健康から生まれる笑顔、つながる未来。
特定非営利活動法人 ISAPH（アイサップ）
International Support and Partnership for Health

特集

昆虫料理研究家とラオス初視察！

昆虫食文化を持つ地域住民の食味・意識を現地レポート

News Letter

2022年
11月30日発行
第43号

ラオスからの報告

AINプロジェクト
ラオス・食用昆虫養殖事業の視察

ISAPH事務局　**村上 麻友子**

2022年8月20日～8月28日の9日間、ラオス事務所が味の素ファンデーションAINプログラムの支援を受けて実施している「ラオスの美味しい昆虫食普及プロジェクト～養殖昆虫のフードシステム構築～」の視察のために、ラオスへ出張いたしました。

本視察の目的は、ラオスにおける食用昆虫の市場調査、本プロジェクトにて養殖を行っている「ヤシオオオサゾウムシ（以下、ゾウムシ）」を使用した新しいレシピの作成、ラオスフードの食味を知ることです。ISAPHが養殖支援をしている世帯の住民が、ゾウムシを販売し安定した収入源を確保するため、市場開拓の一環として現地のレストランへ売り込む活動を行っています。より多くのラオス人にゾウムシを美味しく食べてもらうために、新しいレシピを開発する必要がありました。また、新しいレシピ開発のためにラオス人が普段どのような味・食品を食べているか知る必要もあります。今回はその3つの目的のため、一時帰国していた食用昆虫専門家の佐伯真二郎氏と昆虫料理研究家の内山昭一氏と共にラオスへ渡航いたしました。ラオスでの視察の様子を私の出張記と併せてご紹介させていただきます。

東京・羽田空港から乗り継ぎを含め約9時間、ラオスの首都・ビエンチャンに到着しました。8月の下旬、日本はまだまだ暑い日が続いておりましたが、ラオスは熱帯モンスーン気候。到着した日は大雨だったことから、気温は高めですが比較的涼しく感じました。

翌日、ISAPHの事務所と昆虫養殖ラボのあるターケークへ移動する前にビエンチャン市内の市場を視察。広い市場いっぱいにバナナの花や牛の皮（毛がついている！）など、日本では見たことの無い食材が所狭しと並べられていました。肉や魚、野菜が並ぶ中、肝心の昆虫は…お惣菜にしたものが少しある程度。やはり首都は昆虫食離れが加速しているようで、このお惣菜以外に昆虫は売られていませんでした。そしてターケークへ。途中立ち寄った屋台でドライバーさんお勧めの「カオ・チー」を購入して昼食。カオ・チーとは、ベトナムのバインミーのようなサンドイッチで、かつてフランスの植民地であったラオスでも似たような料理が親しまれているそうです。豚肉や野菜を柔らかいフランスパンで挟み、チリソースをかけて食べるカオ・チーは絶品でした。そしてアトラクションのような凸凹道を揺られること6時間。やっとターケークへ到着。翌日はラボにて昆虫料理の試作です。

調理実習では、昆虫料理研究家の内山さんに考案いただいたゾウムシを使ったレシピをラオス人スタッフに試作してもらいました。今回は「ラープ（ひき肉のサラダ。ひき肉の代わりにゾウムシを使用）」「生春巻き」「お好み焼き」の3種類です。どれも養殖したゾウムシを使用しています。調理はラオス事務所のコンサワン職員に担当してもらいました。共働きの多いラオスでは、料理のできる男性は当たり前なのだそうで、さすがの手際の良さです。職員たちと共に料理を試食し、ラオス人好みの味付けにするにはどうしたらいいか等アドバイスをいただき、明日のレストランへの持ち込みに備えました。

そしてレストランへの持ち込みです。若者が多く訪れるというメコン川沿いのレストランにて、シェフを含めた女性3人に試食していただきました。しかし、あまり手が進んでいません。「ゾウムシが嫌なのかな？」と思っていたところ、味付けや調理方法に関するリクエストをいただきました。ラオス人は食に関して保守的なところがあり、例えば「ラープはひき肉のサラダ」というイメージがあると、それ以外の材料を使用した料理は受け入れにくいようです。また、「パデーク」という調味料が重要であることも判明しました。ラオス料理ではタイのナンプラーよりももっとドロッとした形状で濃い味と香りのパデークを使用します。ナンプラーよりもコクと旨味が出るようです。そして何より「辛さ」が重要で、生の唐辛子を刻んで大量投入。

