



食べもの国際交流

三浦 照男

インドプロジェクト総責任者

今年の2月、本会主催のインドスタディーツアーが継続教育学部の活動視察、参加を中心に行われました。日本からの参加者は16名。その期間中に、「食べものと健康」と題したシンポジウムを開催しました。ツアーメンバーに加え、農民、学生、保健ボランティアとその家族、それにデリーやラクノウ市（U.P.州の州都）から参加してくれました。

ツアー参加者の中から、りんねしゃ（第6次産業企業）の若き経営者・飯尾裕光氏、健康インド料理研究家・村上祐子氏、信州そば職人・室谷政憲氏等がテーマに沿った講義、技能、経験等を披露してくださいました。インド人の参加者も興味津々で、大変盛り上がりました。日本の食べものとインドの食べものを通してよい交流ができたと思っています。

継続教育学部が指導しているアラハバード有機農業組合では日本の調味料、特に、味噌、醤油、米酢を作って販売しています。現在はインド全土に散在する日本人がそれらを購入してくれています。これらの日本調味料をインド人が受け入れ食するかというと、自信はありませんでした。一方で、日本食は世界文化遺産に登録された折り紙付きの栄養バランスがよい健康食です。インドのアーユルベエダの概念では健康のために発酵食品の摂取を進めています。ヨーグルトは体によい発酵食品ですが、高価なこともあって庶民は日常的に食べていませんし、その他の日常的な発酵食品は見当たりません。

猛暑が長期間続くインドでは正にスパイスと油が調理の鍵になっているようです。一度カレーを口に含むと、何故か食が進み食べ過ぎてしまいます。また、炭水化物の食材の多用に加え、油を水のように使います。更に緑黄色野菜は非常に少ないのです。ですから、どうしてもカロリー過多になってしまうのです。実際、中流階層にいる人々の体格は、子供から大人に至るまで、肥満が多いようです。



食と健康シンポジウムで健康インド料理を学ぶ参加者たち。講師は村上祐子氏

1969年、アメリカ議会（マクガバン委員会）の食生活と健康に関する調査で、伝統的な日本食が世界で一番健康食であることを認めました。1990年から3年間私はアメリカのカンザス州で暮らしましたが、まだ日本食は高価で庶民の食事ではありませんでした。それから20年たった今、豆腐は「TOFU」、醤油をベースにした「TERIYAKI」等は既にアメリカ語化しています。インドにあるヨガのアシュラム（修道所）でも、玄米採食で日本の調味料を使った「マクロビオティック」料理を好む欧米人が多くなっているようです。彼らをターゲットにしている販売業者が当組合製品の購入を始めています。

世界が認める日本の健康料理、それに世界が争って求めたスパイスの効いたインド料理。この素晴らしい融合が叶うかもしれない。或いはそれぞれが歩み寄り、お互いの料理をもっと美味しく、安全且つ健康的に進化させられるかもしれない。更にはその過程でより有益な国際交流や、新しい農村改善の仕組みを見いだせるのではないかという希望が湧いてくるのです。



アーシャ事務局よりお知らせ

2014年9月スタディーツアー開催決定！！

「インドの有機農業と国際協力の現場に触れる10日間」

今年9月、全国愛農会・アーシャ・インド三浦後援会によるツアー開催が決定いたしました！

「将来、国際協力活動に携わりたい」「インドの有機農業を見てみたい」「インドの農村を知りたい」という方に、ぜひ参加していただきたいツアーです！

【日程】2014年9月6日(土)～2014年9月15日(月) 成田空港発着

【内容】アーシャ=アジアの農民と歩む会プロジェクト地(アラハバード)の訪問
バラナシ・デリー観光など

【旅行代金】約18万円(東京発着) 学生割引:5,000円、リピーター割引:5,000円

※別途必要な費用: 燃油特別付加運賃(2014年4月現在32,000円) 成田空港諸税、

デリー空港諸税、AIU海外旅行損害保険料、パスポート・ビザ申請料金など

【申込締切】2014年7月25日(金)



2014年2月ツアー参加者の皆様

スタディーツアーに関するお問い合わせ

公益社団法人 全国愛農会 (担当: 中西)

電話: 0595-52-0108 FAX: 0595-52-0109

Eメール: izumi.nakanishi@ainou.or.jp

アーシャ10周年記念セミナー

「国際協力の展望と実践」

～インド農村の人々と

ともに未来を築く～

アーシャは今年、記念すべき10周年を迎えました。ご支援いただきました皆様には、心より感謝申し上げます。アーシャでは10周年を記念し、以下の通りJICA地球ひろばにてセミナーを開催いたします。現地のスタッフの声を直接聞くことができる貴重な機会です。多くの方々のご来場をお待ちしております。お問い合わせは下記まで。

日時: 2014年6月14日(土) 13:00-17:00

会場: JICA地球ひろば 6階セミナールーム600

講演(予定): 「JICAの国際協力と日本の国際協力NGOの展望について」 NGO連携課 課長 吉川 正宏様

「インドの農村を変える日本食材づくり～有機農業から収入向上・人材育成・市場開発に向けた活動～」インドプロジェクト責任者: 三浦照男

「現地スタッフに聞く」

継続教育学部農場主任: サトシ・クマル

AOAC組合長: ニン・クマル

参加のお問い合わせは下記の事務局まで。

2014年度 定時総会・懇親会のご案内

以下の通り定時総会・懇親会を開催いたします。懇親会では、インド料理研究家・村上祐子氏(2月のインドスタディーツアーで「インド健康料理法」のワークショップ講師を務めて下さいました)の、おいしく健康的なインド料理を囲みながら、現地スタッフとの交流をお楽しみいただく予定です。定時総会ではアーシャの活動をじっくりお聞きいただきたいと思います。

懇親会の参加を希望される方は、5月23日(金)までにアーシャ事務局(TEL:0287-47-7840)にご連絡下さい。

日時: 2014年5月31日(土)

懇親会12:00-13:15 参加費¥1,000(会場:調理室)

総会 13:30-17:00(会場:ボランティアルーム)

場所: 栃木県那須塩原市南郷屋5丁目163番地

那須塩原市 健康長寿センター

総会議題: 2013年度事業報告・決算報告

2014年度事業計画・予算書の承認など

★正会員の皆様には後日ご案内をお送りいたします★

特定非営利活動法人 アーシャ=アジアの農民と歩む会

〈事務局・交流センター〉〒329-2705 栃木県那須塩原市南郷屋4-28-4 B202 TEL/FAX: 0287-47-7840

事務局 丹羽 寿美 君嶋 みのり E-MAIL: info.jp@ashaasia.org

アーシャ=アジアの農民と歩む会ホームページ: <http://www.ashaasia.org> Facebook、twitterも随時更新中!

2014.3.1からの会費・寄付者納入名簿は、都合により次号にて掲載させていただきます。ご了承ください。

正会員・賛助会員の皆様、ご寄付をお送りいただきました皆様のご支援により、アーシャの活動が支えられています。

ぜひ継続的なご支援をよろしくお願いいたします。

- 会費 個人正会員 5,000円 団体正会員 20,000円 終身個人正会員 50,000円 (正会員は総会議決権があります)
- 個人賛助会員 3,000円 団体賛助会員 10,000円 終身個人賛助会員 30,000円

- 郵便振替 加入者名: アーシャ=アジアの農民と歩む会 口座番号: 00160-0-315147