

～ ヴァナッカム ～  
**வணக்கம்**

スリランカ通信 No. 9

平成 29 年度青年海外協力隊

和田さとみ

環境教育

**வணக்கம்** (タミル語: ヴァナッカム=こんにちは) **எப்படி சுகம்?** (エッパディ スガム?=元氣ですか) 和田さとみです。日本では最高気温が摂氏 41.1℃を超えているというニュースを先日、ネットで知りました。こちらはサバナ気候で年中夏の気候ですが、現在は平均気温摂氏33℃。日本と比較すると、7、8月は涼しい気候の中で暮らしていることとなります。世界中で温暖化現象が深刻になっています。どうか、十分に水分を取って、日本の猛暑を乗り越えてください。



↑ Batticaloa Early Years School の幼児と

**JICA 環境専門家の現状視察訪問**

私は2018年5月頃より、配属先の隣町カッタクリー区役所から、廃棄物処理についての専門的なアドバイスがほしい、という要請を受けていました。そこで JICA スリランカ事務所を通して、7月19日、JICA 環境専門家さん(3名)を配属先、及び隣町のカッタクリーにお招きして、現状を視察していただきました。両自治体とも、1日あたりの廃棄物の総量が明確でない(正確なデータが記録されていない)こと、また配属先においては、GPS機能付の回収車を投入したはよいが、労働者の仕事の実態を見張る機能として使っていることが主で、それを回収ルートの特検のためや、その他、有効的に活用し得ていない点を現状問題として指摘していただきました。専門家さんからは、引き続き、根気よく草の根レベルで環境教育啓発活動を続けてほしい、時に現状がどうなっているかを調査してほしい、とのご指導をいただきました。



↑ 環境専門家さんから堆肥化の助言をいただく



↑ 視察の様子が地元経済新聞に掲載されました



↑ 視察の様子(英字版 Daily Mirror 新聞)

**幼児教育隊員とのコラボ活動**

現在私が配属されているスリランカ東部州バツティカローラ県には、私(環境教育隊員)の他に、幼児教育隊員、ソーシャルワーカー隊員がそれぞれ1名ずつ、計3名が活動を展開しています。先日は、幼児教育隊員の巡回先の幼稚園からの要請で、環境教育プログラムを実施しました。幼児への啓発活動は初のことでしたが、こちらからの質問にも幼児は元気に答えてくれました。幼児期から環境に対する意識が育っていくことを切に願っています。幼児教育隊員のおかげで、約1時間の環境プログラムを無事終えることができました。引き続き、隊員同士、互いの持ち味を生かしたコラボ活動を展開していきたい、と考えています。



↑ 幼児教育隊員の活動の様子



↑ ゴミの質問に元気に答える幼児たち



↑ プログラム後はゴミ箱の絵を描きました

## 協力隊で創る 原爆展



↑ 原爆展 人形劇（貞子の折り鶴）の様子

わたしたち青年海外協力隊には、自分の活動以外にも協力隊で創り上げる「自主活動」（文化交流やスポーツ交流等）というのがあります。分野は多岐に渡ります。そのうち、広島出身の協力隊が都度企画するイベントが「原爆展」です。7月中旬、私はスリランカの北の町キリノッチという場所で行われた「原爆展」に参加してきました。スリランカの子どもたちは、小学校の教育課程で、広島・長崎原爆について学習しており、「日本は、戦時中の辛い記憶を乗り越えて、戦後めざましく発展していった国だ」と捉えています。原爆の話は学校の先生方の興味や関心が高く、実際、私自身も巡回先の学校で何度も当時の様子を聞かれたことがあります。タミル語で人形劇に参加したり、児童と折り鶴を折ったりと、「日本人」として参加できてよかった、と思えるイベントでした。



↑ 計12名のスリランカで活動する協力隊員が、原爆展に参加しました。



↑ 「平和」って、みんなと一緒に楽しくご飯をたべること！



↑ 皆で折った鶴は、広島に送り届けられます

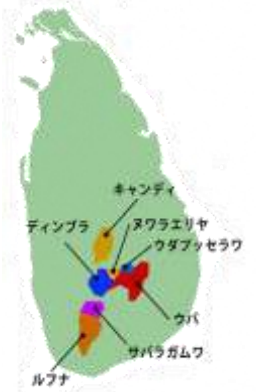
## 紅茶とハーブとアビヤンガ



↑ 糸川夫妻 尚先生(左)は紅茶のトレーダー、喜恵先生(右)は料理・ハーブ・アビヤンガの先生

私は兼ねてから、折角スリランカに来たのだから、セイロンティのことや、スリランカの予防医学「アーユルヴェーダ」について、どこかで勉強できないかと考えていました。その矢先、協力隊の紹介で、素敵なお夫婦との御縁に恵まれました。糸川ご夫妻です。元々お二人は宝石業界でご活躍され、在住歴数十年のスリランカを知り尽くされた大ベテラン。現在、旦那様は紅茶のトレーダー、奥様は料理やハーブ、アビヤンガ【天然オイルを使ってマルマ（アーユルヴェーダ独特の身体のエネルギーポイント）をマッサージしていく施術】の先生をされています。私は、配属先からいただいた休暇を使い、先生方からそれらの基礎を学ぶことにしました。

スリランカのセイロンティは7つの産地(右図)があり、標高差で味に特徴があります。スリランカは植民地時代からプランテーション栽培が盛んで、もともとは、コーヒーの産地として著名でした。しかし、植物の病が流行り、スリランカのコーヒーはそのすべてが枯れる災害に見舞われ、コーヒー栽培から転換を迫られ、そこで新たに始めたのが紅茶の栽培です。紅茶に適した気候を持っていたため、コーヒーの代替りの産業として瞬間に紅茶の栽培が広まり、今日のセイロンティとなりました。尚先生からは、こういったセイロンティの歴史から茶葉の特徴、紅茶の流通の仕組み、テスティングなど、スリランカの紅茶に関わる基礎知識を学びました。



また、喜恵先生からは、スリランカの予防医学「アーユルヴェーダ」の基礎を、フードとハーブ、アビヤンガという視点から学びました。アーユルヴェーダは、約5000年の歴史があると言われ、人々の生活に深く根付いています。町の至る所にアーユルヴェーダ病院があり、伝統医療省(通称:アーユルヴェーダ省)という正式な政府機関もあるほどです。(ちなみにスリランカでは、教育費と医療費は無料なのです!) 糸川ご夫妻のお陰で、自然の恵みを生かしながら、自然と共生するスリランカの知恵を垣間見ることができました。アビヤンガについては、のちに詳しく紹介します!



↑ 紅茶テスティングの練習



↑ 紅茶ソムリエの修了書



↑ ハーブとアビヤンガ基礎コース修了!

国際協力に興味のある人は 独立行政法人国際協力機構 (JICA) <https://www.jica.go.jp/> をチェック!

では、スリランカ通信 No. 10 で会いましょう!



