

サモアでの教師海外研修を経て

【壺井 宏泰(兵庫県立北須磨高等学校)】

2011年度の教師海外研修で訪問したサモアは、2つの主な島からなる島嶼国です。サバイ島がサモアの伝統的な生活様式を残しているのに対し、ウボル島の首都アピア周辺は近代化が進み、それに伴って様々な問題が発生しています。同国を訪問して最も驚いたことは、この2つの島の違いであり、持続可能な開発とは何かということと考えさせられました。

帰国後、この経験から、①「ごみ問題」・②「サモアの衣(ラバラバ)・食(ウム料理)・住(ファレ)から考えるエネルギー削減策」・③「サモアの固有種であるママラの樹から抽出されるプロストラチンがエイズの特効薬であることが発見されたという事例から考える生物多様性問題」の3つをテーマに取上げ、授業をしました。

生徒たちは、授業を通し、それらがサモアだけでなく世界中に関連する問題であり、自分たちの日々の行動にも関係していることに気付きました。また、サモア人の殆どが、「一番大切なものは何ですか?」との問いに、「家族」と答え、「あなたは幸せですか?」との問いに、「Yes.」と答えたアンケート調査の結果などから、価値観の違いにつ

伝統的家屋であるファレは、壁がなく柱と屋根だけでできているため、風通しがよく、とても涼しい。



ウム料理は、家の周りに自生している食材で、燃料もココナツの殻を乾燥させたものを使用します。



「真の豊かさとは何か?」生徒に問いかける壺井先生

いて学び、今までとは違った観点から諸問題を考えられるようになりました。

開発教育とは、単に開発途上国の現状を知り、異文化を理解し、日本との関わりを学習するだけでなく、それを通して生徒たちが「真の豊かさとは何か?」や「生きるとはどういうことか?」という人間にとって最も重要なテーマについて考える学習だと、私は思います。

※実践授業の詳細は、JICA兵庫のホームページで紹介する予定です。また、2月18日(土)に報告会を開催します。(詳細は、8頁をご参照ください。)

●JICA兵庫の開発教育支援プログラムの詳細は、こちら → <http://www.jica.go.jp/hyogo/enterprise/kaihatsu/index.html>

見て・聞いて・考える! JICA兵庫訪問プログラム!

JICA兵庫は、国際協力のことや開発途上国について知りたい・考えたいといった市民の皆さんの依頼に対し、世界で起こっている開発課題や日本と世界との繋がりについて考える機会を持ってもらえるよう開発教育支援を行っており、その一環として、「JICA兵庫訪問プログラム」があります。今回は、9月27日に受入れた神戸市看護大学ウィメンズヘルス看護学分野助産学専攻の学生15人の訪問の様子を例に紹介します。まず、「JICA事業概要説明」のプログラムで、開発途上国の抱える課題に対し日本政府がどのような協力を行っているかを説明しました。なるべく専門用語の使用を避け、クイズ形式を取入れるなど、参加型の手法で楽しく学べる工夫をしました。

次に、途上国の課題を実感するために、ラオスに助産師として活動していた元青年海外協力隊の難波美絵さんが、JICAボラ

ンティアとして、そして、医療従事者として途上国で何ができるのか、同国の現状や活動の苦労話などを通して講演しました。

学生からは、「現在でも配属先での保健指導は続いているのか。」「ラオスの助産ケアで日本に持ち帰ることのできたことはあったか。」といった多くの質問が寄せられ、将来のキャリアモデルの1つとして協力隊についての興味・関心を深めたようでした。

本プログラムには、小・中・高校や大学、市民団体などから多数の依頼を受けており、上記事例のように、皆さんのそれぞれの要望に基づいて内容を調整します。また、途上国の諸課題をテーマに展示している広報展示室の紹介や、国際協力に関する多くの書物・資料が充実した資料室の見学も併せてご利用頂けます。

ぜひ、皆さんも「JICA兵庫訪問プログラム」をご活用ください!



関心を高めた学生からは、活発な意見が飛び交いました。



活動体験を熱く語る難波さん

JICA兵庫食堂へようこそ

- 昼 11時30分から14時まで
- 夜 17時30分から21時まで (各30分前ラストオーダー)

JICA兵庫1階の食堂(カフェテリア方式)では、イスラム教徒向けのハラール食のほか、日替りの和食や、月替りのエスニック料理も用意しています。*TFTメニューもあります。

飲物(コーヒー/紅茶)付 **700円**

*食事前には、アルコールで手指消毒を!

兵庫県の減災月間にちなんで
1月: 東北復興支援メニュー
*エスニック料理は、休止します。

2月4日の独立記念日にちなんで
2月: スリランカ料理

青年海外協力隊の派遣20周年にちなんで
3月: モンゴル料理

食堂入口には各国紹介コーナーを設置しますので、その国の文化なども分かります。お楽しみに!



研修員報告

Macedonia to Japan (Mixture of cultures and great traditions)

The journey to Japan starts from Skopje - Macedonia to Osaka - Japan, from Europe to Asia, from main land to island, from developing country to developed country.

