

# ぶんごわ〜るど Bungo World

『ぶんごわ〜るど』は、大分県在住の青年海外協力隊経験者組織である大分県青年海外協力協会の会報誌です。この会報では、主に、協会の活動やOB OG隊員の帰国後の活動の様子、現在海外へ派遣されている隊員からの活動報告を掲載しています。かつて豊後(Bungo)の国と呼ばれていた大分県から世界(World)へ雄飛した若者達の活躍ぶりを是非ご一読ください。

## 避難一時帰国隊員、再赴任の目途立たず

新型コロナウイルス感染症の世界的拡大により、JICAでは、JICA海外協力隊に対し、派遣中隊員を2020年3月以降順次「業務一時帰国」させ、2020年3月末派遣予定だった2019年度3次隊派遣を大幅に延期、2020年春募集選考は中止する等の対応を行ってきました。その後、全世界を対象とし外務省渡航情報がレベル2（不要不急の渡航は止めてください）となったことから、2020年4月5日より全隊員の待遇を「避難一時帰国（120日間）」扱いとし、約2000名の隊員が日本国内待機を余儀な

くされています。8月上旬に、多くの隊員が避難一時帰国期間である120日目を迎えるにあたり、先般JICAより以下の通達が行われました。①待機の特別延長（当初の派遣期間まで）、②3年を上限とする特別登録、③辞退のいずれかを選択するというものです。派遣前訓練を終え派遣を心待ちにしていた隊員、派遣国から後ろ髪をひかれる想いで志半ばで帰国した隊員には、本当に無念でなりません。一日も早いコロナウイルス終息を願うばかりです。

## コロナ禍により帰国した隊員からの活動報告

※この原稿は2020年6月に作成いただいたものです。

### 『11カ月の協力隊生活』

2018年度4次隊【派遣期間：2019年4月～2020年3月】

インド・コミュニティ開発  
下辻 浩平（大分市）

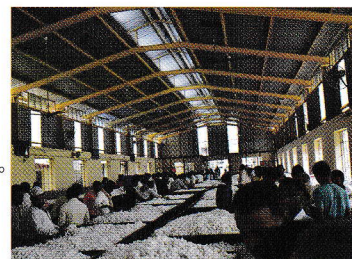
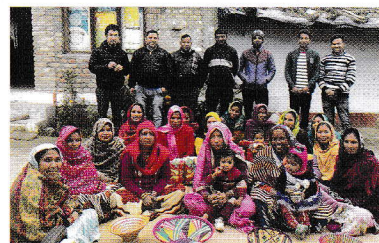
こんにちは、2018年4次隊インド派遣のコミュニティ開発隊員、下辻浩平です。

私は2019年4月よりインドの北部ウッタラカンド州ハルドワニに派遣されていましたが、悔しくも世界的なコロナウイルス蔓延の為2020年3月22日より日本へ避難一時帰国となってしまいました。

さて、私の配属先はインド繊維省管轄の中央蚕糸局、英語読みのCentral Silk Boardを略し、CSBと呼ばれています。CSBでは主に養蚕技術の研究

（土、桑、蚕の研究等）を行っています。インドのシルクは中国に次ぐ世界第2位の生産量で、国内で

南インド最大級の繭市場の様子。南インドはシルク産業が盛んな一方、北インドでは気候の影響で苦戦を強いられている ▶





はサリーなどの伝統衣装に用いられる為、国も力を入れています。

私の活動はコミュニティ開発員として農業者同士が技術や知識の共有、問題提起や解決などを自発的に行い収入向上に繋げられる様、自助グループ作りをメインに行うという活動でした。ですが隊員にも最低限の養蚕専門知識は必要だという事で、5月一杯はインド南部マイソールのCSB研修施設で養蚕について学びました。

