

2020. 6. 25(土)
神戸新聞
夕刊分

レトルトの「バングラデシユカレー」をPRする岩下八司さん(右)、啓子さん夫婦=丹波篠山市京町、「だじょうぶ屋」



バングラデシユに小学校を

レトルトカレーで就学支援

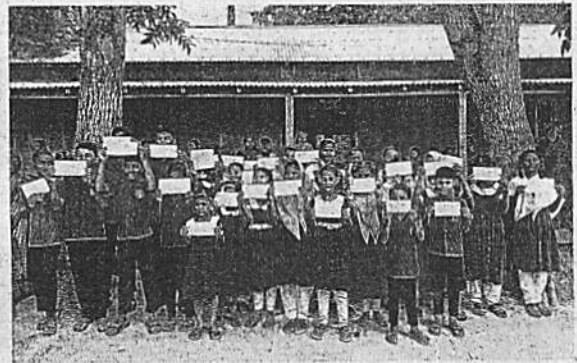
■丹波篠山のNPOが販売■

バングラデシユの教育を支援するNPO法人「P. U. S. バングラデシユの村を良くする会」(丹波篠山市京町)が、本場の味をレトルトパックに閉じ込めたカレーを販売している。「6千個売れると現地小学校が1校建つ」といい、1個千円。開発には、同法人メンバーが熊本地震の被災地で出会った現地の障害者支援施設が協力した。(金 慶順)

1個1000円、6000個売れたら1校

同法人は1985年から活動。これまでに現地小学校21校を建設し、計1万人以上の生徒が学んだ。始まりは、岩下八司代表(70)が大坂で知り合ったバングラデシユ出身の研修生に「なぜ自分たちが出稼きをするのか、一度国を見に来てほしい」と言われ、現地でホームステイしたこと

だった。活気のある魅力的な国だが、文字を読めないため、に財産を奪われたなどの話を聞き、教育支援の必要性を感じたという。岩下代表は妻の啓子さん(70)らと寄付を募り、水害で壊れた小学校などの新築を支援。年間1万6千円で子どもたちの就学を支援する「里親」も募集している。同法人が営む「だじょうぶ屋」(同市京町)では現地で作られた衣類や小物も販売する。同店では毎週土日、岩下代表がホームステイ中に教わったバングラデシユカレーを手作りして販売中。シナモンやゲッケイシユ、ガラムマサラなど現地の香辛料をたっぷり



NPO法人「バングラデシユの村を良くする会」の支援で建てられた小学校と、そこに通う子どもたち=2019年、バングラデシユ(岩下八司さん提供)

使ひ、ニンニク、合いびき肉と炒めたスパイスを仕上げた。今回開発したレトルト商品も、その風味を生かしたレトルト化に協力したのは、熊本県西原村の障害者支援施設「にしはらたんぼぼハウス」。2016年の熊本地震発生直後、岩下代表らが被災地支援に駆け付けた際に知り合った。その後の交流の中で、「阿蘇赤牛」のレトルトカレーを製造販売する同施設が「バングラデシユのレトルトカレーを作りませんか?」と提案。手作りの味を再現するため何度も試行錯誤し、昨年5月に完成した。

これまでに売れたのは約700個。バングラデシユの村は毎年のように水害に見舞われるが、教育施設の整備は後回しにされがちだという。岩下代表は「カレーでバングラデシユに親しんでもらい、広く支援を集められたら」と話す。

同店の営業は午前10時〜午後4時ごろで火曜定休。調理カレーの店内飲食は10限定(「ポロタ」というパンが付いて1皿500円)。岩下啓子さん ☎090・800082・3331

一週間ほど前のTVで、以前、多くの日本に活躍する芸能人達の協力でカンボジアに小学校をという企画のその後が放映されていました。“幸せ”は数多くの方々のささやかな努力で一人一人に数多くもたらされる。“当たり前”に忙殺され忘れがちな心。気づけたい