

JICA関西夏祭り

企画・制作 朝日新聞社メディアビジネス局 広告特集

食育・共生社会実現プロジェクト

あさひ こどもキッチン

8月20日、神戸市のJICA関西(独立行政法人国際協力機構関西国際センター)で「JICA関西夏祭り×あさひこどもキッチン」が開催され、60人近くの親子が参加しました。参加者は開発途上国で活動する青年海外協力隊員の話や、屋台メニューの試食、盆踊りを楽しみながら、途上国から来日中の各国研修員と交流を深めました。

主催：JICA関西、朝日新聞社メディアビジネス局 協賛：神戸情報大学院大学、鈴木薄荷株式会社、株式会社わだまんサイエンス



「おいしくなれ」の気持ちを込めてごまつきに挑戦

先生の話を真剣に聞く子どもたち



柳博美さん

まずは、JICA関西の柳博美さんがJICAの役割について説明。私たちが学校に通ったり、すぐに病院に行ける暮らしは当たり前ではないことを訴え、困っている国があれば助け合う気持ちがある。国際協力には大切な役割があると述べた。さらに日本も災害時の援助や、食料輸入などで他国に助けられていることを紹介。例えば、皆が普段食べているバナナは、フィリピンやエクアドルの人が育てているんだと柳さん。子どもたちは知らなかった。「遠くからき

途上国の食べ物ってどんな味？
食べることから世界について考えてみよう



笠野実希さん

「お話を聞いて、ごまつきに挑戦です。深堀さんに教えてもらいながら、焼いたごまを大きな臼で臼で一人ずつ交代でトントントン。ごまつき初体験の山本夏菜さんは臼が重くて大変だと面白くない。ごまのいい香りがすると言いきり、ごまつきを混ぜる。ごまつきは、ごまの完成です。味見をした高畑亮太さんは「甘くておいしい」。



深堀陽輝さん

「初めてのごまつきに挑戦！ごまシユガーを通じて国際交流」
お話を聞いて、ごまつきに挑戦です。深堀さんに教えてもらいながら、焼いたごまを大きな臼で臼で一人ずつ交代でトントントン。ごまつき初体験の山本夏菜さんは臼が重くて大変だと面白くない。ごまのいい香りがすると言いきり、ごまつきを混ぜる。ごまつきは、ごまの完成です。味見をした高畑亮太さんは「甘くておいしい」。

神戸情報大学院大学で勉強中の留学生たちも飛び入り参加

夏祭りにはJICAの奨学金プログラムを利用して神戸情報大学院大学に留学中の学生たちも遊びに来てくれました。ルワンダ出身のディユドネさん(29歳)は、自国の課題解決や発展のため、日本でICTやIT技術を学んでいます。「日本に来て1年が経ちましたが、授業以外の生活でも多くを学んでいます。1年後、ルワンダに戻ったら恐らく日本の暮らしとのギャップを感じるようになると思うので、そのギャップを埋めることに貢献したい」と今の心境を話してくれました。エルハドさん(28歳)は、中学生の頃に自国タンザニアで青年海外協力隊の日本人から電子工学を教わったことが、日本への留学のきっかけになったといいます。「国の発展のためには、IT技術の知識を社会に伝える知識と融合させることが必要。ICT技術による社会課題解決について学んでいるので、タンザニアに戻ったら日本企業と連携しながら双方の利益になるように尽力したい」とエルハドさん。また、体験して楽しかったという盆踊りについて「日本人は普段シャイなのに、盆踊りでは初対面の人もすぐに打ち解けるから不思議だね」と笑顔で話してくれました。



左：ディユドネ・ドクズレミさん 右：エルハド・ジェームス・マカリジャさん



「おいしいシユガー」を味わう子どもたち

「お話を聞いて、ごまつきに挑戦です。深堀さんに教えてもらいながら、焼いたごまを大きな臼で臼で一人ずつ交代でトントントン。ごまつき初体験の山本夏菜さんは臼が重くて大変だと面白くない。ごまのいい香りがすると言いきり、ごまつきを混ぜる。ごまつきは、ごまの完成です。味見をした高畑亮太さんは「甘くておいしい」。

てほしいと試食用を夏祭りに参加した海外研修員に積極的に配り、国際交流を楽しみました。日が落ちてきた頃には、やぐらを囲んで盆踊り大会が始まりました。夏祭りもいよいよ終盤です。水元晴翔くんは「JICAには何度か来ていて、今日は色々な経験ができてとても楽しかった。自由研究のテーマが国際交流だったので、今日学んだことをしっかりと覚えていきたいと思います。異国情緒たっぷりの1日を過ごしました。」

屋台メニューで世界の味を楽しんだよ！

夏祭り会場にはカンボジア風タピオカミルクや、カレー風味のサモサなど、各国の味を楽しめる屋台もずらり。バナナを春巻きの皮で包んで揚げたフィリピンのおやつ、トロンを食べた山本夏菜さんは「初めて食べたけれど甘くておいしかった」とニコリ。また、当日は30カ国以上の途上国から日本の技術を学びに来ている研修員が、浴衣を着て参加。研修員らは盆踊りのほか、施設内各所に設けられたブースで花や書道、茶道や折り紙など日本の文化を体験していました。