一年中温暖な南部インドでは通年養蚕を行い、農家によってはかなりの収入を得ていますが、赴任した北部インドでは夏は40度を越し、冬は最低5度になる為、養蚕は3~4月、9~10月の年2回のみで、規模も小規模でした。その為養蚕農業者は兼業で季節の農産物の栽培や、大規模農場への出稼ぎに行っていました。

最初の一年間の活動はとにかく情報を得て、オフシーズンの動き方を含め状況を把握しなければいけないと思い、スタッフの巡回に同行をしていました。



養蚕農業者に向けてのレクチャーの様子。専門家が前の席に座り説明。私も無茶振りされる

任地を知り尽くした科学者のカウンターパートが7月~9月、1月~3月に養蚕前の桑栽培や飼育の衛生管理、テクニックなどを農家や各クラスターの養蚕担当者に向け、普及活動やレクチャーを行っていました。

レクチャー方法は専門知識を持ったスタッフが対象者に向けて口頭で説明をするというスタイルが主でした。記憶力の良い人やメモを取れる人はその方

法でも良かったのですが、聞き流しているだけの可能性がある人、また、女性の識字率の問題があった為、より理解しやすく永続的に残る様に視覚的材料を製作しようと考えました。

任地は違いましたが、幸い過去隊員の残した衛生管理や、蚕は病気に弱い為手を洗いましょう！等のデータがあり、それらを大きなポスターに印刷しレクチャーで使用する事が出来ました。



制作したビジュアルポスター。文字よりも絵をメインにしているので識字問題がカバーでき、農業者が注目してくれた

また、インドではスマートフォンの普及率も高く、時間場所を選ばずに農家が養蚕方法の確認が出来る様に今季に養蚕のHow toの動画を撮りYouTubeやスマートフォンでのデータ共有を考えていたのですが、緊急帰国により断念しています。自助グループに関しては何グループかのミーティングに参加させてもらい、情報や状況の聞き取りを行い、漸くコミュニケーションが取れ始めた所での帰国となってしまいました。現在インド政府により集会禁止中ですが、もしかしたら手洗いのポスターはコロナ対策でも役に立てたかもしれません。



iPadで画像を見せながら自助グループメンバーと談笑中

やるべき事が見え始め、これからという所での帰国となってしまいましたが、まずは命が大切ですのでインドに限らず世界中でのコロナ収束を願うばかりです。

## 帰国隊員からの活動報告

### 『ベトナムでの活動を終えて』

2016年度4次隊シニア海外ボランティア

【派遣期間：2017年3月~2019年3月】

(※現在は、『シニア海外ボランティア』は『シニア海外協力隊』へ名称変更されています)

ベトナム・きのこ栽培

村上 康明 (大分市)



国営テレビのインタビューを受ける

シニア海外ボランティアの村上康明です。私は、ベトナム国立農業大学で「きのこ栽培」の研究・教育に携わって来ましたので、そのご報告をしたいと思います。

赴任先であるベトナム国立農業大学は、首都ハノイからバスで約1時間の郊外にあります。ベトナムで最も古い国立大学の一つで、広大な敷地の中に13の学部と研究所があり、学生数38,500名、教



員数約1,300名を誇るベトナム随一の農業系大学です。2008年に生物工学部が設立され、その中の微生物工学科において菌類の研究が始まりました。2010年にベトナム政府の方針で「きのこ」が5大重要作目の一つに制定され、学部付属の「きのこセンター」が設立。きのこ専攻の学生募集が始まった(2015年)のを機にJICAベトナム海外ボランティアの要請が行われました。

赴任初日、学長(50歳台前半、女性)に「大分はよく知っていますよ、行ったこともあります」と言われ驚きました。学科長以上の役職の方は皆英語が堪能で、ほとんどの人がロシア、ドイツ、日本などに留学し博士号を取得しているようでした。学長は、宮崎大学へ留学していたとのこと。日本のことをよく知っていて、熊本震災の際は、義援金を送って下さったそうです。遠く離れたベトナムから日本を気にかけていて下さっていたことを知り、感動しました。

