

「現職参加」

# 三上 志保

MIKAMI Shiho

## 農業高校で教えた 食品加工の経験を生かして

西アフリカのガーナ。首都アクラから約400キロ北西にあるアシャンティ州アダンシ・ノース郡は、森林に囲まれた農村地帯だ。

ある日、マンゴーの木の下で、20人ほどの男女が集まり、真剣なまなざしで話を聞いていた。視線の先にいるのは、青年海外協力隊員の三上志保さんだ。「今日はみんなでジャムの作り方を学びましょう！」。

農家だった祖母の影響で、幼いころから農業を身近に感じていた三上さん。大学と大学院では農学を専攻し、地元・岩手の農業高校で8年間、農業や食品加工などの科目を担当した。

# JICA Volunteer Story

PROFILE

岩手県出身。大学と大学院で農業を専攻し、岩手県内の農業高校で勤務。2013年7月から青年海外協力隊（農畜産物加工）としてガーナで活動中。

# 「ジャム作りを通じて 農家の人々に自信を持ってもらいたい」

岩手県の農業高校で、農業や食品加工などについて教えてきた三上志保さん。その経験を生かして今、アフリカの農村部で配属先の仲間と新商品の開発に挑戦中だ。

教員の仕事にも慣れてきたころ、ふと、高校生の時から憧れていた「農業で世界に貢献したい」という夢を思い出す。さらに、東日本大震災時に沿岸部の学校の体育館で避難所の運営に携わり、苦労した経験から「ボランティアの在り方を見つめ直したい」と一大決心。協力隊に応募し、2013年7月から、ガーナ食料農業省のアダンシ・ノース郡役所に配属されている。

三上さんが暮らすこの地域では、オレンジやキャッサバ、ヤムイモ、カカオなどの栽培が盛ん。しかし、人口の多い都市部まで運べる道路が整備されておらず、収穫時期になると供給過多で捨てられてしまう。換金されないまま廃棄されるオレンジは約7割。農業組合もなく、市場の商人に買いたたかれることも日常茶飯事だ。

三上さんの役割は、農産物の保存性を高め、付加価値のある商品を生み出すこと。現在、月に数回、各地でオレンジ農家や学校の先生などを対象にジャム作りの講習会を開いているが、「半年以上思うように活動できず、歯がゆい日々を過ごしていた」と振り返る。

赴任したばかりのころ、オレンジの加工技術の指導をしようと張り切っていたが「予算が下りないからしばらく待つてほしい」とまさかの反応。しかし、立ち止まっているわけにはいかない。同僚に頼み込んで一緒にオレンジ農家を回り、まずは販売価格や廃棄量などの状況把握に努めた。一人一人と顔を突き合わせて、収入向上につながるジャム作りのメリットの説明もしたが、すぐに関心を示す人は少なかった。

そうした中、三上さんのもとに一本の電話が入る。以前、隊員仲間のつながりで知り合った学校の教員が講習会に興味を示してくれ、ついに講習会が実現することに。さらに「本当は農家の人たちに教えたい」と彼らに打ち明けると、オレンジ農家を集めて講習会の場をつくってくれたのだ。



a.同僚たちと一緒に、どのようにしたら講習会がうまくいくかを検討中。「支えてくれた仲間がいたからこそここまで来られた」と三上さん（撮影：久野武志）  
b.ジャム作りの講習会は、学校や小さな商店の軒先、時には屋外で開かれ、毎回20人以上が参加している  
c.ベーカリーを経営するオフォリさんと一緒に開発したジャムパンは1日で完売。第2弾の試作品を考案中だ  
d.農村で行った講習会で出会った子どもたち。決して裕福とはいえない生活だが、生き生きとした笑顔を見せてくれた

## 貧困から抜け出せない 悪循環を断ち切りたい

以来、「私の地域でジャム作りを教えてくださいませんか」という話が少しずつ入ってくるように。食料農業省の同僚で良き相棒のフランクさんと、あちこちに出向いている。農家の人から、「ニヤミンシラウオ（神のご加護を！）」と感謝の言葉を掛けられたり、「自分でもやってみるね！」「ただ野菜を売るだけじゃなく加工するって大事」などの声が聞こえてくるようになり、やりがいを感じ始めている。

「講習会が開けるようになったのは、信頼できる仲間ができたから」という三上さん。活動のカギとなったオレンジ農家への訪問では、現地語でのコミュニケーションに奮闘する三上さんの通訳兼仲介役として、いつも一緒に動いてくれる同僚、フランクさんの存在が大きい。「農業人口が多数を占めるにもかかわらず、政府のサポートはまだまだ行き届いていない。いつまでも貧しいこの国の農家の現状を変えたい」と強い思いを持つ彼は、熱心に三上さんの考えを聞き、受け入れ、協力してくれているのだ。

昨年9月には、うれしいニュースも飛び込んできた。ベーカリーを経営する女性、オフォリさんが三上さんの活動に共感し、ガーナでは珍しいジャムパンを共同で製作。試験販売した110個が1日で完売した。

今後は、地元の女性グループにオレンジの安全な加工方法を教え、本格的に販売していきたいという三上さん。「食品加工は、貧困から抜け出せず悪循環に陥っている農家の人たちの自信につながるはず」と意気込む。市場開拓を視野に、地域の成功例をつくるのが目標だ。三上さんの優しいまなざしが、ガーナの人々の心を動かしている。



ジャム作りに大切なのは砂糖の量と温度、そして衛生管理。その専門知識の豊富さは、農業高校で教えてきた経験のたまものだ