ラオスグルメ。辛いが非常に美味しい！

調理を担当したコンサワン職員と、ゾウムシ料理3品

ラオス人は平気で食べていましたが、日本で食べたことが無いほど激辛でした。

翌日は市場調査のため、ラオス第三の都市といわれているサワンナケートへ移動しました。複数の市場を視察したところ、バッタにコオロギ、カブトムシ、タガメなどなど……たくさんの昆虫が調理された状態や生きている状態で売られていました。普通の食材と同じように並んでいる様子から、やはり昆虫はラオスでは一般的な食材で、おいしいから食べられているのだなという印象を受けました。そして他の食材よりも高額なことに驚きました。この市場に村人が養殖した昆虫を卸し、現金収入を得られるよう、引き続き販路の開拓に励みたいところです。

ちなみにこの日の昼食はカオ・ピヤックという米粉で作った麺料理です。ラオスに来てから辛い物（激辛）ばかり食べていたのですが、辛い物が苦手な私にこれは非常に美味しく優しい味でした。置いてある調味料で辛くしたり、酸味を足したりと、自分好みに調節できるようです。ぜひ皆さんにも召し上がっていただきたいです。再びターケークへ移動し、ラオス事務所の安東職員も合流して皆でシンダートを囲みました。焼肉とお鍋を一緒に食べることができる一石二鳥の料理です。

ビエンチャンの市場を視察

翌日、帰国のために再び凸凹道を揺られながら首都・ビエンチャンへ移動し、ナイトマーケットや市内を散策。そして翌日、日本へ帰国いたしました。

ラオスは「アジア最後の桃源郷」といわれるだけあり、とてもゆったりと時間が流れていきます。優しく穏やかな人々、豊かな自然、文化、どれをとっても新鮮で興味深いです。しかし、そんなラオスも貧困や栄養、子どもの死亡率など様々な問題を抱えています。それらに取り組むISAPHの活動と、ラオスの魅力、双方をこれからも発信していきたいと思います。

昆虫料理研究家の内山氏とセミナー「国際協力と昆虫食」を実施しました！

ISAPHラオス　**石塚　貴章**

10月1日に「国際協力と昆虫食」と題して昆虫料理研究家の内山昭一氏とともに石塚の日本一時帰国に併せて、都内でセミナーを開催いたしました。参加者は国際協力に興味のある方、また、国際協力に馴染みはないが昆虫が好き、食べたいといった方や小さなお子様からご年配の方まで、幅広い年齢層の方にお集まりいただきました。前半は石塚から「住民、地域を中心に考え、共に課題解決していく」という国際協力のかたちを、自分の経験からお伝えしました。後半の内山氏からは、「昆虫料理研究家の視点から見るラオスの昆虫食事情」についてお話いただきました。参加者は、ラオス人が日常的に昆虫を食し、市場では昆虫を含むあらゆる野生食材が並べられている点について、とても驚かれていました。

最後に「ゾウムシたこ焼きマゴットのせ」他３種類の昆虫料理を召し上がっていただきました。特にゾウムシたこ焼きは、ゾウムシの食感が良かったと大好評。

参加者からは「国際協力へのイメージが変わった」、「SDGs 的観点からも重要視されている昆虫食が根付いている本場の現状を知ることができた」とのコメントが寄せられました。本セミナーをきっかけに ISAPH を知り、「これから活動を応援していきたい」と言ってくださった方もおり、これから現地での活動に一層身が引き締まる思いです！

※当日は TAKEO 株式会社様より協賛いただき、タガメサイダーを提供いたしました。ご協力ありがとうございました。

セミナーの様子

3年ぶりの現地開催！ 聖マリア学院大学 スタディツアー受け入れ

ISAPHラオス　**安東　久雄**

日本国内の医療機関でも外国人を見かけることが増え、私たちは対象者の文化や考え方を理解し、その方にとっての最善のケアを共に考えていく能力が必要とされています。このような背景の中、ISAPHは自前のフィールドを持つ強みを生かし、国際保健のリアルを体験できる機会を大学に提供し、国内外で活躍できる保健医療人材の育成に役に立ちたいと考え、スタディツアーを開催してきました。新型コロナウイルスの影響で、昨年はオンライン開催となっていましたが、今年はラオスのフィールドで３年ぶりに開催することができました。