大学では現地の材料を使った菌床シイタケ栽培試験を主に行ないました。赴任当初の打ち合わせで、大学側より「日本のシイタケ菌株が欲しい」と言われましたが、シイタケ菌株は種苗法で守られており、希望を叶えることは出来ませんでした。本来種菌の開発こそ大学がやるべき研究であり、ベトナムに存在する野生シイタケの菌株を集めてベトナムの気候に合ったシイタケ種菌を作り出すのが一番良い方法だと思い、私が全面的に協力して研究することを申し出たのですが、残念ながら却下されました。彼らは短期間で結果を出したいので、他の国から良い菌株を持って来たら良いと考えたのでしょう。

次に、「菌床シイタケの栽培方法を教えてほしい」との要望がありました。「以前栽培試験をしたがうまくいかなかった」とのこと。なぜ失敗したのかを聞いてみましたがはっきりせず、菌床栽培の基本である含水率さえも測定していませんでした。学生への教育も栽培実習ばかりで、研究面がおろそかになっているように思えて仕方ありませんでした。きのこセンターでは英語がある程度できるTrang(チャン)さんと言う人が付いてくれたおかげでスムーズに実験を行うことが出来ました。センター長のNghien(ギエン)さんは英語をしゃべりませんが、チャンさんのおかげで意思疎通に問題がなくなりました。例えば、「シイタケ栽培には温湿度を調整する部屋



きのこセンターの土間で栽培用培地の準備をしている学生たち

が必要だ」と話せばギエンさんがすぐに作ってくれるし、栽培試験用のおがくずや栄養体も迅速に準備してくれました。その結果、滞在中に8つの異なる実験を行うことができ、

試験結果を栽培マニュアル(英語版とベトナム語版)として仕上げることができました。

余談ですが、ベトナムではきのこが多く消費されており、マーケットでは日本で売られているほとんどのきのこを見ることができました。特に驚いたのが、ブナシメジの白色系品種のブナピーです。日本では茶色のブナシメジの方がポピュラーでブナピーは少ないですが、ベトナムでは完全に逆転していました。また、ベトナムでは鍋物が人気で、夏でもみんな鍋を楽しんでいます。鍋にはエノキタケやブナピーが定番でした。



エノキタケやブナピーがたっぷり入ったきのこ鍋

また、大学ではアルコール度数39度のウオッカにサナギタケやマンネンタケを半年間浸け込んで作ったウオッカを製造し、日本円で約2500円で販売していました(物価は日本の3分の1程度)。味は・・・ご想像にお任せします。



大学の売店で販売されているきのこ入りウオッカ

さて、ベトナムの交通事情についてですが、かなり劣悪でした。バイクの逆走や信号無視は日常茶飯事で、歩道へも突っ込んできます。ベトナムでは大型トラック>バス>普通乗用車>バイク>自転車>歩行者という序列で、人がいても車は絶対に待ってくれません。皆さんがもしベトナムへ行く際は、歩行者用信号が青になるのを待たず、車両が通り過ぎたあとと信号無視のバイクが通り過ぎるのを待ってすぐに渡り始めてください。なぜなら、歩行者用信号が青になると同時に、右左折の車が殺到してくるからです。これで私は車が来たら渡らない習慣が身についてしまい、日本では“車とお見合い”状態になることが多発しています。



大混雑の道。日常風景です

赴任地では、ハプニングもたくさんありましたが、今思い返すと2年間はとても充実していたと思います。今後も海外ボランティアの経験を活かし、自分に出来ることを続けていきたいです。