Macedonia is situated in South of Europe in center of Balkan Peninsula, it is small country with a population of just 2 million people, country with unattached nature, great places to visit and great summer and winter holiday locations, country that represents great mixture of cultures, country of traditions, of beautiful songs, of great traditional dances, and also country with great cultural heritage and famous history. Country mentioned in the Bible, country of Alexander the Great, Mother Teresa, St. Kiril and Methodius - founders of Cyrillic alphabet. Country that will take your breath away.

The reason of my stay in Japan is JICA training on Assurance of Food Safety and Quality Control. I'm part of group of six representatives from different countries from 3 different continents: America, Europa, and Asia. In this group we fuse the culture of Peru, the spirit of Argentina, the heritage of Macedonia, the greatness of China and the beauty of Vietnam and mix it and share it all in Japan. I have been blest to meet all these friends in the training program, we are like one big family, and always supporting each other.

The participants are from so different countries.

JICA 兵庫 かわら版



Therefore we have an excellent opportunity to exchange experience and knowledge about each part of our country system of Food Safety and Quality Control. And in cooperation with the Professors and Experts from Japan we achieve conclusions and suggestions for developing the Food Safety system of our home countries.

These three months are great opportunity for me to feel Japan. To meet Japanese culture, traditions, history, art, religion and Japanese style of living. It was great satisfaction to walk on Rokko Mountain, to visit Meriken Park at night, to see illumination at Kobe Harborland, to visit Kobe's beautiful museums, Awaji island with its unique beauties and gardens, to visit Oji Zoo and the panda - all together to live Kobe. To absorb the spirit of Nara to touch the layers of culture and history at this holy city, to see the castle of Himeji. To experience Tokyo life, to stand in Tokyo Tsukiji fish market together with the workers at 5h in the morning and wait for the first costumers to come - all of these is one priceless experience.

From now on when I saw high snow mountain, when I see widespread ocean, when I drink Sake, when I taste Kobe Beef when I see Buddha Temple I will feel Japan in my heart.

Kachou Fugetsu - Experience the beauties of nature, and in doing so learn about yourself.

●マケドニアから日本へ (文化の融合と素晴らしい伝統) (抄訳)

マケドニアは、バルカン半島に位置する人口200万人の小さな国です。手つかずの自然・伝統・美しい歌・民族舞踊・文化遺産・神話などを有しています。

私は、「食品の安全性確保」コースの研修員として日本に滞在しています。グループには、3つの国からきた6人の研修員があり、家族のように支え合いながら行動を共にしています。他国の研修員がいることで、彼らの国と日本の食品安全に関する知識や経験を共有できる良い機会になっています。そして、日本人の先生や専門家たちには、私たちの国の食品安全のシステムについてアドバイスをいただいています。

この3か月は、私にとって、日本を感じる素晴らしい機会になりました。日本の文化・伝統・歴史・芸術・宗教・生活様式に触れることなど、すべてが何ものにも代えがたい経験でした。

これからは、雪の積もる山や広い海を見たり、酒を飲んだり、神戸牛を食べたり、お寺を見た時に、私の心の中の日本を感じることでしよう。

Associate at Food and Veterinary Agency - Macedonia

Vojislav Dimitrovski

食品畜産局 研究員

ディミトロフスキー ヴォイスラヴ

●海外技術研修員の受入れの詳細は、こちら → <http://www.jica.go.jp/hyogo/enterprise/kenshu/>

てしごと de 国際協力

10月から11月にかけて開催された「KOBEBIENNALE2011」の協賛事業として、JICA兵庫は広報展示室にて芸術分野に焦点を当てた「JICA Volunteer art works in the world」を開催しました。それらの展示作品を制作した作家の1人である岡村美耶さんを講師として迎え、11月11日、神戸商工貿易センタービル26階にあるKIITOのクリエイティブスペースにて、JICA国際協力出前講座「もろっこのおはなし+展示」を開催しました。

岡村さんは、2009年から2年間、青年海外協力隊の服飾隊員として、モロッコの地方都市で現地の女性たちの技術を活用した新しい商品の考案と製作指導などを行い、帰国後は、同国で体感したインスピレーションを活かし、手仕事に焦点を当てたものづくりを続け、作家活動を行っています。

会場では、岡村さんが制作した洋服や雑貨などの作品を展示し、訪れた参加者はそれらに興味深く鑑賞していました。また、岡村さんの体験談は、同国に住む人々の生活・文化・宗教などが写真・動画・音楽といった見る人の感覚に訴えかけるもので同国の魅力が溢れていました。そして、美しさ多彩な文化との「出会い」が、今の作品へと繋がるルートの1つとして紹介されました。

「モロッコの人にとって『日常にあるもの』として意識していなかったものが、岡村さんと出会ったことによって、彼らにその美しさを再認識させるきっかけになったのではないか」という声があったように、参加者は、「そこに住む人々の文化や伝統を尊重する。」というJICAボランティアの原点にある考え方を芸術という分野で表現する岡村さんの活動に感動していました。



モロッコの素材や技術を使って作られた洋服や雑貨



スクリーンに映し出された自作の地図を見ながら説明する岡村さん