



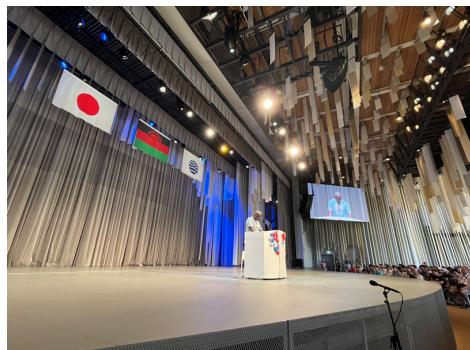
# EXPO



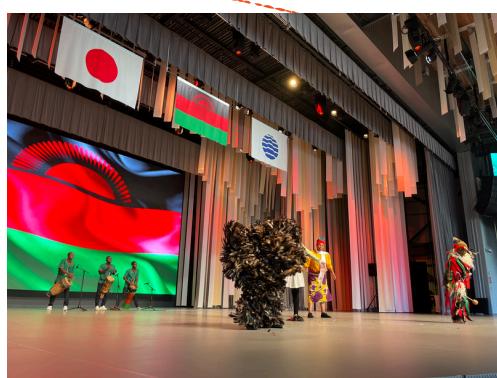
2025年6月18日（水）

2025年大阪・関西万博で開催された「マラウイ共和国ナショナルデー」の式典に、昨年のマラウイ共和国をテーマにしたイベント運営スタッフが出席しました。マラウイ共和国大使館より式典の招待をいただき、感謝の気持ちとともにマラウイ共和国への親しみが一層増しました。

式典では、マラウイ共和国は農業、観光、鉱業、製造業の4つの柱で国を発展させてくことが力強く語られました。また、これまでに1,900人以上のJICA海外協力隊がマラウイ共和国で活動し、両国での草の根の信頼関係の構築に寄与していることも伝えられました。



式典の締めくくりに、1987年に設立されたマラウイ共和国の舞踊団が様々な民族舞踊を披露しました。最後は「みんなで踊りましょう」との呼びかけがあり、私たちも輪になって踊りました。



午後

マラウイ共和国特命全権大使にご挨拶

マラウイ共和国のブースにて、クワチャ・チシザ駐日マラウイ共和国特命全権大使にご挨拶しました。2月の東京に次いで、大阪でお会いできました。マラウイ共和国OBOGとともに、京都でマラウイ共和国と日本の草の根交流を進められるよう、企画していかなければと思います。





# セトゥーニヤらいふ 第6話

## <自己紹介>

2023年度4次隊／コミュニティ開発隊員として、南部アフリカ・ボツワナで活動している井上日南子です。  
現地語のリワナ語で「セトゥーニヤ」（意味は「花」）という名前をもらいました。

## <マラソン大会に参加！>

ボツワナ滞在中、一度は訪れたいと思っていた場所がありました。それが、ボツワナとザンビアの国境に架かる全長923mの橋、「カズングラ橋」です。この橋は、アフリカ開発銀行と日本のODA（政府開発援助）による協調融資で建設されました。

2017年、バックパッカーとしてアフリカを縦断していた私は、この川を渡し船で渡ったことがあります。当時は、数台のトラックしか載せられない渡し船しかなく、車両の通関には2~5日もかかっていたようです。

約8年ぶりに再び訪れたこの国境には、立派な橋が架かっていました。さらに、JICAの技術協力によりOSBP（ワンストップ・ボーダーポイント）が導入され、現在では通関手続きが格段に効率化されています。

今年2月には、このカズングラ橋を横断できるマラソン大会に参加しました！日本が発展に協力した橋の上を走るマラソンは、とてもいい思い出になりました。

## <国内観光地へ販路拡大>

カズングラ橋からほど近い場所に、チョベ国立公園があります。ここではさまざまな野生動物を観察することができ、特にゾウの数が多いことで知られています。チョベ川でのクルーズやサファリも楽しめます。

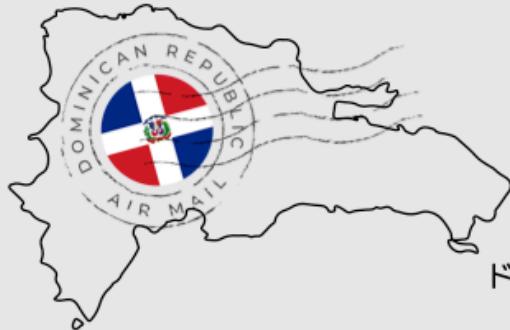
こうした野生動物を目当てに、多くの外国人観光客が、国立公園の拠点であるカサネという町を訪れます。観光客をターゲットにしたプロジェクトの一環として、その街のお土産屋さんに、任地の村で作られた商品を取り扱ってもらえるよう働きかけました。

村のテーラーさんが伝統布で作ったシュシュの売れ行きは好調です。今後も、商品の展開や販路の拡大を目指して活動していきます！



海外協力隊現地レポート 第6話

# ドミニカ共和国便り



ドミニカ共和国では5月～7月にかけマンゴーの最盛期を迎えます。  
今回は私の一番好きな果物、マンゴーの今について紹介します。



## ドミニカマ ンゴー祭り

ドミニカ共和国南西部、屈指のマンゴー生産地であるバニで毎年開催されるマンゴー祭りは、国内各地からお気に入りのマンゴーを求める大勢の人で賑います。目玉は20種類以上のマンゴーが並ぶ試食コーナー。お皿に次々と盛られるマンゴーたちを前に、とにかく皿を空けることへの使命感のみで味の違いを楽しむどころではありません。

