



第 28 号  
2002年02月

# ネパリ・バザーロ たより

ベルダレルネーヨ通信

ネパリ・バザーロは、ネパールを中心としたアジア諸国のハンディクラフト製品や食品の企画、開発を行い、継続的に輸入を続けることによって就業の場の拡大をめざすフェアトレード団体です。立場の弱い人々、女性、子どもの自立を支援し、貧困の課題改善に取組めたらというのが私たちの願いです。母体となるボランティア・グループ(NGO)であるベルダレルネーヨ(ネパールの女性の自立と子どもの育成支援の会)のトレード部門として1992年から活動しています。1998年2月からは、地球市民かながわプラザに直営店「ベルダ」をオープンして第三世界からの品々をご紹介しています。

## フェアトレード 活動紹介 ニュース・レター



INTERNATIONAL FEDERATION  
FOR ALTERNATIVE TRADE

ネパリ・バザーロは、IFATに所属し、国際的な協力を得ながら、フェアトレード運動による社会貢献を目指しています。

IFATは、フェアトレードの国際組織で、ILO(国際労働機関)のオブザーバ、IFOAM(国際有機運動連盟)の准会員でもあります。



## 特集

1

フェアトレードの現場とその想いシリーズ その7 特別記事:2002年春夏カタログ同時掲載特集  
「ネパール紅茶が創り出す世界」村の生活改善とそれを支える人々 .... p.2

2

生産者を訪ねてシリーズその13  
「シーラさんのホ-ムスパ<sup>®</sup>イ」ネパールのおふくろの味 土屋春代 .... p.6

「教育とフェアトレード」セミナー報告	....	p.8
「新貿易ゲームを体感して」	太田昌治	.... p.9
「子どもたちの近況、育っていく子どもたち」	魚谷早苗	.... p.10
国際フェアトレード・デイ / 現地新聞記事から		.... p.10
「料理教室は元気の素」シーフードカレーの味わい	北山詠美子	.... p.11
ネパリ・バザーロ設立10周年を迎えて		.... p.11
お知らせ・編集後記		.... p.12

表紙絵:「紅茶農園で働く人々」ラジュ・ムニ・バジュラチャーリヤさん画

&lt; 2002年春夏号カタログ同時掲載企画 &gt;

## ネパール紅茶が創り出す世界

---村の生活改善とそれを支える人々---

編集部 / 土屋完二

遠く町から離れた紅茶農園、澄んだ水と空気。そこに住む人々の温かい助け合いと、自然と調和した暮らしを交えながら、農園の様子をご紹介します。(カタログでは写真がカラーでご覧頂けます。どうぞお楽しみ下さい。)

### 山の中に広がるフェアトレードの世界

ネパールの東、バドワブルから北へ約100キロ走ると目的地フィディムに着きます。ネパールで有機栽培をして、唯一海外の有機証明機関(オーストラリアのNASAA)から認証を受けている紅茶農園です。幾つもの山を越え、紅茶で知られるお茶畑がつづく田舎風景のイラムまで、舗装された良好な道を飛ばすと、突然車輪で深くえぐられた泥んこの輪たちが現れます。ハンドルを取られないように右、左にと忙しく操作しながらゆっくりと進むことになりました。雨が降り、雪道のように滑る道を、走る、走る、走る。「あ~、崖!」と思う間もなく車がそちらに向って滑って行きます。何度も手をつっぱり、顔が緊張することもありました。夜も更けてあたりは真っ暗闇になった頃、3,000メートルの峠を抜けたと思う間もなく、突然に細い険しい道を急降下すると、そこにフェアトレードの世界が広がっていました。

### カンチャンジャンガ紅茶農園の素顔とその魅力

ここは、パンチャタールという地域にあり、近くの山の上にフィディムの町が一望できます。ネパールで唯一の有機証明を受けている紅茶農園でもあります。紅茶だけでなく、コーヒーも栽培しているし、カルダモン、シナモン、ジンジャー、ペイリーフも栽培しています。

#### ネパール紅茶の歴史

紅茶の歴史は、1843年以降に、東部のイラムで紅茶農園が作られたことに始まる。1985年、政府により、ジャパ、イラム、パンチャタール、テラトン、ダンクタの東部5地域は、「ティー・ゾーン」とされ、それらの紅茶農園は国営化された。1985年から1999年は、たくさん紅茶の木が植樹され、たくさんの農園と工場もできた時期である。1997年には、国営の紅茶農園と工場が民営化されている。年々、着実に紅茶産業は成長し、現在では年間生産量が約500トン(1998年)を超えるまでになった。1999年11月、ネパール産の緑茶の展示会も首都カトマンズで開かれ、緑茶が市場に現われた。このお茶産業は、工場では約1,200人の労働力を吸収し、3,250世帯の小農家に貢献している。

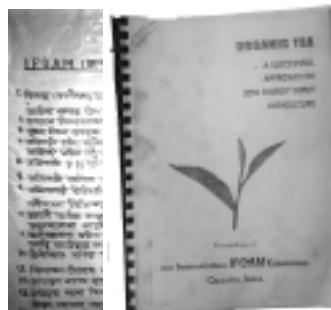


紅茶農園で土壤を調べる。右上は、カトマンズ・オフィスのディリーさん。

この特長は、海拔2,500mの山間部で、空気と水の新鮮なこと、山の斜面が険しく不毛であった土地を活用して、紅茶農園を作ったことです。紅茶農園に適した斜度は60度までと言われていますが、ここは70度もあります。その不毛の土地を利用し、そこに紅茶という換金作物を植え、生活改善に役立てているのです。また、紅茶の木で地滑りを未然に防いでもいます。それを可能にしたのが有機農業の実践です。土壤を肥沃にし、退化を押さえているからです。先祖代々受け継がれた叡智を利用し、伝統的な手法で土壤の質を改善し、長期に渡り土壤を肥沃に保っています。養分の供給は、周辺の田畠で生産される肥料、緑肥を基本にしています。虫の駆除には、IPM(自然の中にある成分を使い、無理のない形で防虫効果を出す)方式を採用しています。