# 世界の料理紹介

## 休日に異国の料理を作ってみませんか？

毎年世界70カ国に派遣されているJICA海外協力隊ならではの、世界各国の料理レシピを紹介していきます。実際に派遣国で口にし、現地の人から作り

方を教わったレシピは、どこの情報誌よりも現地の味に近いことでしょう。派遣当時のエピソードも交えてご紹介します。感想など、是非お寄せ下さい。

### ニジェール料理

## Foy - Ciray フォイ・チレイ ～お肉のトマト煮～

レシピ提供者：平成10年度3次隊 江原寛子（ニジェール・栄養士）



ニジェール料理『フォイ・チレイ』

私は1999年から2年間、ニジェールの首都ニアメで栄養士隊員として活動していました。主な活動内容は、市内にある10ヶ所の母子保護センターを巡回し、乳幼児を持つお母さんたちに対し離乳食の調理実習と、栄養・衛生指導を行いました。

ニジェールは西アフリカに位置し、国土の2/3以上をサハラ砂漠が占めています。公用語はフランス語ですが、日常においては各民族語が話されています。私の任地ニアメでは、ザルマ語という現地の言葉が主に使われていました。料理名のFoy - Cirayは、

ザルマ語で『Foy → ソース』『Ciray → 赤』の意味で“赤いソース → トマト煮”ということになります。中に入れるお肉は、鶏肉や羊肉です。イスラム教なので豚肉は使用しません。ニジェール料理はとても美味しく、私は特にこのFoy - Cirayが大好きだったので、帰国前に職場の同僚たちに作り方を教えてもらいました。今回は日本バージョンのFoy - Cirayと、おまけにニジェール卵サンドイッチ、ニジェールサラダを紹介させていただきます。

### Foy - Ciray フォイ・チレイ（日本バージョン）

#### 【材料】 4人分

手羽元	12本
玉ねぎ	大1個 → スライス
にんにく	3かけ → 粗みじん
ホールトマト缶	1缶（400g）
コンソメ顆粒	小さじ2
ハーブソルト	適量
ローリエ	2枚
植物油	大さじ2

#### 【作り方】

- ① 鍋に植物油を入れ、にんにく、玉ねぎの順に炒める。
  - ② ①に手羽元を加えて焼き色を付ける。
  - ③ ②にホールトマト缶と具材がひたひたになるくらいの水を入れる。（水で缶の中を洗うように）
  - ④ コンソメ顆粒、ハーブソルト、ローリエも入れて1時間煮込む。
  - ⑤ 水分が半量ほどになりお肉が骨から簡単に外れるくらい柔らかくなったら出来上がり。
- ※ ご飯にかけたり、バゲットにソースをつけて食べても美味しいです。ソースが余った場合は、パスタソースにも使えます。



### Niger 卵サンドイッチ（日本バージョン）

#### 【材料】 1人分

バゲット	1/4本	ハーブソルト	適量
卵	1個	植物油	大さじ1
コンソメ顆粒	適量	マヨネーズ	適量

#### 【作り方】

- ① ボウルに卵を溶きほぐして、コンソメ顆粒、ハーブソルトを入れて混ぜる。
- ② 中火で熱したフライパンに植物油をひき、①を入れて炒める。
- ③ 卵がふんわりと固まったら、バゲットに挟みマヨネーズをかけて出来上がり。

### Niger サラダ（日本バージョン）

#### 【材料】 1人分

レタス	2枚 → 一口大に手でちぎる
レッドオニオン	小1/2個 → スライス
ミニトマト	2個 → 半分にカット

#### 【ドレッシング】

植物油	大さじ1
酢	大さじ1
マヨネーズ	大さじ1
コンソメ顆粒	適量
ハーブソルト	適量

#### 【作り方】

- ① 野菜をドレッシングであえて出来上がり。



卵サンドイッチとサラダの完成！



帰国して約20年になりますが、日本にある食材で今でも現地の料理を作っています。現地では、写真のように棒を使っ



てニンニクやコショウを潰していました。皆さん、是非作ってみてくださいね。



隊員時代、巡回先の母子保護センターにて

番外編

## タイ料理 トートマンプラー ～タイ風さつま揚げ～

レシピ提供者：昭和63年度3次隊 長岡健朗（フィリピン・獣医）



タイ料理『トートマンプラー』

派遣国とは関係ありませんが、私が最後にタイを訪れたのは20年以上も前で、街の景色も今では、ずいぶん変わってしまっているかも知れません。当時は、街のいたる所でトートマンプラーを揚げて売っている人がいました。私は、あまり揚げ物が好きではないのに加え、灼熱の暑さと人いきれや排気ガスの中、よくこんなものを食べる気になるな、と思っ

