ザ・研修 日本の知見を世界へ ④

食を通した コミュニティづくり

中南米地域の日系人コミュニティを支援するために、保健医療、教育、農業開発などの分野で
さまざまな日系社会研修が行われてきた。なかでも近年ニーズが高まっているのが、
日系団体の婦人部に日本の料理を伝え、コミュニティづくりに生かす研修だ。

写真●阿部雄介（P24）

JICA横浜	研修コース 食を通じた 日系団体婦人部活性化	受託機関 公益財団法人 海外日系人協会

丸、三角、俵型の3種類のおにぎりを握る。

中南米ではカレーのルーは高価なので、小麦粉とカレー粉で作る方法を教える小笠原さん（左から3人目）。

午前中だけで10品あまり作った調理実習。みんなで昼食としていただいた。

今回の研修には、キューバ、ブラジル、ボリビア、アルゼンチンから来日した8人が参加。全員が、在住地域の日系団体の婦人部や婦人会で活躍している。研修期間は約1か月。懐石や和菓子、ラーメンなどを実際に調理しながら作り方を学ぶ講座が続く。野口料理学園園長の小笠原純子さんは、日系人に人気で、家庭でもイベントでも作りやすいカレーや鶏の唐揚げなど数々の料理を教えた。

「現地には、新鮮でおいしく日本と比べても遜色のない食材があります。調味料もそろっていて、味噌を手造りしている日系の方も多く、日本の料理も作りやすい。研修で学んだいろいろなレシピを国に持ち帰って、自分たちに合う味にしていってほしいですね」と期待する。

研修ではさらに、日本の婦人会活動を学ぶカリキュラムも実施された。神奈川県や新潟県を訪れ、地域活性化に取り組む団体や女性グループを視察。さまざまな取り組みに触れ、活動を行っている女性たちと交流することで、研修員たちが自身の活動を見直し、新たな取り組みのヒントを得ることができた。

日本料理でコミュニティを盛り上げたいと考える研修員たち。その活動は、日系社会だけでなく、地域全体も豊かにしていく。

■JICAの研修とは：途上国の多様な分野の中核を担う人々を招き、各国が必要とする知識や技術を学ぶもの。日本で行うものと、日本以外の国で行うものがある。

ここが学びのポイント

さまざまな日本の料理を作る

懐石料理、家庭料理、ラーメン、和菓子、ブラジルの食材で作る和食と和菓子。それぞれの料理の専門家が講師となり、調理実習を行った。とくに懐石の調理実習は、出汁の取り方から器の選び方、盛り付け、食事の作法などを学ぶと同時に、「和食の歴史や食の奥にある日本人の心を知ることができた」と好評だった。過去の研修に参加した研修員の中には、帰国後、料理教室を開き若い人たちに伝えている人もいる。

右：懐石料理の調理実習。
上：盛り付け方も大切だ。

日本の地域の女性たちの活動に触れる

高齢者のデイサービスや食事の宅配サービスを行っている神奈川県の「ワーカーズ・コレクティブ樹（アーブレ）」、JAはだの女性部、食を通して地域活性化に取り組んでいる新潟県三条市などを訪れた。地域の高齢化や活動内容など、同じ課題を抱える女性同士ということもあり、すぐに距離が縮まる。食文化の継承や世代間交流などでも意見交換ができた。

JAはだの女性部の方に太巻き寿司とそば打ちを習う。

研修員's Voices

私は日系ではないのですが、夫が日系人なので婦人部の活動に参加しています。料理を通して、若い人も日系でない人も参加しやすい協会にしていきたいと思います。小笠原先生に習った市販のルーを使わない手作りカレーは、ぜひブラジルのみんなに振る舞いたいです。

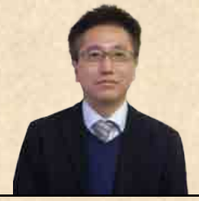
ブラジル
サルバドール日伯文化協会 婦人部副会長
マラ・セリタさん

キューバの日系移民の歴史は古く、高齢化が進み、現在ではキューバの人たちとの融合が進んでいます。一方で日本の、とくに食への関心は高い。料理とともに食材を無駄にしない“もったいない精神”やおもてなしを学んだので、多くの人に伝えていきたいと思います。

キューバ
キューバ日系人連絡会　ハバナ市コーディネーター
フリエタ・フォンテ・イハさん

コースリーダーの目

女性の力で地域コミュニティを元気に



海外日系人協会 業務部長・継承日本語教育センター長
水上貴雄（みずかみ・たかお）さん
1972年生まれ。96～99年JICA日系社会青年ボランティア（現・日系社会青年海外協力隊）としてブラジルで活動。99年～海外日系人協会勤務。ニッケイ・コミュニティとの幅広いネットワークを活用し、教育および日本文化、ならびに団体運営に関する研修を企画・立案している。

日系1世たちは移住地で日系社会を築き、多くの相互扶助団体をつくり、助け合ってきました。しかし世代を重ねるなかで、組織の高齢化や、若い世代への日本語教育、日本文化の継承などが課題となっています。そこで日系研修へのニーズを探るために調査を行ったところ、婦人部で活動する女性たちから、食を通じて日系社会の活性化に取り組みたいという声が上がりました。

婦人部は、日系社会で行われるさまざまな行事の準備や料理の提供などを担い、支えとなってきましたが、これからは従来のような縁の下の力持ち的な役割を超えて、婦人部が主体となって地域活性化や日本文化継承、高齢化などの課題に取り組むことが期待されています。そこで今回のような食に特化した研修につながりました。

研修で大切にしているのは、コミュニティを元気にするために食をどう生かすのかということ。そこで、日本の料理を学ぶ講座をメインとしながらも、伝統的な食文化の継承や農産物加工品の開発、特産品の栽培など、食とコミュニティづくりを結びつけて活動している日本の地域を訪れ、交流するプログラムを盛り込んでいます。JAはだのでは、女性部の指導で太巻き寿司とそば打ちに挑戦しました。こうした料理は昔から人が集まる場で作られてきたものですが、若い世代が継承できるよう料理教室を開いているという話を聞き、研修員たちも参考になったようです。

現在の日系コミュニティは、すでに日系人だけの閉じた存在ではなくなっています。これまで大切にされてきた行事や文化を次世代に伝えると同時に、それに共感した地域の人たちとも一緒にコミュニティ活動を行っています。今回は、日系人ではありませんが日系社会に理解があり、日系人と共にコミュニティ活動を行ってきた研修員も参加しています。

日本で学んだ料理を通して、婦人部が主体的に地域社会の活性化に貢献してくれると期待しています。