



KARIBIB の回想



2023 年度 1 次隊/数学教育/渡辺 崇人

2025 年 1 月 20 日 Vol. 24

第 1 章 Entrepreneurship Day とは!?



ナミビアの中高校には Entrepreneurship (起業) という、簡単な経済の仕組みや起業の際に必要な知識を学べる科目があります。そしてこの科目のカリキュラムには「授業で学んだことを実践する」という項目があり、本校では生徒たちがクラス毎に一日かけて実習する日を設けています。この日を Entrepreneurship Day と言います。実習といっても、中身は高校の文化祭のようなもので、本校の場合、クラスの 9 割は食品販売 (ハンバーガーや焼いたお肉、デザート) を、残り 1 割がボードゲームや映画上映等を行います。

2023 年も当然この日はありましたが、なぜか自分は当日まで全く知らず、気付いたら始まっていました。そのため客としては楽しめた一方、運営側としては一切関与できませんでした。そこから「せっかくだから、日本語クラスの生徒たちと日本食販売できないかな～」と思

図 1 : Entrepreneurship Day の広告
い至り、2024 年のこの日に向けた僕の 1 年におよぶ企画がスタートしました。イベント担当の同僚も参加を快諾してくださり、2024 年のイベント周知用の広告には、項目に JAPANESE CUISINE (日本料理) とイラストを加えてくださいました (図 1)。

そして、2024 年 9 月 5 日、満を持して当日を迎えます。ただし当日までの 1 カ月は、それはそれは思い出だけでも恐ろしい程、こちらに来て最も多忙を極めた期間でした。

第 2 章 日本食販売に向けたメニュー決めと試作品づくり

さて、出店が決まりまずはメニューの考案から始めます。その際何より大事なものは「安全性」。食品を提供する以上、食中毒を起こしそうなものなどもっての他です。また、他に考慮しなければいけない点として「原価の安いもの」。日本の高校の文化祭と異なり学校が

ら補助金が出る訳ではないため、販売に係るすべての費用を自分たちで工面しなければいけません。そして「調理の簡単さ」も大事でした。何より生徒たちは日本食を作った経験がなく、また次号で詳しく紹介しますが、当日は並行して別の企画も運営するためんやわんやになることが予想され、そのため調理工程がシンプルであることは重要でした。これら3つを考慮しながらのメニュー決めは本当に苦慮しました。なにせ、自分は料理系のイベントは二度とやらないと誓いを立てた程の料理スキルですから (Vol.12 参照)。

まず、生徒たちに「作ってみたい日本料理」をまとめてきてもらった所、しゃぶしゃぶ・すき焼き・寿司・豆腐・チーズタッカルビ(?)と何とも実現が難しそうなラインナップになりました(笑)。ただ、どれもネットで見ると美味しそうだよね。もう、銀座か新大久保辺りに連れていきたい。ということで、非常に参考になった生徒たちの意見に加え、VC(ボランティア調整員)やその奥様まで片っ端から聞いて回り、意見を頂戴しました。皆さま、写真や動画、レシピの提供に加え、ご自宅で直接指導までしてくださりその節は本当にお世話になりました<m(_)_m>。



写真1：試作品づくりと試食会の様子

それから何度も何度も試作品づくりと試食会を重ね(写真1)、ナミビア人が美味しいと感じるか?指示がなくても自分たちで作れそうか?原価はどのくらいになるか?等一つひとつ確認をしていきました。その結果、メニューは

- ① おにぎり(具はカレー風味のミンチ肉、1個約50円)
- ② ゼリー(トロピカル、オレンジ、マンゴー、リンゴの4風味、1個約20円)
- ③ 小倉トースト(1枚約80円)

に決まりました!



図2 (左), 図3 (右) : 当日の広告

そして、肝心の店名は“GOHANYA (ごはんや)”。意味は字の通りです。ちなみに図2, 3は宣伝用のちらしで、デザインが得意な JICA ボランティアに作成の協力を依頼しました。ありがとうございました。

第3章 資金調達と当日の下準備

メニューが決まれば、資金調達と原価計算です。資金は、基本はどのクラスも全生徒が同じ金額を支払う一律徴収としていましたが、自分は個々人で経済状況が異なる中で一律の徴収はしたくないなと思い、生徒が自身で出資額を決められる出資方式にしました。理由は①先述した通り、個々の経済状況を勘案して出資額を決められること、②利益分の20%は学校への寄付とするが、残りは出資した割合に応じて再分配するというルールを定めため、イベント終了後に自分へのリターン分を生徒自身に計算させることで数学の勉強にも繋がると思ったからです。ただし、最終が黒字にならないければ再分配はもちろんできないという欠点があります。