聖マリア学院大学の学生８名と引率の秦野先生、川上先生がスタディツアーに参加してくれました。コロナ禍であることから、参加者の安全と健康を第一に考え、中央レベル、県レベル、郡レベル、村レベルの保健医療システムをゆとりあるスケジュールで見学できるようにしました。事前学習会の効果もあり、学生さんたちは、訪問先病院で、緊張した面持ちながら立派に自分が抱いた問題意識を言葉にして病院長に質問できていました。患者さんのベッドサイドでは、看護師が診療の補助をする一方で、家族が患者の身の回りの世話を全てしなくてはならないというラオスのあり方に衝撃を受けていました。また、アウトリーチ活動では、成長モニタリングに来たお母さんや子どもたちと楽しくコミュニケーションを図っていたのが印象的でした。村長が欠席している妊婦さんのことを気にかけて、家まで様子を見に行った場面を見て、学生さんの１人が、「住民中心の健康作り」において、協力的な村長さんの存在の大きさに気づくことができたのは素晴らしい洞察力だと感じました。医療従事者のサービス提供体制と住民側の健康について学ぶ意欲と行動力は車の両輪として機能しています。このような公衆衛生的視点を持ってもらえたことは大きな成果だと思います。

全体を通して、特に好評だったセッションが二つありました。一つ目は食用昆虫事業の取り組みでした。低身長に代表される栄養問題に対して、ラオスの伝統的な食用昆虫の一つであるゾウムシを家庭で養殖することで、「不足する栄養素を補うこと」と「養殖したゾウムシを売って現金を得る」という二つの狙いに共感してもらえました。さらに、「実は昆虫はちょっと苦手だったんです」という学生さんも調理の段階から参加することで、「美味しく食べることができました！」と驚異的な順応力を見せてくれました。もう一つ特に好評だったのは、ビレッジステイ体験です。村のお母さんと一緒に田畑に出かけ旬のタケノコやカニ・タニシを採取しました。調理してお昼ご飯として一緒に食べたところ、「村の中で食べた世界に一つだけのタケノコスープは格別だった」という感想で持ち切りでした。社会人になったらまたこの村に戻ってきたいという学生さんの発言に対して、村のお母さんたちはとても喜んでいました。

新型コロナウイルス感染により、予定通りにスケジュールを消化できなかった場面はありましたが、学生さんたちが安全に過ごし、知的好奇心を満たして日本に帰国できたことは、最も嬉しいことでした。ラオスに滞在している時間全てが学習材料であり、学習目標に合わせた学習機会を提供しています。このニュースレターを読んで興味を持たれた大学関係者の皆様は、ぜひお問い合わせください。

アウトリーチ活動に参加した母子とともに

初めてのゾウムシ試食体験

マラウイからの報告

私たちの強み、現地調査！

ISAPHマラウイ　**浜中　咲子**

今年からISAPHでは、現地の状況を把握する際の調査において、スマートフォンアプリを採用しています。昨年までは紙の調査票を使用しており、実施後に調査票をスキャン→入力→ダブルチェックなど、たくさんの作業が必要でした。これらの作業の効率化を目指して、今年に入ってからスマートフォンやタブレットを用いて調査を実施できないか事務所内で検討を開始し、「オフラインでも入力ができる」「入力フォームがカスタマイズできる」など、マラウイの農村部で利用できるツールを探すところから始めました。使用ツールが決まった後は、日本人職員側でこのツールを使用して質問用紙の作り方などを学び、今年の５月以降、実際に行っている活動のデータ収集にタブレットやスマートフォンを使用できるよう、現地職員にトレーニングを行いました。

この調査方法を強みとして、今年マラウイ事務所では、他団体からの調査を２件受託することができました。１つはJICAの新規事業であるJICA Innovation Quest（https://www.jica.go.jp/aboutoda/sdgs/jiq/index.html）の依頼で、農村部における就学時前教育についての調査を実施しました。この調査は、子どもたちが布にプリントされたマンカラ（知育教材）を使って実際に遊んでいる様子を見せ、その後、村人に対して当教材についての聞き取り調査を行うもの。調査を担当するスタッフたちは、調査内容についてだけでなく、実際にマンカラの遊び方を伝えないといけないので大変そうでしたが、スマートフォンを使ってしっかり聞き取り調査ができていました。これらの情報は自動的に蓄積され表計算ソフトとして出力できるので、データ入力作業等から解放され、集計を素早く実施できました。