#### 食料安全基準への動き

この農園が提供する紅茶は、IFOAM(国際有機運動連)に加盟しているオーストラリアの有機農業証明機関



事務所に掲示されているネパール語で書かれた IFOAM の規約(左)と、その実践書(右)



イラムバザールの歴史ある紅茶農園  
左上に見えるのが工場

NASAA から 1998 年に認可を受けています。NASAA は、2001 年 10 月、JAS より日本有機証明機関としても認められています。世の中の安全食料基準の動きに合わせて、HACCP（食品安全管理）を工場に導入中です。また、FLO（フェアトレードのラベル表示を通じて、その活動を促進する組織）の認定を2000年11月に受けています。

現地の生活を理解するために、茶摘み女性の一日、工場で働く女性を取巻く状況、農園の中でおきたハブニングを追ってみました。

### 茶摘み女性の一日

紅茶農園は工場から歩いて 2 時間かかるところにあります。あたり一面に紅茶畑が広がり、空気が澄み、遠く山向こうにフィディムの町が見えます。天気の良い日には、右手にカンチャンジュンガ(8586m)、左手にマカルー(8463m)の山を見ることができます。ここで茶摘みとして働いているサスワティ・バスコタさんは、快活な女性です。農園から 20 分の所に 7 人家族で住んでいます。21 歳の若さですが、他 6 人の家族、お父さん、お母さん、二人の弟、二人の妹の面倒をみています。弟、妹は学校へ行っていますが、彼女は学校へ行ったことがありません。朝 5 時に起き、顔を洗い、部屋を掃除します。そして朝食を作ると、家族が食事を始めます。彼女が食べるの最後で、9 時ごろです。食事の後片付けをして背負いカゴを担ぎ仕事にでかけます。そこで、深いお茶の木の茂みに入り、器用に注意深くお茶の葉を摘みます。熟練している彼女の指は、ほとんど機械的に確実に緑の葉を摘み、背中のドコに入れて行きます。右手でも左手でも葉を摘み、カゴに入れて行きます。一番重要なのは、細心の注意を払って、お茶の葉を傷めないように扱うことです。途中、お昼には自分の家から持ってきたお弁当を仲間たちと一緒に食べ、世間話に花を咲かせます。仕事は、雨が降ると、農園から支給されたカッパを着て行います。茶摘みがない時期には、木を切って、お茶の木のメンテナンスを欠かしません。午後 2 時頃お茶畑に戻



紅茶農園でインタビューに答えてくれたサスワティさん（前列右端から 3 番目の女性）。その右側の女性はネパール・バザーロ現地スタッフ。右端は、農園の取り纏め役、ニルマルさん。

り、また摘み取りを続けます。太陽は大きくせり出した岩のある山肌にゆっくりと姿を隠し始め、女性たちは再び集まります。茶葉は、その後、風通しの良いウェザリング・ハウスに集められ、工場に運ばれて出荷される形態に加工されます。4 時半まで仕事をして家に戻ると夕食の支度にかかります。家族が全員そろうと夕食です。その後、家族団欒を楽しみ、9 時になると寝床につきます。このお茶が彼女の口に入ることはありますか、どこかの国の人々がこの紅茶を楽しんでいることを知っています。



ドコ（背負いカゴ）に摘み取った葉を入れながら仕事をするサスワティさん



常に新鮮な葉が  
摘めるように、  
木のケアを欠かさない。

### ネパール有機紅茶の歴史

オーガニック栽培の紅茶農園は、1984 年に始まった。そのオーガニック紅茶栽培に大きな影響を与えた人がいる。今から 46 年も前、当時まだオーガニックという言葉も知られていない時、有機肥料の工場を作ったシディ・バハドゥールさんだ。現在 75 歳になる彼はネパールの農業の将来に有機肥料は必要だとの信念で赤字の工場を今日まで支え続けてきた。

不毛の土地をなんとかして人々に役立つものにしたいと考えた東ネパール、カンチャンジュンガ（英名）の山の麓、パンチタル出身のディーバック・バスコタさんはシディ・バハドゥールさんの考えに強い影響を受け、有機紅茶農園を始めることになった。ネパールで初めてのオーガニック紅茶農園、カンチャンジュンガ紅茶農園はこうして誕生した。



紅茶農園を作った頃。中央に工場が見える。

### ネパール有機紅茶の歴史

## フェアトレードの現場とその想い シリーズその7



工場で制服を着たタラさん(左端)とそのご家族、右はご自宅の台所兼居間

#### 工場で働く女性を取巻く状況

ここで働いているタラ・ポーデルさんは、28歳。朝5時に起きて、お茶の支度をします。小さな家を3つに仕切り、粗末なベッドに薄いシーツ(毛布)一間は、キッチンと居間を兼ねる土間。そこには、簡単な容器がほんの少しあるだけで、土間に敷くムシロも何もありません。外に出ると、右手はカンチャンジャンガ(8586m)、左手にマカルー(8463m)が遠く上の方に見え、新鮮な空気が美味しいところです。

9時になると、工場での仕事が始まります。紅茶の最終工程、茎や不要な物を取り除く大変重要な仕事です。仕事が終わるのは5時。でも、家計が大変な彼女は、工場のすぐそばにある家に戻り、10才になる娘が作った夕食をとると、またすぐ工場へ戻り、10時まで仕事をします。なにも財産のない彼女にとって、農園から無料で借りている家は大変貴重です。