メニュー決定後は当日の流れの確認も併せて、一度だけ当日に出すメニューを調理し、その際「いくらだったら多くの方が買えそうか？」という生徒の意見を基に上の価格が決定しました。イベント前日にはいただいた小豆であんこだけは作っておき、あくを取りながら鍋で8時間近く煮るという今までにやったことのないことをやったため、食事を作っている人は毎回こんなに苦勞をしているのかと改めて感謝の気持ちが芽生えました。

当日は、支度があるため朝の6時に学校集合です。ここで日本語クラスの生徒のすごいと思った所が、彼らは決してアフリカ人タイムにはならないことです。元々感覚が日本

人と近いのか、近くなったのか分かりませんが時間は厳守します。当日、僕が学校に到着した頃にはなんと朝の5時過ぎから始めていた生徒がいました。準備段階では、生徒にこういう経験が少なかったことも影響してか手を止めてはすぐに踊り出してしまうことが多かったため、その様子を見かねて一度「自分のやることに集中しよう。それと、僕の指示は待たなくていいよ。君たちは日本に永住したいんだよね？だったら、指示を待つだけの人よりも、自分に今何ができるか考えて動ける人の方が重宝されるから自分で考えて動いてごらん。後はどうなっても僕がどうにかするからさ。お客様を待たせたらダメだよ。」という言葉覚えていてくれたのでしょうか、気付いた時には米 10kg という必要な量の量を炊き終わっていました(笑)。結果、おにぎり 200 個、ゼリー 150 人分、パン 180 枚というえげつない量が揃いました。前回はおにぎり 20 個作るのに 2 時間かかっていたのに、よくこんな短時間で作れるようになりましたね。偉い！！

第4章 当日の様子と売上

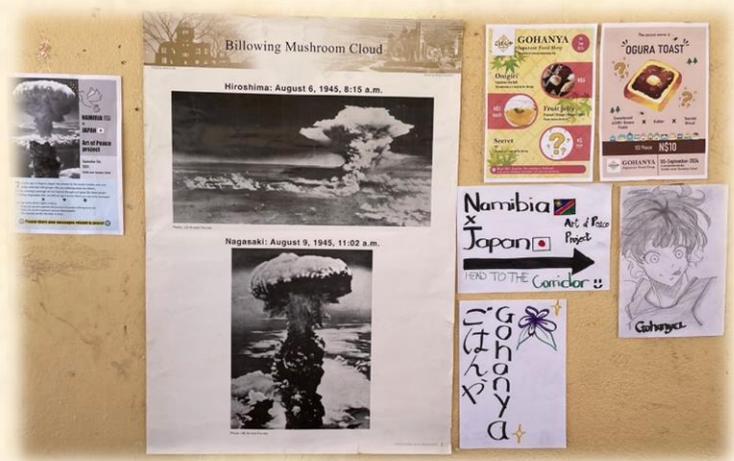


写真2 (左)、写真3 (右) : 当日の広告



写真4 : 当日の生徒たち

イベント当日は、図2, 3の広告に加えて生徒自作の広告も校内の至る所に貼りました(写真2, 3)。絵が上手いので多くの生徒が立ち止まって見ていましたね。また、[Vol.23](#)でも少し触れましたがこの日のために浴衣を借りており、着用してもらいました(写真4)。シフトも作り、一生懸命頑張って集客した気になる結果は、、、おにぎり 180 個近く、ゼリー 100 人分ほど、パン 160 枚ほどが余り、大爆死でした😂。原因は、試食の段階では美味しいと言っていたものの、それがナミビア人に万人受けする味では

なかったことです。それで売上を出そうとする僕の計画に甘さがありました。残りは仲良く(?) 分けました。ただ、生徒と一緒にこのような貴重な経験を積むことができ、二度と忘れません。そして、学校を巻き込んでの料理イベントは二度とやらないと再び誓いました。

こちらの様子は「世界日記」にも執筆しています。ご覧ください♪ → [世界日記#12](#)

次回：同日開催の「日ナ平和展」の様子を紹介します！