

ミニシリーズ：社友の活動を訪ねて

第3回：自然塾寺子屋による地域活性化と国際協力

3頁の記事で既に紹介したが、今回我々は群馬県甘楽富岡地域において国際協力を巻き込んだ形で地域活性化につながる活動を展開している「自然塾寺子屋」を訪問し、寺子屋や農協のスタッフから活動の詳細に関するお話をうかがうことができた。

国際協力に関連して協力隊技術補完研修や JICA 研修員受け入れ等様々な活動が展開されているが、この中で自然塾寺子屋としては JICA に対する実践型研修の提案、研修及び訓練に係る JICA との折衝、受け入れ農家との調整、勉強会や報告会のアレンジといった広範な業務を実施している。また、途上国で即戦力として使えるような農村の知恵や生活術、あるいは生活改良普及員が行ってきた生活改善の手法を講義と実践を通して習得させるような「フィールドワーク実践講座」を企画し実施している。この講座では、現地でワークショップを実施する際の手順、留意点、ファシリテーションスキル等を習得することができ、大学生・大学院生(開発学専攻)、青年海外協力隊合格者、NGO 職員等を対象者として3~4日間のコースが実施されている。さらに、群馬県在住の中高生(国籍不問)を対象に2泊3日の合宿を通じた国際交流「国際寺子屋」を実施しており、これは2003年から5年間毎年1回のペースで実施されている。

本活動の大きな特徴は、上述したような国際協力への支援成果のみならず、農村地域の活性化に寄与していることが大きな成果と捉えられていることである。我々の訪問中にも、パナマ人研修員のための食品加工の実習を垣間見たり、地域の生産者グループが自主的に立ち上げて運営している直売所を訪問したりする機会を得た。パナマ人の研修は「ららかんら」と呼ばれる甘楽町の施設で行われていた。この施設には視聴覚室や調理実習室が整っており、寺子屋がこれらを半日750円から2000円程度で借り、そこを使って講義や実習を行っていた。講師は地域のおかあさん達で、地域に昔からあるお菓子の作り方を教えたり、パナマのお菓子の話を聞いたりといったやりとりを観察できた。単に食品加工の実習ということだけでなく、ここには正に人と人とのつながりがあり、地域住民を巻き込んだ国際協力を強く感じた。

「健康の里：相野田農産物直売センター」と呼ばれる直売所は、正月休み以外は午後1時から夕方まで毎日開いているとのことだった。地域の生産物である減農薬・減化学肥料で栽培したコンニャク芋を使った生芋コンニャクが名物で、お店にはその他季節の野菜や惣菜等が並べられていた。生産者は午後1時まで売り物を直売所に持ち込み、簡易な伝票システムによって売上は各生産者に配分されるシステムになっている。店番は会員が担当するが、一人月3回程度の割合で順番が回って来るとのことだった。我々が訪問した時の店番担当者は、少し前に受け入れた訓練生との思い出を懐かしげに語ってくれた。ここでも、人と人とのつながりを見つけることができた。さらに、こうした直売所で扱っている食品の加工や販売のシステムを体験して帰国した研修員や任地に赴いた訓練生が、それぞれの現場で実施する地域活性化の活動の中でそのノウハウを生かすことが出来ればその波及効果は計り知れないものと考えられる。



甘楽富岡地区の景観



「ららかんら」での実習



健康の里相野田農産物直売センター