3年前までは、この地域の奥にある母親の家で暮らしていました。その時は、農業と季節的な一時の荷物運び、オレンジを運んだりしていました。それは大変辛い仕事でしたが、それでも、いつも仕事がある訳ではなく、特に資産もない彼女は仕事がない時は借金をして食べ物(お米)を買っていました。教育も受けていない彼女には他に手段がありませんでした。農業もうまく行かず、生活は苦しく、そのままでは生活できなくなり、叔父がこの農園を紹介してくれました。夫も半年前、畑の収穫を断念し、この農園で働き始めました。

#### ネパールの農業社会

ネパールは、9割が農業で暮し、都市部に住む人は1割にすぎない。山村部は、土地が少ないながらも土地所有者が多いのに比較し、平野部は一握りの土地所有者と土地なし農民という構図がある。そこで農業開発政策は大変重要な事項である。

農業をするための資金繰りをめぐっては、過去から様々な問題が起こっている。その一つが借金問題である。生産性の低い、ぎりぎりの生活を維持するだけの農業では、不作や家族に病人や死者がでると金貸しから借金するより方法がなかった。借金を返せなければ個人の身体的自由の束縛(農奴)にまで及んだ。

@@

今は、仕事が一つでもあるので、子どもたちに服を買ってあげられます。食べることもできます。義理の母の葬式や2人の妹の結婚式でも借金をしているので、その返済のため、残業でがんばっています。長男(13歳)をジャパの叔父に預け、農園の奨学金を使いながら学校に行かせています。ここには、1人(5歳)の息子と2人(10歳、7歳)の娘と夫の5人で住んでいます。

3年前のことを思うと、今は天国のようですが、それでも、まだ問題があります。それは借金が増えていくことです。年間の利子が銀行で借りても高く、そこへ金貸しから借金するともっと高額になるからです。3年前に借りた借金が今や倍になってしまったのです。毎月の彼女の収入から食費を使うと、残りはわずかです。そこから他の生活費を払い、借金を支払いますが、それでは利子分を支払うのも厳しい状況でした。

でも、夫もこの農園で働き始めたので、借金をこれで減らしていくます。仕事に慣れれば賃金も上がり、長男以外の子ども達も学校へ行かせることができると思います。



タラさんが働く紅茶の最終工程



紅茶工場の敷地で遊ぶタラさんの子どもたち。お家が左下に見える。

19世紀ネパールの農業社会  
マヘシ C. レグミ著  
蓮見順子訳

ネパール社会が直面しているいくつかの歴史的、制度的制約の解明を試みながら、「なぜネパールは貧しいのか」という疑問の答えを見いだそうとしている。



## 紅茶農園でのハプニング、村人との触れ合い。

厳しい環境の中で、人々は助け合いながら生活をしています。信心深くもあるようです。紅茶農園の中には、目立ちませんが昔から信仰されてきた寺院があります。また、工場から農園に向って歩いて行くと、3,000mの高い崖の隙間に何故か常に白く見える場所に気がつきます。地元の人々は「神様が住んでいる」といいます。

私たちが訪問した時、同行者の具合が突然悪くなり歩けなくなりました。夕方になると、あたりは急に暗くなります。その人を担ぎ、暗い道を疲労でヨロヨロしながら歩いていた時のこと。真っ暗闇の道端に突然小さな一軒家が現われました。



お世話になった道端のお家



真暗闇の中で担架を作る村人たち

理由を話し、家族団欒の最中の暖かい、しかし目に沁みるほど煙のこもる土間の部屋に入れてもらいました。そこに横たえると、お爺さんが「神様がじゃましているのだろう」と熱心にお祈りを始めました。その一生懸命なこと。横たわった人の顔にはツバが飛びほどでした。一方、子どもたちを伝令として助けを求めて行かせました。その伝令に応じて、遠く離れた家々から男性達が集まり、傍らの林から竹を切り、麻袋に穴を開けて担架を作り、駆けつけてくれたのです。15人はいたでしょうか。その甲斐あり無事救出されたわけですが、そのお爺さんはそれからも1週間は病人のためにお祈りを続けるだろうと聞きました。信心深く親切な人々の優しさに心を打たれました。

## 有機農業とNASAA

今、ネパールの農業の課題の一つに、生産性の低下という切実な問題が発生している。平野部の米作りに化学肥料を用いた結果として、土の生産能力が低下しているからである（詳細、通信24号P3参照）。

持続可能な農業を求めて、有機農業の大切さは認識され始めている。ネパールで有機を試験する試験所は1ヶ所しかないが、世界標準という意味では、オーストラリアの有機証明機関、NASAAの果たす役割は重要である。昨年のIFOAM有機国際会議で、費用のかかる有機認定に対し、フェアトレードで支援しているような小さな生産者にもっと積極的に貢献しようとの話し合いがされたが、NASAAはそれ以前から協力して来た。



農園の中を流れる川



途中で会った村人から収穫した豆をもらう。

## 地域への貢献とパートナーシップに向けて

町から遠く離れたところにある、この紅茶農園は、その地域の生活水準向上に大きく貢献しています。紅茶工場では約50人、紅茶農園では約200人ぐらいの人々が働き、茶摘みの季節には更に多くの人々が働いています。生活道路を確保し、教育支援を行い、ソフトローン貸付けなど幾つかの福祉プログラムも実施しています。最近では、家族計画に対する人々の意識の向上も図りたいと考えています。一生懸命働いても、理不尽なほどに厳しい状況にいる人々の生活を少しでも改善したいからです。ここで働く人々は、以前より暮らしが楽になったと言います。毎日仕事があるのは、とてもありがたいそうです。それでもここでの生活はまだまだ厳しいですが、貧困を解決する即効薬はありません。このような、小さな地道な努力の積み重ねが大変大切なのです。この紅茶は、ヨーロッパへはドイツ、イギリス、ノルウェーのフェアトレード組織を通じて、日本へはネパリ・バザーロを通じて出荷されています。人々の想いを紅茶に乗せて、新しい社会創りは始まっています。