たものでした。ところが一度食べてみたら、日本のさつま揚げとは来て非なる、タイの香り満載のこの食べ物の虜になってしまいました。今では大分県内にもタイ料理を食べられるお店がありますが、昔は食べたければ自分で作るしかありませんでした。トートマンプラーは比較的簡単に手に入る食材で、簡単に作れるのでオススメです。

### 【材料】 4人分

白身魚すり身	500g
インゲン	60g
卵	1個
ナンプラー	大さじ1
ココナッツミルク	大さじ1
レッドカレーペースト	小さじ1
砂糖	小さじ1
片栗粉	小さじ1
サラダ油	適量
コブミカンの葉（バジルでも可）	5枚

### 【作り方】

- ① コブミカンの葉とインゲンを出来るだけ細かく切る。
- ② ボウルに白身魚すり身、卵、ナンプラー、ココナッツミルク、レッドカレーペースト、砂糖、片栗粉を入れ、手でこねる。
- ③ 粘りが出てきたら、①を混ぜ合わせる。
- ④ 手でミートボール大の大きさにちぎり、平たくする。
- ⑤ 180℃の油で、きつね色になるまで揚げたら出来上がり。

### おまけ

コブミカンは、タイ語で『バイマクルート』と言います。バイマクルートがあると、よりタイの味に近づくのでお勧めです。我が家では苗を買ってきて植えています。暖地性の植物のため地面に植えると寒さに弱く枯れることがあり、プランターに植えるとあまり大きく育ちません。国内産の柑橘類の元木に移植すれば屋外でも枯れずに育つのではないかと思い、長年試行錯誤していました。そして、



ようやく今年、元木のカラタチからコブミカンの芽が出ているのを

発見！まだまだ小さな葉ですが、やがて大きく育つのを楽しみに過ごしています。バイマクルートは、トートマンプラーだけでなくトムヤンクンなどのタイ料理にも使えるので、今後タイ人留学生達を自宅に招き、我が家のコブミカンの葉を使ってタイ料理を振る舞うのが私の夢です。最後に、隊員時代の写真も載せておきます。私がどれか分かりますか？



フィリピン隊員時代、訪問先の農家にてカウンターパート達と



# 帰国隊員の今 ～夢を叶え、社会を変えていく～

## 『帰国から3年半の今』

平成26年度2次隊

マレーシア・障害児支援

奥 結香（竹田市）

みなさん、こんにちは。26年度2次隊としてマレーシアで活動をしていた奥結香です。

私の青年海外協力隊への参加のきっかけは20歳の時。介護福祉士をしている時に現状の福祉に対する違和感を持ったことが原点です。その時から福祉を変えたいと思うようになり、30歳までは様々な福祉・教育現場で経験を積む！と決めて、NPO法人や特別支援学校で教員をし、そして青年海外協力隊（障害児支援）への応募に繋がりました。

任期を終えて帰国した時、区切りをつけていた30歳になる直前だったので、自分が何をしたいのか？どうすれば目指す福祉や社会に近づけるのか？を1年間じっくり考えました。



その結果、福祉施設でも学校現場でもなく“地域”に焦点を当ててインクルーシブな地域・社会づくりをしたいと思い、人口約2万人、高齢化率46%程の竹田市の地域おこ

し協力隊制度を活用し移住。2018年10月地域の方々の協力もあり、古民家を改修した地域コミュニティ「みんなのいえカラフル」を開所することができました。1年間で4500名を超える来所者が訪れました。