もう１件は、ムジンバ県南部マニャムラ地域で共に活動するNPO法人Colorbathの新規プロジェクトのベースライン調査の依頼です。この調査では、妊婦と６～11カ月の離乳期の子どもを対象に行い、妊婦には栄養に関する知識と前日の食事について、子どもについては身体計測と前日の食事について聞き取り調査を行いました。この調査内容はISAPHのプロジェクトとも似ていたので、現地職員も慣れた様子で１回目の受託調査に比べて円滑に実施することができました。

ISAPHマラウイ事務所は、現地に拠点があるという強みがあります。そして新たな強みとして、みなさんが必要とする情報を迅速に収集することが可能です。もし、マラウイで必要な調査がありましたら、ぜひISAPHにお声掛けいただけませんか。

調査手法の変化

事務所にて調査トレーニング

マンカラをプレイするISAPH現地職員たち

マラウイからの報告

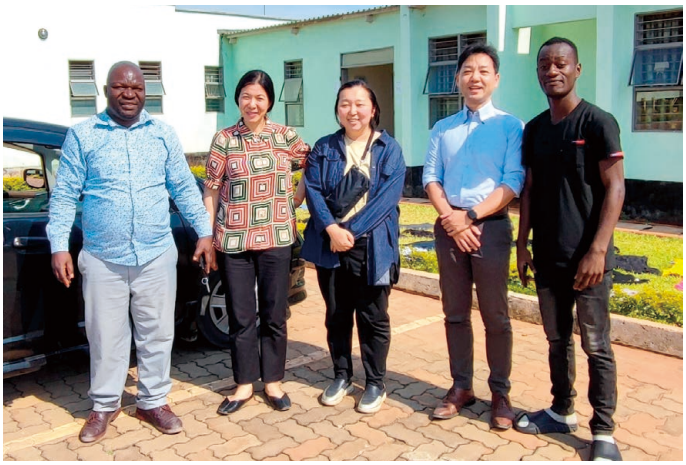
加速する、ISAPHの取り組み

ISAPH事務局　**佐藤　優**

ISAPHは、数あるNPO/NGOの中でみると中小規模の団体です。それでも、ラオスやマラウイの母子の健康を支え、現地の保健行政から高く評価をいただいているのは「ISAPHの成功体験を対象地域以外にも広げることができるように」活動を分析し、報告しているからです。そして、まさにこのことが私たちの活動理念の一つである「科学的に考える」ということに繋がります。とはいえ、事業を運営しつつ、客観的に自らの行動を分析するというのは簡単ではありません。時間的・資金的に難しいのはもちろん、専門性という部分では、いつも限界を感じながら取り組んでいました。

そんな中、アフリカにおける文化人類学的研究に精通し、ISAPHを支えてくださるサポーター（賛助会員）でもある長崎大学の佐藤美穂先生より、マラウイ事業の分析に関してお力を貸していただけることになりました。この協働体制は、ISAPHが兼ねてより描いていた構想です。社会課題解決のため事業を実施するISAPH、その事業を分析する大学・研究所、そして成果を保健サービスに反映するマラウイ政府、この3者が有機的に繋がることで「誰も取り残さない」取り組みに発展すると私たちは考えています。これまで足りなかった部分を強化して、私たちのアプローチを広げるための、より説得力のある情報をマラウイ政府に届けることができると関係者全員がワクワクしています。

2022年10月、研究準備のため、佐藤先生と第1回目のマラウイ訪問が実現しました。これからニュースレターやホームページ・SNSで報告していきますので、どうぞ楽しみに待っていてくださいね！



マラウイ側のパートナーとなるムズズ大学の先生と打ち合わせ

ラオスとマラウイ、こんなに違うの!?　～特別なときに食べるごちそう～

ラオス

ラオス農村でお祝いの時のごちそうといえば、お肉です。牛、豚、山羊、いろいろな肉がありますが、今回紹介するのはアヒルです。1羽を捌く際、内臓や血液も含めて、余すことなく食べます。写真はルアットペットと呼ばれるアヒルの血入り肉サラダとアヒル肉のBBQです。ルアットペットは、炒めたアヒルの挽肉に、パクチー、ネギ、とうがらし、レモン等を加えて、アヒルの生き血を混ぜて食べます。お腹に自信がない人は、食べるのは控えましょうね。