NASAAの認定ラベルの例（左）  
日本の有機認定の場合（右）



NASAAの試験官（右から2番目）  
と村人。  
グルミのバラタクサルにて。

## シターラさんのホームスパイス ネパールのおふくろの味 .....スパイシー・ホーム・スパイシーズ..... ...

土屋春代

### シターラさんとの出会い

シターラさんとの出会いはW E A N (女性起業家協会)代表を務め、ネパールウーマンクラフトの代表でもある長年友人シャンティ・チャダさんの計らいでした。

ネパールでご馳走になるカレーはどの家庭でいただいてもとてもおいしく、新鮮なスパイスが効きながらもマイルドなそのカレーを手軽に作れたらと、マサラ(ネパール語でスパイスのこと)の輸入をずっと考えていました。

ところが、ありそうでないのがピッタリのマサラセットとそれを供給してくれる信頼できる生産者です。

困った私はある時シャンティさんに「良いマサラセットを作ってくれる生産者はいない?品質に厳しい日本に安心して出せるマサラセットを作ってくれる人。」と聞きました。

W E A Nで育てた女性起業家達のマーケットとネパリ・バザーロのことを常に心配しているシャンティさんは、「任せて!」と胸を叩きました。頼もしいシャンティさん、いつも期待を裏切れません。

帰国までの数日間でサンプルを作ってくれました。その時は誰が作ったのか、どういう人なのか詳しいことは分らず、W E A N協同組合のメンバーとだけしか教えてくれませんでした。その理由は後で分りましたが。

帰国後、早速試作してみました。おいしいけれど、今1つピンときません。ネパールの野菜と日本の野菜は少し柔らかさや水気が違うからでしょうか?でもどうしたら「おいしい!」と思わず叫びたくなるような味になるのでしょうか。

生産者にこの感想を真っ直ぐぶつけるよりほかありません。

タイミング良く、アローという自然素材で布を織る生産者を訪ねるため、エベレストの麓の村へ行く完二さんに、この役目を託しました。彼が、その紹介され



シターラさん(左)とともに。



女性起業家として現地雑誌に紹介された  
スパイシー・ホーム・スパイシーズのシターラさん



た生産者「シターラさん」のご家庭を訪ね、私たちの感想を伝え、味に深みをだしてほしいとお願いしました。

シターラさんはマサラの調合をいろいろ変えて調理してくれました。試食した彼が「これなら」というサンプルができ、持帰りました。それは本当においしいカレーでした。

これです、これなら皆さんに喜んでいただけると確信しました。張切ってレシピを作ったり、パッケージデザインをしたりして準備をし、2000年3月に発売しました。おかげさまで大好評。ネパリの大ヒット商品となりました。

### 新規事業を勝ち取ったシターラさん

ところで何故最初にサンプルを渡した時、シャンティさんが生産者についての詳しい説明をしなかったのかということです。その後、シターラさんからもシャンティさんからもその時の事情はよく聞かされました。

ふたりにとって、特に温厚なシターラさんにとっては頑張って仕事を掴み取った武勇伝があったようです。W E A Nの代表であるシャンティさんはこれまで数多くの女性起業家を育ててきました。その中でもシターラさんは成功してほしいと心から願わずにはいられない女性でした。シターラさんはメンバーが所属するW E A N協同組合の理事として他の理事が嫌がる面倒な仕事、目立たない地味な仕事をニコニコと喜んで引き受け、いつも縁の下の力持ち。人を押しのけることなどできないお人好しでおっとりした性格で彼女の事業は赤字続き。何をやってもうまく行きません。彼女をじっと見ていたシャンティさんはいつかチャンスを掴んで成功して欲しいと願っていました。ネパリからマサラセットを作る生産者を探していると聞き、直ぐにシターラさんのことが頭に浮かびました。でも代表のシャンティさんの立場では彼女だけに声を掛けることは許されません。

このような場合、W E A Nのルールでは2者以上に平等にチャンスを割り当てねばなりません。

私が帰国する前日の午後1時をタイムリミットとしてシターラさんともう一人の女性にサンプル製作を指示しました。

期日に間に合わせてきちんとサンプルを作ったのはシターラさんでした。しかしその後の理事会では揉めました。たとえサンプルは間に合わなかったとしてもできるだけチャンスは広げ、両者で仕事を請け負うべきだという意見もありました。

珍しくシターラさんは毅然として意見を述べました。「外国に輸出するのは大変な仕事です。きちんと約束を守れない人にそういう重要な仕事はできません。」

居並ぶ人はさぞ驚いたでしょう。普段控えめでニコニコしている柔軟な人がはっきりと物事を言ったのですから。良い仕事を一人占めしたという周囲のやっかみもあったようですが、シターラさんはそれにめげず「この仕事は私が一番適している。だれよりも信頼を得られる良い仕事をする自信がある」と強く思ったそうです。

そして自宅の庭に作業所を建て、仕事を必要としている貧しい家庭の女性たちを募集し、指導して、スパイシー・ホーム・スパイシーズという事業を立ち上げました。5人の若い女性が頭巾を被り、エプロンとマスクをしてテキパキと作業をしています。

ネパリ・バザーロに輸出するだけでなく、ネパールの国内市場に向けても販売するようになりました。

カトマンズなどの都市部では女性が出産する子どもの数も少なくなり、家族数が昔より減っています。ネパリ・バザーロの仕様からヒントを得て10人前後の世帯用にマサラセットを作って発売したところ好評で、新しいアイディアで市場に参入する女性起業家として雑誌にも紹介されました。

