



タジク式映え皿を試作中。市販の皿に紙粘土で造形を加えたもの、陶器として焼いたもの、木製のものといった試作品を作った。

JICAタジキスタン事務所の協力を得て、オンライン会議形式でタジキスタンの現地の人にもインタビューを行った。



まずはつてを頼って日本で会えるタジキスタン人にインタビューを行った。どのような食文化があるのかを聞き取っていた。

目指せ、タジキスタンの伝統工芸職人とのコラボ!

試作品の一つ。中央が盛り上がっていることで、盛りつけの量を3分の1に減らすことができる。一人あたりの油使用量を年間2.4リットル減らせる試算も出た。



「タジク式映え皿がある暮らし」をイメージした図。おもてなし文化はそのままに、健康的な暮らしを実現してもらう。

ジャイクエのファイナル・プレゼンテーションでは最優秀賞とYoutube配信の視聴者からの投票で決まるオーディエンス賞を受賞した。



### Key Person

**C 同メンバー 江本州陽** (えもと・とくにあき)さん  
日立製作所に勤務し、新規事業開発やIT開発の取りまとめを担当。社外でも社会課題に対する新しいアイデアを創出するイベントなどの企画や開催を行う。

**B 同メンバー 吉開祐貴** (よしかい・ゆうき)さん  
研究開発型のベンチャー企業への投資を行うリアルテックファンドに勤務。地球や人類の課題解決に資する科学技術を社会に広め、生かしていくことに情熱を燃やす。

**A タジキスターズメンバー 田中 真理子** (たなか・まりこ)さん  
JICAの職員であり、チームの中で唯一タジキスタンへ行ったことがある。現在はブータン事務所の所員としてブータンに駐在。



チームのみんなが、タジキスタンを大好きになりました!

19年11月から約3か月、東京・渋谷にある「SHIBUYA QWS」にほぼ毎週ペースで集まり、アイデアを練った。中央にいるのは来日中だったJICAタジキスタン事務所のスタッフ。貴重な意見を聞かせてもらった。

### Key Person

**F 同メンバー 波多野 誠** (はたの・まこと)さん  
JICA職員でジェンダー平等と貧困削減推進に従事。「ジャイクエで、JICA内外メンバーによる共創で新しい国際協力を創り出す可能性を感じました」。

**E 同メンバー 小原 瑠夏** (こはらの・るか)さん  
「日本の技術とモノで人々の生活に貢献したい」という思いで、積水化学工業に入社。ジャイクエがきっかけで、現在は共創を軸にした新規事業開発に携わる。

**D 同メンバー 福田 紗千** (ふくだ・さち)さん  
戦略コンサルティング会社に勤務。人々の価値観や社会との関係性、そこに隠れた変化の萌芽を探索。「やさしさの価値を備えた新たなアイデアを世の中に届けたい」。

「おもてなしの気持ちが料理に表れています!」



結婚式をはじめとするお祝い事、宗教行事、ホームパーティなどで人が集まる機会は多い。心を込めた大量の料理で客人をもてなす。



多くの人が集まって食卓を囲むのがタジキスタンのスタイル。大皿に盛られた料理をみんなで分け合って食べることも多い。



タジキスタンの「国民食」の一つ、プロフ。日本のチャーハンのような料理だが、油が大量に使われる。

## タジキスタン

# お皿を変えて、健康的なおもてなしを

客人を大切にする、おもてなしの文化があるタジキスタン。ただ、そこには健康面での課題があった。JICAの枠を超えて集まり、その解決に挑んだ合同チームのアイデアとは?

100倍の情熱で返してくれる人々

ある3か月間、見知らぬ者同士でチームを組み、行ったこともないタジキスタンの食文化を一気に調べ上げ、そこにある課題とその解決策を考えた人々たち。そして今、日本で一番タジキスタンへ行きたくっている人々たち。そう言い切ってもよさそうなのが、国際協力の新しいアイデアを生み出すプログラム「JICA Innovation Quest (通称:ジャイクエ)」において、「タジク式映え皿」を提案したチームメンバーの小原瑠夏さんはこう語る。「どこか遠い国というイメージであったタジキスタンですが、日本にも共通するおもてなし文化や生活を知るにつれて、思いを馳せる近い国となりました。調査中に聞き取りをしたタジキスタンの方々は、こちらの問いかけに対して100倍くらい情熱を持って答えてくれる、本当に情に厚い方々でした。実際に現地に行くと彼らに会い、一緒に課題解決をしていきたいと強く思っています」。

「文化を尊重したまま、油の摂取量を減らす方法」

ジャイクエとはJICAの若手職員が発案し、JICA組織内の新規事業アイデア公募において採択されて2019年度に始まったプログラムだ。さまざまなバックグラウンドを持つ参加者とJICAスタッフがチームを結成、多様な知恵を結集することで途上国の課題解決をめざす。

そのジャイクエに参加し、19年11月に初めて顔を合わせ、タジキスタンの食に関する課題解決というテーマを与えられたのが、後にタジキスターズとなった6人だった。JICAの職員が2人、あとの4人は一般の会社員などで、うちタジキスタンへ行ったことがあるのは一人だけだった。

まずは留学生など日目のタジキスタン人と、そしてオンラインでつながったタジキスタン人15人ほどから、暮らしぶりや食文化などを聞き取っていった。そして浮かび上がったのが、次のようなことだった。

「客人へのおもてなしの心を持ち、家族を大切に」 「みんなで集まり、にぎやかに楽しむのが大好きなパーティーブル」 「パーティーでもある」 「パーティーのごちそうとして欠かせないのがプロフという食べ物。日本のチャーハンに近いが、油が大量に使われる」 ……

客人は神様の使いだからと、ごちそうでもてなす。客人もそれを平らげるのが礼儀だ。

ただ、その料理が盛りすぎであったり、油が使われすぎたりするため、肥満や高血圧の人が多く、生活習慣病が増えているという現実が見えてきた。

おもてなしの文化は尊重したまま、健康的な食事を実現できないか——そして考えたのが「タジク式映え皿」だった。タジキスタンの伝統的な模様を施した大皿だが、中央が盛り上がり、上げ底状態になっている。その皿に料理を盛りつければ、量を少なくしても山盛りの見栄えは保ち、上げ底の下の部分に油がたまることで、油の摂取量も減らすことができる。

20年2月に行われたファイナル・プレゼンテーションでは、現地の文化に寄り添ったアイデアが評価され、参加5チームのうちの最優秀賞と、さらにオーディエンス賞も受賞した。本来は、最優秀賞をとったことで、その後タジキスタンへ調査に行き、アイデアの実現に向けた次のステップに進む予定だった。しかし、新型コロナウイルス感染症の影響で渡航はまだ叶わないうままだ。

メンバーの江本州陽さんは「コロナが収束したら、チームのみんなが現地へ行き、このアイデアに賛同してくれる陶器メーカーやレストランなどを見つけ、普及への実現に結びつけていきたい。まずはみんなが本場のプロフを食べ、油の量を確認してみたいです」と話していた。