マンゴーは完熟すると木から落ちるので、大人も子どももマンゴーを拾って道端で食べています。収穫後2～3日で追熟が進むため、消費もスピード勝負です。私の任地にもたくさんの在来種のマンゴーが植えられていますが、小ぶりで纖維が多いため市場価値がつかず、殆どが家庭内で消費されます。それでも消費が追い付かず、地面で腐ってしまうマンゴーを筈で処分するという、まさに落ち葉状態。以前はジュースなどの加工用にマンゴーを回収していた非公式のバイヤーもいましたが、姿を消してしまったそうです。

マンゴー祭りでは、ジャムや蜂蜜といったマンゴーを活用した加工品の試食・販売があり、これらの商品は地元女性グループや協同組合によって手作りされ、所得向上や女性の自立支援につながっています。一方で、日本の大手スーパーにマンゴーを卸した経験もあるドライマンゴーの加工施設を運営する地元企業の話によると、輸出に必要となるJAS認証（日本農林規格）の取得や、リーファーコンテナ（冷蔵機能を備えた輸送用コンテナ）の手配など、中小企業には金銭面でも物流面でもかなりハードルが高いようです。

ドミニカ共和国では年間96,000トンのマンゴーが生産されており、ここ5年で生産量が倍増しています。Mingoro（ミンゴロ）Banilejo（バニレホ）といった国内原産の品種は、甘味が強く濃厚な味わいで国内でも高い人気を誇ります。また、アメリカ原産の品種は、大玉でダメージに強く輸送性に優れており、大部分は欧米地域へと輸出されます。

こうした一部のブランド品種が集中的に生産・輸出される一方、過剰生産による価格の下落と市場のミスマッチにより、廃棄されるマンゴーが問題視されています。



日本では高級で貴重なフルーツのマンゴーですが、この国での現実は厳しいようです。生産量が増え続ける一方で、販路や保存手段が追いつかず、誰にも拾われず廃棄されてしまう現状に胸が痛みつつ、甘くて濃厚なドミニカ共和国のマンゴーを今日も1つでも多く食べようと思います。



### <プロフィール>

重村 瑞穂（しげむら みづほ）1991年、京都市左京区生まれ。

学生時代まで京都で過ごし、その後、電機メーカーに7年間勤務。

2024年5月より、JICA海外協力隊としてドミニカ共和国で小規模農家の収入向上と地域活性化に向けて活動中。好きな場所は鴨川と哲学の道。



## 大切なコミュニケーションの場の 「チャイ・タイム」

Vol.6

みなさま✿ こんにちは！2023年度4次隊の今中美栄です。キルギスでの二度目の夏を過ごしています。湿度の低い高原地帯に照り付ける陽光はとても眩しく40℃も軽く超えますが、日陰は涼しく、山脈からの風も心地よいものです。今回は、日常生活に溶け込んでいる「チャイ（ティー）・タイム」の様子をご紹介しましょう✿

### 1日2回のチャイ・タイム

キルギスの食事は、基本5回です。午前10:30と午後2:30頃に軽食とお茶を頂くチャイ・タイムがあります。持ち寄りの軽食やお菓子とカラ・チャイ（紅茶）を頂きます。ナン（パン）に手作りジャム、サラダやマントウ（丸い餃子）、カステラや果物などを頂きながら、30分から1時間ほど雑談に花が咲きます。もちろん仕事の手は止めて楽しめます。午後のチャイ・タイムの後は、早々に帰宅の準備…✿ キルギスは、仕事もゆる～く進みます♥！



巡回先でのおもてなし



セミナー後に校長先生と



同僚のお誕生日

### おもてなしの心

また、キルギスのティータイムは、お客様へのおもてなしの場として、重要な役割を持っています。食事の前後には、ボルソック（揚げパン）や果物、ナッツ類、干し果物、チョコレート、手づくりジャム、とチャイ（紅茶が主）が、大きな客人用の机の上に溢れます。また、研修や会議の場にも、ティータイムは欠かせません。セミナーの始まる前、休憩時間、終わってから、と、様々なシチュエーションで、用意されます。



長寿のお祝い



弔問客への心配り



新年のお祝い



研修会場

### 甘～い甘～いお付き合い♥

おもてなしのメニューは、甘いお菓子やパンが並びます。手作りのジャムは女性の自慢の一品です。新鮮な牛乳から作られたサワークリーム、キルギスの特産品の蜂蜜、これらを伝統的なボルソックにつけて、頂きます。さらに、ロシア産のあまいショコラ（チョコレート）にクッキー、積み上げられた新鮮なフルーツ。何杯も頂くチャイには、角砂糖をたっぷり入れて頂くのがキルギス流！？…とにかく甘いものが喜ばれるようです。☆彡栄養士としてはちょっと気になるキルギスのチャイ・タイム♥♪ そこは、心の栄養ということで…✿

#### Profile

神戸市出身、京都市在住。管理栄養士として保健所、病院で勤務。その後、京都市、島根県の大学にて、管理栄養士養成に携わる。

栄養士としての経験を海外で活かせるか？若き頃の夢を叶えるために、キルギスでの健康づくりに向けて活動中！