### シターラさんを変えたトレーニング

シターラさんは結婚して15年間は専業主婦として暮らしてきました。娘3人、息子1人が学校に行き手が掛からなくなったり、時々体調が悪いと訴え、病院に通うようになりました。夫のアチュトさんはそれを家事、育児が減り充実感が得られなくなったためと見抜きました。ある日、アチュトさんはINGO(国際NGO)が企画するスマールビジネス・トレーニングの受講申込書を持帰りました。保守的な家庭に育ったシターラさんは女性が仕事をするというイメージを持たず尻込みしましたが、アチュトさんや子どもたちの熱心なすすめにしぶしぶ出掛けて行きました。



マサラ作りの作業をする女性達



「味の深み」で話題が盛り上がった一刻(この説明には苦労しました)右から、シターラさん、アチュトさん(夫君)、完二

時間つぶしと思って受けた講習でしたが、初日から大きなカルチャーショックを受けたのでした。講師から最初に「Who am I?」と書いた紙を渡され、自分を客観的に見る、見つめ直すという体験をし、新鮮な血が頭一杯に駆巡ったような気がしました。1ヵ月のトレーニングが終了した時「生まれ変わった」気がしたそうです。

### 事業家としての自信も湧いて

初めての納品のことです。帰国後すぐに開かれる、新カタログ発表展示会のために、注文した製品の一部を手で持ち帰らなければならないと言うと、「私が届ける」と宿泊先まで届けにきてくれました。朝食を食べていたレストランに類を紅潮させて意気揚々と入ってきたシターラさん。「初めてよ、輸出なんてするの!自分は事業をしているんだという実感が湧いて、うれしくて、うれしくて!」と興奮していました。

無邪気だけどしっかりしている「明るいおふくろ」のシターラさんと、健康に良くておいしいカレーを作り、いつまでもネパールと日本との味のかけはしづくりをして行きたいと強く強く思います。

### シャンティさんから聞いたエピソード

最初の注文を受け製品づくりをしていたシターラさんに、シャンティさんはある日、夜中に電話で叩き起されました。

こんな時間に何事かと思ったシャンティさんの耳にシターラさんの元気な声が響きました。

「私、今何していると思う?ネパリ・バザーロからの注文のマサラセット作っているの。まだ最初で慣れないから家族皆に手伝ってもらっているの。今みんなで作っているのよ。楽しいわ!」

シャンティさんは心からホッとしたそうです。

このようにして出来上がった、チキンカレー(左端)、ベジタブルカレー(右端)、そして今年から加わったシーフードカレー(中央)



### 教育とフェアトレード

ネパリ・バザーロでは、昨年の10月から11月にかけて約1ヶ月間「教育とフェアトレード」と題するセミナーキャラバンを実施しました。北は盛岡、花巻から南は長崎、大分まで、様々な人々との出会いの旅でもありました。

フェアトレードという活動自体もまだまだ知られていませんが、国際協力にも様々な側面があることを知って頂き、誰もが人間らしく生きられる平和な社会を築くためのきっかけ、場づくり、国際理解への一助に、そして、自らを振返る場でもありました。

お話を聞いて頂いたサパナさんも、様々な年令層、町から田舎まで、ホテル暮しから普段着姿の生活まで体験し、日本への理解も深まりました。開発教育教材「新貿易ゲーム」をフェアトレード・オプション付きで実施した時には、教育専門の彼女もフェアトレードの必要性がとても良く判ると、感心するほど。

セミナーを受講した学生の方々にとって興味津々だったことのひとつに、外国の人の目に「日本人がどのように映るか」ということがありました。安全で自己主張をしなくてすむ日本の環境にいる私たちが、突然海外へ旅行すると大変危なく映るという指摘に真剣に聞き入っていたようです。海外事情を自分のこととして捉えた一瞬でもあったのではと思います。

このセミナーツアーを通して、ネパールに旅行したことのある人の中に、貧困のロマンを語る方がいたのにサパナさんは驚かれたようです。たくさんの道から選べる私たちは、選択肢をもたない人々と違うことを忘れがちなのかもしれません。



長崎大学で公開講座開催を待つサパナさん（左）  
とネパリ・バザーロ代表の土屋春代（右）

### サパナさんからのメッセージ

#### 活動にかかわったきっかけ

私がこうした活動に関わるようになったきっかけは、24歳の頃にゴルカという村へ行ったことです。私と同じくらいの歳の女性たちが、楽しいことのほとん



長崎大学で、公開講座ちらしを配布する学生（同  
教育学部谷川研究室提供）

どない、苦しみの多い生活の中で年老いて見えました。私は教育を受け、それなりのお金もあります。けれど、そんな自分も、もし村に生まっていたら、彼女たちのようになっていたでしょう。自分の幸運に気づいた時、私は何かをしなければという義務と責任を感じました。

#### 問題解決の難しさと教育の大切さを実感

女性のための仕事をしようと、私はセイブ・ザ・チルドレンのスタッフとなり村に入りました。けれど、山積みの問題の前で何をしていいのか途方にくれ、無力感に襲われました。

その後日本で9ヶ月間の研修を受ける機会があり、日本とネパールのあまりの違いに驚きました。日本は100年前から多くの人が読み書きができると知り、教育の大切さを実感しました。

#### レブチャとの出会い

ネパールに戻って大学で修士課程を学ぶことになり、論文を書くために東ネパールのイラムのレブチャという民族を訪れました。イラムは教育レベルが高い地域ですが、そこに住むレブチャの教育状況の悪さを調べるためでした。