みんなのいえカラフルは予約不要で誰でも気軽に集い自由に過ごすことができます。0歳～100歳

を超える方まで、認知症や障害の有無に関わらず集い、共に過ごし、食事を作って食べたりゲームをしたりボーっとしたりして過ごしています。常連の方がスタッフの代わりに他の来客者を出迎えてくださっていたり、高齢の方の肩を揉んでいたりと自然と助け合いが生まれています。ここでは何かを必ずしなければいけないという決まりはありません。ルールも

できる限りつくらないようにしています。「そのままのその人でいい」という雰囲気づくりをここがけています。

年齢・障害の有無やその人の持つ背景に関係なく同じ空間で過ごしているうちに、自然とお互いを認め合えるような居場所…これがインクルーシブな社会を実現するための小さな手段の一つだと考えています。



インクルーシブな社会は、そのままのその人で生きていていいのだと思わせてくれる温かい社会であり、互いの違いを認め合えることによって自分自身も認められるようになる社会なのではないかと考えています。

2019年9月にNPO法人Teto Companyを設立。「ひとりぼっちをつくらない社会」をつくることをビジョンに掲げ、現在は放課後等デイサービス・児童発達支援事業も開始。



スタッフと共に試行錯誤しながらも日々明るく楽しく過ごしています。また、多様性（SOGIE）に関する講演活動も行っています。

今後も、みんなのいえカラフルの運営を続けるとともに、ひとりぼっちをつくらない社会の実現に向けて「Think globally act locally（グローバル思考で行動は地域密着型）」で行動していきます！

みんなのいえカラフルHP

<https://taketa-colorful.work/>

みんなのいえカラフルFBページ

<https://www.facebook.com/taketacolorful/>

QRコード→





## 行事報告

2020年

3月	協力隊ナビ (iichiko総合文化センター 1 階)	※コロナウイルスの影響により中止
	2019年度 3 次隊県庁表敬訪問・出発隊員壮行会	※コロナウイルスの影響により中止
4月	協力隊ナビ (iichiko総合文化センター 1 階)	※コロナウイルスの影響により中止
5月	協力隊ナビ (iichiko総合文化センター 1 階)	※コロナウイルスの影響により中止
	2020年度 大分県青年海外協力協会総会・帰国報告会	
	(ホルトホール大分)	※コロナウイルスの影響により延期
6月	協力隊ナビ (iichiko総合文化センター 1 階)	※コロナウイルスの影響により中止
	出前講座	※コロナウイルスの影響により中止
7月	2020年度 1 次隊 県庁表敬訪問・壮行会	※コロナウイルスの影響により派遣中止
	一時帰国中・派遣前待機中隊員との意見交換会in大分 (JICA九州主催) への理事出席	
		(iichiko総合文化センター地下 1 階)
	協力隊ナビ (iichiko総合文化センター 1 階)	※4 ヶ月ぶりの再開でした!

※協力隊ナビとは?

毎月第2水曜日 18:00~20:00、iichiko総合文化センター 1 階で行なっているJICA海外協力隊員OBOGによる個別相談会です。予約は不要、無料で行なっています。お近くにお寄りの際は是非お立ち寄り下さい。懐かしいメンバーや未来の協力隊員達に会えるかも知れません。『海外協力隊』のノボリが目印です!

