

ネパールスタディーツアーに参加して

研究開発部 応用微生物研究グループ 小阪 英樹

当社は以前より、ネパールのヨード欠乏症根絶活動の一環で、ヨードが多く含まれる昆布ミネラルを配合したカプセルを無償提供するとともに、2015年に発生したネパール大地震では、義援金ならびに支援物資として煎り黒豆を提供してきました。この度、ネパールの活動でお世話になっている熱田親憲先生が代表を務めるNPO法人ネパール・ヨードを支える会にて、「ネパールスタディーツアー」が企画され、2018年2月16日(金)～21日(水)まで、当社より奥平専務と私の2名が参加し、ネパール現地を視察してきました。

1. ヨード補給プロジェクト

首都カトマンズから舗装されていない砂利道に揺られること約3時間、シンドパルチョーク郡のチョータラという街に行ってきました。このチョータラ病院にて、11年前より、ヨード欠乏症と診断された妊婦の方に昆布ミネラルカプセルをお渡しし、出産後まで摂取してもらうヨード補給プロジェクトを進めてきました。

今回、過去このプロジェクトに参加した5名の母親の方にお会いし、インタビューさせていただきました。皆さん無事出産され、子供達も元気に育っていました。カプセルを摂取したおかげで妊娠中体調が良好、出産がスムーズ、産まれた子供の発達が良い、など、全員の方からカプセルを飲んでよかった、と好意的な意見を直接お聞きすることができました。昆布ミネラルカプセルを提供してきて本当に良かった、と思える瞬間でした。



2. 地震支援

チョータラから更に山を2つほど超えたところに、ボテシパという村があります。ここは2015年の地震によって壊滅的な被害の出た場所の1つで、日本のNGOの支援により、地震からの復興を目指しています。

当社が提供した煎り黒豆が地震間もない時期にこの村で配布されたこともあり、我々が到着したと同時に村民から大歓迎を受け、村唯一の学校を会場に歓迎式典も開催されました。今回も、日本から煎り黒豆を500袋持参したので、式典後、子供達1人1人に手渡しで配ることができました。目を輝かせて煎り黒豆を受け取り、早速開けて食べる笑顔の子供達を見て、こちらも自然と笑顔になりました。



実はボテシパ村は豆の産地で、2年前、この煎り黒豆を食べた村民から「こんなにおいしい豆は食べたことがない、ぜひ栽培したい」と申し出があり、日本から丹波黒の種子を取り寄せ試験的に栽培したそうです。大した栽培指導は受けていないにもかかわらず、初年度は日本の丹波黒と遜色ない大粒の黒豆が収穫できたとのこと。これを足掛かりに村の農業、産業を活性化し、地震からただ復興するだけでなく、地震前よりもより発展した村にしていきたい、と村長が語っていたのが印象的でした。



3. ネパールの発酵食品

ネパールでもヨーグルトが食べられており、「ダヒ(Dahi)」と呼ばれています。特にバクタプールという街はダヒが特産で、「Jujudhau(ズーズーダウ、王様のヨーグルトの意)」と呼ばれ、土器に入れて売られています。砂糖で味付けされ、大変食べやすいヨーグルトでした。現地ではダヒは主に食後に食べられ、「消化を助ける」とされているそうです。

また、自家製の漬物も多くあり、大根を漬けた「アチャール」と呼ばれるものが一般的です(ネパールに向かう飛行機の機内食でも出ました。味はかなり辛い)。先述したボテシパ村では、このアチャールに加え、「グンドゥルック」と呼ばれる発酵乾燥青菜もありました。



ダヒ

アチャール

4. ツアーを通じて

残念ながら、ネパール滞在中は天気は良かったもののガスが多く、ヒマラヤ山脈を見ることはできなかったのですが、帰りの飛行機で雲の上から荘嚴なヒマラヤを垣間見ることができました。

現在、ネパールでは国を挙げてヨード添加塩の普及に取り組んでいます。以前に比べると普及が進んでいますが、ヨード欠乏症の方がまだまだいる一方、逆に過剰摂取の方も増えているそうです。昆布を扱うメーカーとして、昆布ミネラルカプセルがネパールのヨード欠乏症撲滅のお役に立てる一助になればと考えていますが、同時に、栄養教育の重要性も認識させられた次第です。大地震から3年経とうとしていますが、道中、まだ地震の爪痕が残っている所がある一方で、ネパールの人々が地震から復興しようと奮闘する姿、および子供たちの純粋な笑顔にたくさん出会えました。また、ネパール現地の食文化、特に発酵食品の数々に触れることもでき、大変意義深いツアーとなりました。