地域には高校まで揃っていますが、レブチャの子がS L C（10年生修了後の全国共通の試験）にかかるこ



地球市民かながわプラザで開かれたネパール・デイ。  
「教育とフェアトレード」に合わせて音楽を楽しんだ。  
演奏は、パンチャラマ兄弟。

とはほとんどありません。農業での生活は苦しく、学校に行ってないので賃金労働にも就けません。教育を受けていないのでその重要性も実感できず、勉学への意欲も薄く、ちょっとしたことで学校を辞めてしまいます。親自身も教育を受けていないので、それを容認してしまいます。レブチャ語を母語とするので学校でネパール語ができずに勉強が遅れてしまいます。家の手伝いも多く勉強の妨げになっています。地域の有力者に尋ねると、一番の原因是貧困だと言われました。就学援助や仕事を始めるための貸付を政府レベルで取り組むことも必要です。

一方で、レブチャが自分自身でレブチャフォーラムという組織を作り、レブチャについて考えていこうという動きもあります。レブチャ文字を残すために勉強したり資料収集をしたり、生活向上にも取り組んでいます。

その後、論文をきっかけに「何かをしないと」と思っていた時にネパリ・バザーロに出会いました。でも、私はカトマンズの人間、ネパリ・バザーロは日本人。私が知っているレブチャはフィッカルという限られた地域に住む人のみで、他の地域のレブチャのことはまだ

## 熱気と驚きと期待の入り交じった 公開学習会「教育とフェアトレード」から 「新貿易ゲームを体感して」

太田昌治

晴天の10月14日、あーすプラザの会議室から異様なざわめきが・・・。ネパールからお招きしたサバナさんを囲んで、学習会の第1部「新貿易ゲーム」がはじまりました。

今回の学習会は、ネパール大使館や横浜市、神奈川県国際交流協会など8団体の後援と3団体の協力を得て、参加者46人という盛況振りでした。

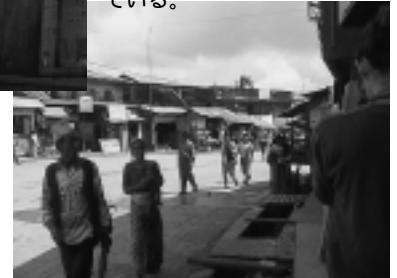
「ふれんどしつぶA S I A」の代表で、養護学校の先生でもある田中祥一さんの指導のもとに6チームが富める国や普通、貧しい国に分かれて商品の生産と貿易に励みましたが、創意工夫と交渉力、先見性など思わず事を要求され、結構サバイバルなゲームでした。

その中でフェアトレードを知り、品質と流通を確保して安定的な収入を得ることが出来た国（グループ）がいたことで、参加者全員がフェアトレードの効用を身をもって理解、実感した貴重な時でもありました。

続いて、ネパリバザーロ代表、土屋春代さんから、ネパールでのフェアトレードの始まりやその経過と現状などの話がありました。生産者訪問を年に4~5回していること、製品開発から品質管理まで気を配っていること、安定的な注文を心がけていること、そして、買う側にとっても理解と納得（喜び）になる仕事にしたこと、また、これからも充実した仕事を通じて初期の目的である教育の向上につなげたいことなどを話さ



フィッカルバザールでお店を出しているレブチャの人。レブチャの人々の生活向上のために活動されている。



このセミナーのきっかけになったフィッカル地区の中心、フィッカルバザール。

分かりません。レブチャについてより深く知る入り口として、彼らに伝わる民話を絵本にしようと考えました。絵本作りの目的の一つは、レブチャの文化を残し、ネパールの人々にレブチャのことを伝えること。二つ目は、本の少ないネパールに読むに値する本を増やすこと。三つ目は、日本とネパールの協力関係を強めること。絵本作りを発端にしてこれから活動を進める中で、レブチャの人々の生活が向上するために、具体的に何ができるか考えていきたいと思っています。



地球市民かながわプラザで開かれたセミナーの前半  
の新貿易ゲーム。講師は、田中祥一さん(中央)。

れました。

次は、サバナさんの講演です。春代さんによるネパール語逐次通訳で行われました。ネパールの教育事情やレブチャ族の歴史や現状などを聞き、参加者の中には日本との大きな違いや厳しい現状を知り、カルチャーショックを受けられた方が居たようです。

参加された方々のアンケートを見ると、大体の方がサバナさんのエネルギーッシュな活動に感心され、日本とネパールの繋がりが、より強まる事を期待する声や現地の厳しい実状に驚きを感じた、という声がありました。

「この学習会での話で、フェアトレードに1歩も2歩も近づいた気がする」という方もいました。

第2部の終了後、5階の映像ホールでのネパール音楽のミニコンサートは、パンチャラマ兄弟によるネパールの笛と太鼓に踊りも加わり、懐かしいようでエキゾチックな音色が大勢が楽しんで聞いていました。

## 子どもたちの近況 育っていく子どもたち

魚谷早苗



身寄りのない子ども達を引き取って育てているビシュヌさんのチルドレンズホームや、成長してそこを独立した子ども達との関わりについてご紹介し、共に考えてより良い道を模索するコーナーです。通信26号に続き、今回は特に、独立した子ども達の最近の様子をご紹介します。

昨年10年生を修了し、兄のアルジュンさんと暮らし始めたレベッカさんは、不合格だったS L C（全国共通の卒業検定試験）に今年再挑戦し、見事合格することができました。女性が自立して生きていくための教育にはとりわけ必要性を感じている私たちは、さっそく彼女の今後の希望を聞き、2年間のカレッジと、6ヶ月のコンピュータークラスの学費を支援することにしました。早朝にコンピューターを学び、日中はカレッジへという毎日は、忙しくて大変なものとでも充実しているようです。兄のアルジュンさんも、妹の生き生きした様子に刺激を受けたのか、働きながらもっと大学で学ぼうと入学試験を受けたようです。