マラウイ

日本などアジアには季節のイベント食が多くありますが、マラウイは行事で食べる物が決まっていません。冠婚葬祭では大抵、牛肉など肉料理が出ます。そんなマラウイで、現地職員が飛びつくのが鳩の網焼き。村の庭先では鳩小屋を見かけるものの、実際に食卓にあがることは滅多にありません。珍しく食堂で見つけた時には、鶏肉より小ぶりで割高にもかかわらず、即決。味は鶏肉に近く、身が固めなのが特徴です。

ISAPH18周年
アニバーサリーイベントを開催しました！

ISAPH事務局　**村上　麻友子**

毎年７月はISAPHの設立記念月ということで、昨年より７月をアニバーサリー月間とし、様々なイベントを開催しています。今年は18周年ということで、６つのイベントを開催しましたのでご報告いたします。

１つ目は「31日間リレーメッセージ」。ISAPHを応援してくださる方々から頂戴したあたたかい応援メッセージ入りのお写真を７月の31日間、日替わりでSNSに投稿させていただきました。支援者の皆様や専門家、大学関係者などなど……たくさんの方々にご協力いただき、アニバーサリーを盛り上げていただきました。ISAPHはこんなにも多くの方々に支えられているのだと、うれしい反面、身の引き締まる思いです。ご協力をいただいた皆様、お忙しい中ありがとうございました。

２つ目は、バースデードネーションです。バースデードネーションとは「お誕生日プレゼントの代わりに寄付を」という取り組みで、今年は目標を５万円として実施した結果、53,106円という目標の106%達成となりました。今回いただいたご寄付は全額、ラオスとマラウイでの活動に使用させていただきます。貴重なご寄付をありがとうございました。

３つ目に7/9に開催しましたオンラインセミナー「NPO/NGO最前線！アフリカ・東南アジアでの草の根活動を徹底解剖」です。現場で活動を行うNGO、それを支えるNGO、JICA職員、コンサルの４名のゲストとISAPH事務局長の佐藤が様々な立場から国際協力、草の根活動、アジア・アフリカについて熱い議論を交わし、ISAPHの事業を徹底解剖する90分となりました。ご視聴いただいた皆さんがNPO/NGOの国際協力·草の根活動、その魅力について再発見することができた時間となりましたら幸いです。

31日間リレーメッセージ

皆様のご協力により、４つものセミナーを開催することができました

４つ目は7/20に開催のオンラインセミナー「グータンヌーボ！～JOCVからの草の根活動へ！キャリアと人生について語りつくす！～」です。NPO法人Colorbathさんから２名の女性ゲストをお招きしたコラボ企画で、ISAPHからはマラウイ事務所の浜中が参加しました。３名ともJOCV（JICA青年海外協力隊）のマラウイ隊員であった経験から、JOCVを志願したきっかけ、JOCVでの経験を経て現在も国際協力に携わる想い、マラウイでの生活や今後のキャリア、将来のビジョンなどを語り合いました。将来、国際協力を志している方や、これからのキャリア形成にお悩みの方などにご視聴いただき、大変参考になった、面白かったとの嬉しいご感想をいただきました。

５つ目は7/26開催のYouTubeライブ「グローバルヘルスと昆虫食とSDGs」。昨年好評を博したISAPH事務局長の佐藤と食用昆虫専門家の佐伯真二郎氏がお送りするトークショーです。「グローバルヘルス」「昆虫食」「SDGs」をキーワードに、ラオスでの母子保健事業、食用昆虫養殖事業について国際協力の場で活躍する二人がトークを展開。ご視聴いただいている皆様からは随時チャットでたくさんの質問をいただき、非常に盛り上がるイベントとなりました。

そして６つ目、アニバーサリーイベントのラストは「ISAPH事業報告会」。2021年度、ISAPHがラオスとマラウイで何をやってきたのか、成果や課題のご報告、今後の活動への展望など、ホームページの記事やニュースレター、日々のSNSだけではお伝えできない、ラオスとマラウイの現地で業務に携わるスタッフたちから参加者の皆様へ向けた事業報告会となりました。

今年度のアニバーサリーイベントは合計６つとなりましたが、皆様のご協力もあり、無事、盛況のうちに終了することができました。すべてのイベントを通して、日々ISAPHを支えてくださる皆様のありがたさ、あたたかいお気持ちを再確認できた期間であったと思います。COVID-19の影響もあり、今年もオンラインでの開催が主となりましたが、19周年では直接皆様にお会いし、ご報告できましたら幸いです。