国際協力機構JICAの普及・実証事業を通して途上国支援をしています。

お問い合わせは 電話番号：0120-46-1158 (9時10分～17時) http://www.gomanavi.com

ごまなび

京都・ごまの専門店 ふかほり

Leading the world with trust 信頼で世界をつなぐ

私たちJICA関西は、途上国と関西を信頼でつなぎ、ともに「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成に貢献します。

※SDGs…「誰一人取り残さない」世界の発展を目指して国際社会が2030年までに達成すべき課題を掲げた世界共通の目標で、15年の国際サミットで採択された。貧困、気候変動、海洋資源などに関する17の目標がある。

- 日本の政府開発援助(ODA)を一元的に行う実施機関として、開発途上国への国際協力を行っています。「信頼で世界をつなぐ」というビジョンを掲げ、多様な援助手法のうち最適な手法を使い、地域別・国別アプローチと課題別アプローチを組み合わせて、開発途上国が抱える課題解決を支援しています。
- ODA事業を通じて蓄積した海外の現地情報や豊富なネットワークを生かし、開発途上国への海外展開をご検討される企業の皆様を支援しています。

アフリカからの留学生受け入れ

アフリカなど開発途上国では、教育、保健医療、農業などの分野が山積みになっています。こうした中、急速に普及しつつあるICT(情報通信技術)を用いた課題解決に取り組む動きが広がっています。神戸情報大学院大学ではICTイノベーションコースを設け、JICAが引き出した留学生受け入れ、政府人材ビジネス、企業家の育成に貢献しています。

ハッカ栽培で国際貢献

鈴木薄荷(株)では、JICAの中小企業海外展開支援制度を活用して、2014年からベトナムで薄荷栽培に取り組んでいます。現在ではビントラン省で薄荷の試験栽培を行い、現地の農家に栽培技術を伝えています。品質の良い薄荷を現地栽培することによって現地の農家の収入を安定・増加させ、更には薄荷製品をベトナムの輸出産業へ発展させることを目標に取り組んでいます。

ごまで世界平和を

(株)わだまんサイエンスでは、JICAの中小企業海外展開支援制度を活用して、南米パラグアイのごまの加工技術の普及や、ごま商品の開発に取り組んでいます。ごまを生産する小規模農家の生活向上だけでなく、ごまを食べる習慣のない現地の人々にもっとごまを食べてもらおうことも目標です。付加価値の高い商品の生産、販売を目指し、ごまを通じてパラグアイと日本をつないでいます。

JICA関西



●開発途上国から年間を通じて約1,800人の研修員を受け入れており、建物内には研修施設と研修員のための宿泊施設を備えています。また、地域に開かれたセンターとして、1階のJICAプラザ関西(広報紙展示・資料室・食堂・1階ロビー)は、どなたでもご利用いただけます。

見て聞いて尋ねよう！関西からできること

JICA関西
(独立行政法人国際協力機構 関西国際センター)
〒651-0073 兵庫県神戸市中央区加納町1-5-2
TEL 078-261-0341 (代表) FAX 078-261-0342
その他、詳細はJICA関西ホームページをご覧ください
https://www.jica.go.jp/kansai/

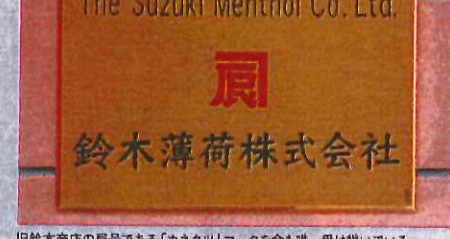
Social Innovation by ICT & Yourself 人材価値を高め、活躍フィールドを広げる



神戸情報大学院大学は、文系・理系の出身学部に関わらず、社会課題に対するICTの開発と活用を学べる修士課程です。国家、地域社会、企業などが抱える様々な課題に向き合い、ICTを使ってそれらを解決していくための手法、技術、行動を実践的に学びます。日本人はもちろん、これまで途上国を中心に64の国と地域から多くの留学生や研修生が学び、帰国後は行政や企業で母国の課題解決に貢献しています。学内には常に20カ国以上の留学生が在籍し、ICTスキル、コミュニケーション能力、国際ビジネス感覚などを養い、磨くことができる環境です。

KIC 神戸情報大学院大学
〒650-0001 兵庫県神戸市中央区加納町2-2-7
Tel.078-262-7715 Fax078-262-7737 https://www.kic.ac.jp/

The Suzuki Menthol Co. Ltd.



健康と爽やかさ、そして潤いを与えてくれる天然薄荷メーカー

鈴木薄荷は、旧鈴木商店(神戸市)が1902(明治35)年以來手がけてきた薄荷事業を継承し、27(昭和2)年に鈴木薄荷合資会社(33年に株式会社組織変更)を創設しました。以来、多くの先人たちが並々ならぬ努力を傾注して社業を発展させてきました。薄荷はソコ科ハッカ属の多年草から薄荷油を抽出・精製して作られ、医薬品や食品、化粧品、嗜好品(シソ)などに使用され、人々の生活に健康と爽やかさ、潤いを与えてくれます。天然薄荷事業メーカーとして、長年培ってきた技術をもとに社会の繁栄に貢献することをめざしています。

鈴木薄荷株式会社
〒657-0045 兵庫県神戸市灘区下河原通1-3-1
Tel.078-881-0077 Fax078-881-0380 http://www.suzuki-menthol.com/