2002年5月4日は、  
**国際フェアトレード・デイ**  
2002年5月は、  
**フェアトレード月間**

今年は、世界48ヶ国159団体が所属する国際フェアトレード組織I F A Tをあげての国際フェアトレード・デイが設定されました。

日本では、そこに所属するフェアトレードカンパニー、ぐらする～つと私たちネパリ・バザーロ、元I F A Tメンバーであるオルター・トレー



フェアトレードが創る多様な社会

ド・ジャパンが話し合いを持ち、5月4日をフェアトレード・デイ、5月をフェアトレード月間としました。広く市民の方々に知って頂くため、フェアトレードのお店に協力を働きかけながら、共に豊かな社会作りを考え、実行する機会にしようということになりました。テーマは、「フェアトレード

が創る多様な社会」です。豊かな社会を求めて、お互いが違う文化、価値を尊重し認め合えるようにとの願いが込められています。関連企画は、ホームページ、広報、ニュースレター等でお知らせします。忙しい日々の中にも、地球市民として何ができるかを共に考える時間をつくりませんか。

### 絵本プロジェクト 2冊目完成間近

レブチャ民族に語り継がれた物語の第一弾「大空へのみち」に引き続き「ふしぎなみもの」を出版します。お楽しみに。



¥500(税別) 9-0027  
発行 ネパリ・バザーロ

カンティプール(ネパール語新聞)  
~~~~~ 2001年10月20日記事より  
「日本へ輸出して4年、ネパール市場へも出回るグルミのコーヒー」と題して、ネパールでのコーヒー事情が掲載されました。一昨年の9月は、私たちへの直接インタビューがありました。今回は、グルミの共同組合の人々の働きにスポットを当てながらの紹介記事でした。この1年、多くの農家の収入向上に貢献したこと、その収穫物はネパリ・バザーロへ出荷されたこと、また、国内への市場創出努力もしていること、現状の課題、技術的バックアップは、GARDEPが協力してくれたこと、自分達の力で

ここまできたことは高く評価されています。

(注) GARDEPは欧州共同体が、グルミ、アルガカンチの村人と子どもたちの生活向上のために計画、実施しているプロジェクトのことです。コーヒーの流通、マーケティングという難しい部分をネパリ・バザーロが担っています。





「料理教室は元気の素」  
シーフードカレーの味わいと  
マサラティー

12月料理教室に参加して

北山詠美子

2001年3回目の料理教室は、2002年2月に発売を予定しているシーフードカレーとマサラティーのお披露目も兼ねて、常連さんもちらほら増えた顔ぶれの中、賑やかに始まりました。

マンディラさんを講師に迎え、副菜にゴジ(ネパール風サモサ)と大根のアチャール、デザートにフルーツヨーグルトも作りました。新しいメニューに、いつも手伝いをして頂いているボランティアさんの表情はすこし緊張していましたが、老若男女そろった参加者の方にも助けられ、わいわいと進んで行きました。シーフードカレーの新登場に、ネパールには海がないのにどうして?の声が聞かれたり、日頃、チキンやベジタブルのカレーを買ってくださっているお客様の声も聞こえたりして賑やかでした。

生産者のシターラさん(P6,7参照)のいつもながらの絶妙なマサラのブレンドで、ネパールからのシーフードカレーは大好評!ネパール人のシターラさんは、日本人の好みがなぜか良く分かるみたいです。味に厳しいマンディラさんをうなづかせる、おっとりしたシターラさんに、いつかお会いしたいと思いました。

このシーフードマサラの美味しさを引き出すには、ポイントがあります。まず、下ごしらえにシーフードにレモン汁をかけること、そして、シーフードを炒める油に



恒例となった料理教室  
地球市民かながわプラザ料  
理室にて。  
当日の司会を務めた  
高橋純子さん(左  
端)講師マンディラ  
さん(中央奥)



好評のカレーシリー  
ズに加わった  
シーフードカレー

フル・オーガニック  
のマサラティー

マスターを加えて、魚の臭みを消し、マスターの香りを移すことです。

そうこうしているうちに、あちこちから、おいしい香りが立ち上り始めます。副菜は、手馴れたボランティアメンバーさんのリードで手早くできあがってゆきます。

そして、待望のマサラティーです。牛乳と水が冷たいうちから紅茶葉、砂糖、マサラを入れて火にかけ、ふきこぼれないように注意しながら、茶葉のひろがるのを待ちます。沸騰直前に火を止めて、5分蒸らしてできあがりです。

楽しい試食をしつつ、食べ終わりかけた頃、講師のマンディラさんからダンスの贈り物。突然ダンスのパートナーとして呼ばれた参加者の男性も、最後はネパールのリズムに染まり、新しいメニューに緊張していたボランティアさん達も一仕事終えた満足感に浸っていました。

どうぞ、待望のシーフードカレーとマサラティーを皆様もお楽しみ下さいませ!!

ネパリ・バザーロ設立  
10周年を迎えて

1992年に活動を始めたネパリ・バザーロは、今年の8月でちょうど10年目を迎えます。「ゆ~ & あい」と名づけた勉強会に始まり、1991年にネパールの子ども達の教育支援を目的としたボランティアグループ「ベルダレルネーヨ」を立ち上げたことが始まりです。その資金作りの目的もあって翌年「ネパリ・バザーロ」を設立し、ネパールの手工芸品の輸入販売がスタートしました。

当時は、フェアトレードという言葉も知らず、ネパールの状況も活動の中で少しづつ分かってくるという手探りの状態でした。輸入販売活動が生産者自身の生活向上にも貢献するよう、継続的に生産者に会い、状況を直に知り、コミュニケーションを大切にし、信頼関係を築いていくという姿勢は、当初から現在まで変わることがありません。