## 今後の行事予定

2020年

8月	ワールドフェスタinひた2020	※コロナウイルスの影響により中止
	協力隊ナビ (19日)	(iichiko総合文化センター 1 階)
9月	協力隊ナビ (9日)	(iichiko総合文化センター 1 階)
10月	《おおいた国際協力啓発月間》	
	おおいたワールドフェスタ2020 ブース出展	(コンパルホール)
	JICAパネル展示への協力	(ホルトホール)
	協力隊ナビ (14日)	(iichiko総合文化センター 1 階)
11月	2020年ひじ産業文化まつり ブース出展及びパネル展示	(日出町中央公民館)
	協力隊ナビ (11日)	(iichiko総合文化センター 1 階)
12月	協力隊ナビ (9日)	(iichiko総合文化センター 1 階)
	JICAパネル展示への協力	(大分銀行 本店)

2021年

1月	協力隊ナビ (13日)	(iichiko総合文化センター 1 階)
	JICA海外協力隊全国説明会キャラバンへの協力	(ホルトホール大分)
2月	協力隊ナビ (10日)	(iichiko総合文化センター 1 階)



## 帰国隊員

※敬称略

### 2018年度 1 次隊

山本 純奈 シブチ・小学校教育（佐伯市）

## 避難一時帰国中隊員

（2020年 7 月時点）

### 2018年度 3 次隊

椎原 渉 ルワンダ・コミュニティ開発（大分市）

吉岡 昂正 パラグアイ・小学校教育（大分市）

### 2018年度 4 次隊

濱渦 華子 パラグアイ・看護師（大分市）

下辻 浩平 インド・コミュニティ開発（大分市）

木津 史恵 ガーナ・保健師（豊後大野市）

### 2019年度 2 次隊

後藤 佑真 エルサルバドル・作業療法士（大分市）

八丁 文子 中国・日本語教師（中津市）

## 派遣隊員

※コロナウイルスの影響により、2019年度 3 次隊以降新規派遣目途立たず



## JICA海外協力隊とは？

制度が変わりました

JICA海外協力隊は、国際協力機構（JICA）が実施する国の事業で、昭和40年の発足以来すでに88か国へ約40,000名の日本人青年が派遣されました。現在も1,700余名の隊員が世界70ヶ国にて、現地の人々と同じ言葉を話し一緒に生活しながら、開発途上国の国造りのために協力しています。

協力隊員の募集は、年2回春と秋に各地で説明会があった後、選考試験が行われます。

2019年度より、従来の『青年海外協力隊』から『JICA海外協力隊』へと呼称が変更になり、2020年度からは派遣時期も年4回から3回へと変更になりました。

「一般案件」にて派遣される隊員を20～45歳までは青年海外協力隊／日系社会青年海外協力隊、46～69歳までは海外協力隊／日系社会海外協力隊、「シニア案件」にて派遣される隊員をシニア海外協力隊／日系社会シニア海外協力隊と呼びます。『JICA海外協力隊』を派遣者の総称としています。

詳しくは大分県青年海外協力協会または国際協力機構九州国際センター（Tel 093-671-6311）、JICAデスク大分国際協力推進員 井本望（Tel 097-533-4021）、協力隊ナビへお問い合わせください。

大分県青年海外協力協会 会報

『ぶんごわ〜るど』

令和2年8月発行 第68号

発行：大分県青年海外協力協会

URL: <http://www.ooca.org/>

★皆さまのご意見・ご感想、お便りをお待ちしております。

★会報では、『OB/OGは今？』のインタビューを受けて下さる方を募集しています。自薦他薦問いません。

～いずれも問い合わせは上記URLまで～

## 編集後記

新型コロナウイルス禍により外出自粛がなされる中、何とか自宅で楽しめる方法を見つけようと、私事ですがオーブンレンジを購入しお菓子作りを始めました。派遣国のモザンビークでは、現地の人々はパンは窯、クッキーやスポンジケーキは薪の上に鍋をくべて作っていたことを考えると、お菓子作りと言ってもほぼ機械に任せているだけだなあと思いつつ、インターネットで美味しいお菓子を検索してはオーブンレンジを使用する日々が続いています。そのうち、世界のお菓子にも挑戦してみたいと思っています。皆様お勧めのお菓子は何か？是非教えてください。

2016年度 2 次隊 羽田野直子（モザンビーク・青少年活動）