最後になりますが、本イベントを実施するにあたり、たくさんの方のご協力とご支援をいただきました。この場をお借りして心より感謝申し上げます。

最近のできごと　2022年6月～9月

6月10日	【ラオス】MOU1年6カ月活動報告会を開催
6月19日~7月3日	【ラオス】ISAPH事務局の佐藤をラオスに派遣
6月27日	九州国際大学で講義を実施
6月30日	【マラウイ】JICA草の根技術協力事業の終了報告会をオンラインで開催
7月28日	2021年度ISAPH事業報告会をオンラインで開催
8月20日~8月28日	【ラオス】NPO法人昆虫食普及ネットワーク理事長の内山昭一氏、ISAPH事務局の村上をラオスに派遣
8月30日~9月9日	【ラオス】聖マリア学院大学のスタディツアーを受け入れ
9月16日~18日	第69回日本栄養改善学会学術総会に参加

編集後記

ISAPH東京事務所のある新橋は「サラリーマンの聖地」と呼ばれ、数え切れないほどの飲食店があります。そんな中でも、ランチにお勧めしたいのが事務所から徒歩1分にある「K」のサーモンの照り焼き定食。分厚いサーモンの身が驚くほどふっくらと焼き上げられています。照り焼きといっても濃い味付けではなく、ごはんと一緒にいくらでも食べられそうな上品な味で、本当に美味しいんです。このメニューは今のところ月·木限定のため、佐藤事務局長はサーモンの照り焼きデーになると、いそいそとランチに出かけていきます（笑）お昼時に新橋に立ち寄られる機会があれば、ぜひ一度味わってみてください。そしてISAPHにも遊びにいらしてくださいね。

※お店の名前が知りたい方は事務局長か石原まで！　（石原）

入会と寄付のお願い

ISAPHの活動を発展させるために、一人でも多くのご入会・ご寄付をお待ちしております。

寄付

いつでも、いくらからでもお受けいたします。

賛助会員

法人 年会費：30,000円
個人 年会費：3,000円

※ご入会の方にはニュースレターをお送りします。
また、オンラインサロンに参加することができます。

【お支払い方法】
●クレジットカードでのお支払い　Syncable
●郵便振込　口座名　特定非営利活動法人ISAPH
口座番号　00180-6-279925

特定非営利活動法人ISAPH

【福岡事務所】
〒830-8543　福岡県久留米市津福本町422番地
聖マリア病院 国際事業部内　TEL.092-621-8611

【東京事務所】
〒105-0004　東京都港区新橋3-5-2　新橋OWKビル3階
TEL.03-3593-0188　FAX.03-3593-0165
E-mail　jimukyoku@isaph.jp　URL　https://isaph.jp/

ISAPHの役員名簿

役　職	氏　名	備　考
理事長	小早川 隆敏	東京女子医科大学　名誉教授
理　事	浦部　大策	聖マリア病院国際事業部　部長
理　事	江藤　秀顕	神山復生病院　病院長
理　事	渡部　和男	元特命全権大使
監　事	竹之下 義弘	東京六本木法律特許事務所　弁護士

【ISAPHニュースレター　第43号　編集スタッフ】
佐藤 優／石原 潤子

社会医療法人
雪の聖母会
聖マリア病院

理事長：井手 義雄　　病院長：谷口 雅彦
〒830-8543　福岡県久留米市津福本町422
TEL.0942-35-3322㈹　FAX.0942-34-3115
URL　http://www.st-mary-med.or.jp

- 厚生労働省臨床研修指定病院
- 厚生労働省歯科臨床研修施設
- 厚生労働省臨床修練病院
- 地域医療支援病院
- 福岡県救命救急センター
- 福岡県総合周産期母子医療センター
- 福岡県救急告示病院
- 福岡県地域災害拠点病院
- 福岡県エイズ治療拠点病院
- 福岡県肝疾患専門医療機関
- 福岡県災害派遣医療チーム指定医療機関
- 福岡県第二種感染症指定医療機関
- 地域がん診療連携拠点病院
- 福岡県小児救急医療電話相談施設
- 福岡県児童虐待防止拠点病院
- 久留米広域小児救急医療支援施設
- 自動車事故対策機構NASVA療護施設
- ISO 9001認証施設
- ISO 15189認定施設
- 日本医療機能評価機構認定施設（一般病院2〈3rdG：Ver.1.1〉）
- 日韓医療技術協力指定病院
- 久留米市病（後）児保育施設

※本ニュースレターの発行は、社会医療法人雪の聖母会聖マリア病院にご協力をいただいています。