教育状況改善のために学校を作りたいと考えていた私たちは、学校という器だけを作っても状況は良くならない、家族や地域の経済状況を向上させることができ、教育、環境、女性の権利、保健医療など多くの問題の改善につながる、ということを実感し、フェアトレードによる貧困問題の改善が活動の主軸になっていきました。



「ゆ~ & あい」発足当初の勉強会メンバーの面々  
戸塚女性フォーラム会議室にて(1991.4.29)。

私たちの活動に理解協力してくださる方々も日本の全国各地に増え、ネパールの生産者の方々とも、都市部から遠隔地まで数多くのネットワークができてきました。フェアトレードの世界組織 I F A T にも加入し、技術、情報の面で他の国の団体とも連携を取ることもありました。こうして、この10年間で規模を広げ、内容も濃くなり、果たす責任もずいぶん重くなっています。

これからも顔の見える関係を大切にしながら、継続性とより良い効果を出す努力をし、更に活動を深めていきたいと考えています。

今年発行する通信では、この10年を振り返りながら、フェアトレードを通して私たちが目指す社会について考えていきます。皆様からのお便り、お待ちしています。



ベルダでは、国際協力やフェアトレードについて共に考えていくために、また、協力の対象となっている国々の文化的すばらしさを紹介するために、様々なイベントを行なっています。

「カンチャンジャンガ紅茶  
農園とその社会への貢献」  
02月24日(日) 14:00-16:00  
場所: あ~すがらざ

PART :  
ネパール・ヒマラヤ紅茶生産者協会  
委員長でもあり、唯一オーガニック  
紅茶を生産しているカンチャンジャン  
ガ・ティー・エステートのディリー  
さんから、ネパールの人々が日々暮

らしの中で抱えている課題を報告  
して頂き、貧困とその改善への道  
を模索していきます。

PART :  
ディリーさんと、フェアトレード  
を続ける土屋の2人から、よりよい  
支援のあり方を会場の参加者と共に  
考えます。また、マサラティー  
と紅茶クッキーの試食をして頂け  
ます。

至大船  
至横浜  
本郷台駅  
地球市民かながわ  
プラザ2F  
フェアトレードの  
お店 ベルダ  
あ~すがらざ  
(愛称)

TEL:045-890-1447  
FAX:045-890-1448



卸も全国的にしています!  
お問合せ下さい。

「フェアトレード学習会 / ミーティング等のご案内」

03月17日 VL総会、学習会 「ベルダ」では、楽しい勉強  
04月21日 ネパール料理教室 会を連続で行ない気軽に参  
05月04日 フェアトレード・ディ 加出来るものを予定してい  
06月16,17日 越後ツアー(予定) ます。みなさまの参加を  
07月 ネパール料理教室(予定) お待ちしています!  
09月 セミナー「手漉き紙とフェアトレード」(予定)

国際理解にお役立て下さい。通信販売カタログ

ネパリ・バザーロでは、ニュースレターの発行、フェアトレード関連の本の出版、市民の方々の国際交流、支援の理解を深める活動も行っています。また、フェアトレードの活動に広くご協力頂けるように、通信販売カタログを作成していますので、ご興味がある方はご請求下さい。また、確実に資料が欲しい方、内部勉強会の活動を知りたい方は、購読会員(切手相当の費用として、1,050円)の制度もあります。

学校、教育機関へのフェアトレード商品の貸し出し、講演会、お話会など、開発教育のご協力も実施しています。お問合せ下さい。

ボランティア募集!

イベントのボランティアをはじめ、地域研究と絵本を作る分科会、織と染めの分科会、インターネット分科会など、様々なボランティアを募集しています。お気軽にお問い合わせください。

ネパリ・バザーロのホームページ・・・

グループの設立からフェアトレードに関する情報紹介など分かり易く読みます。  
ご覧になってご意見をメールでどうぞ!  
<http://www.yk.rim.or.jp/~ngo/>

この活動を始めて丸10年。仕組み創りと、人の信頼ネットワーク創りの時代でした。次は更に結果を出す10年。先日、チャリティーコンサートを企画している高校生達と話合いました。貧困の改善に奨学金として役立てたい、顔のみえる関係で使いたい、と。その気持ちが生きるように使われるためにも、この活動は大切だと感じました。次号からは、ここで働くスタッフの日々感じていることを少しづつ紹介していきます。(完二)

急斜面に作られた段々畑、それも土質が悪く水も少ない中で家族が力を合わせて働いています。日本人には想像も出来ない貧しさ、厳しさに立ち向かって生きています。そのひたむきな生き方や明るく優しい笑顔から学ぶことが多いです。(昌治)

<編集後記>



この冬再びカトマンズを訪れました。冬の訪問は久々でしたので夜の寒さが身にしました。国内外情勢の影響で観光客が激減していたことも寒々しさを増していたのでしょうか。暖かく迎えてくださったネパールの方々の顔を思い出しながら、1日も早く平和と活気が戻ることを願っています。(早苗)



初めてのネパールでフェアトレードの生産者を訪問しました。日本に届いた製品を手にとるたびに、これからは、彼、彼らのやさしい笑顔と熟練した手の動きを思い浮かべができるようになりました。(万知子)

発行:ネパリ・バザーロ/ベルダレルネーヨ  
247-0005 神奈川県横浜市栄区桂町274-15  
第2中山ビル 3階  
Tel:045(891)9939 Fax:045(893)8254  
<http://www.yk.rim.or.jp/~ngo/>  
E-mail:nbazaro@a2.rimnet.ne.jp  
印刷:社会福祉法人光友会神奈川ワーキング

2002年02月 発行  
発行責任者:土屋春代  
編集責任者:土屋完二  
編集スタッフ:土屋完二 魚谷早苗  
太田昌治 矢島万知子  
高橋純子  
編集協力者:他スタッフ一同