫物で新しい料理～

昨年、教育行政機関に配属されている隊員が学校菜園にて大豆栽培を行いました。収穫まで実施し、その後学校で保管。マダガスカルでは大豆栽培が行われており町中には豆乳を立ち飲みできる場所もあります。（基本的に豆乳には砂糖がたっぷり入って熱々！）しかし、日本のように豆腐や納豆、おから料理などの文化はなく大豆は家畜の餌というイメージも強いです。そこで、学校菜園で収穫した大豆を使って「豆乳シチュー」「おからパン」を作ることになりました。とはいえ、私たちが思う「美味しい」の感覚とマダガスカル人の思う「美味しい」の感覚は違うので、事前に試作品を味見してもらうことにしました。

①自分たちで試作会

まずは自分たちで美味しいと思える味に仕上げます。但し、学校給食の予算はなるべく抑えなければいけないので、シチューの具材は少なめ。ほうれん草のような葉野菜と豆のみ。塩だけでは味気なかったので、コンソメを加えて味を調え、それなりの味に！

②学校で試食会

試作したものを学校に持って行き、学校の先生、生徒たちに試食してもらいました。シチューは食べたことがなかったようですが美味しいとのこと。パンは味が無いということで少し塩を加えることになりました。

③料理講習会

講習会当日は平日。学校の授業の一部を変更して講習会を実施しました。大豆をつぶすところから、パンを形成するところまでデモンストレーションを実施。小学生には少し難しかったかも知れませんが、新しい料理を知る印象的な機会になったと思います。料理の評判は上々。パンは一人一つしか配布できませんでしたが、シチューは余りがでたのでお替わりしてくれた子がたくさんいました！まだ大豆が余っているのもう一度やってほしい気持ちがありますが、給食の予算はほとんどありません。今回は特別に支出していただき、実施することができました。

