



ЦЛОГО

Гэр Хорвооллыг Амьдрах Орон
gedel гэрээ

埼玉大学地域活性化プロジェクトチーム
2010年度活動報告書

モンゴル国ウランバートル市
ゲル地区の生活改善

もくじ

第一部 活動報告

2010 年度活動概要 (4)

梶島邦江(工学博士・埼玉大学教養学部教授)・三浦 敦(博士(学術)・埼玉大学教養学部教授)

Монгол Улсын Нийслэл Улаанбаатар Хотын Баянзүрх Дүүрэг (10)

Баатарням Дугар

モンゴル国首都ウランバートル市バヤンズルフ区の現状 (11)

バートルニヤム・ドゥガル(ウランバートル市バヤンズルフ区役所長)

野菜クラブ・メンバーのあらし (12)

梶島邦江(工学博士・埼玉大学教養学部教授)

野菜料理講習会試行の経緯と結果 (15)

手塚文栄(管理栄養士・たかぎ歯科医院)

第二部 考察

Present and Future on Agriculture of Mongolia (26)

Lamjav Batmunkh (Ph.D. Professor of Agro-Biology, Mongolian State University of Agriculture)

モンゴル農業の現状とこれから (29)

ラムジャヴ・バトムンフ(農学博士・モンゴル国立農業大学大学院農業生物学研究科教授)

大豆の品種の栽培期間 (31)

L. バトムンフ(農学博士・モンゴル国立農業大学大学院農業生物学研究科教授)

D. ガンツェツェグ(モンゴル農業大学修士課程)

モンゴルの食生活構造と野菜摂取について (34)

手塚文栄(管理栄養士・たかぎ歯科医院)

ゲル地区住民の生計状況: 予備調査結果を巡る考察 (39)

三浦 敦(博士(学術)・埼玉大学教養学部教授)

第三部 事業計画

2011 年度以降の事業計画 (50)

埼玉大学地域活性化プロジェクトチーム

■シンポジウムは次の通り行われました■
2010年12月2日14:40～ 於埼玉大学教養学部
2010年12月4日18:00～ 於コムナーレ浦和

■我々の活動を支援してくださった次の方々に感謝します■
JICA地球ひろば・埼玉デスク、JICAモンゴル事務所、株式会社トキタ種苗
モンゴル国ウランバートル市バヤンズルフ区役所
ウランバートル市バヤンズルフ区第24ホロー、協力世帯の皆さん
ハルタル・ダワーさん(ウランバートル市バヤンズルフ区第24ホロ住民)
ウランバートル市バヤンズルフ区第53学校
モンゴル国立農業大学バトムフ研究室
モンゴル国立科学技術大学エンフタイヴァン研究室
モンゴル国立科学技術大学ダシュツェレン研究室
埼玉大学

■本プロジェクトは、下記の助成金および自己資金を下に行われました。関係機関に感謝致します■
JICA 市民参加協力事業
埼玉県国際交流協会彩の国さいたま国際協力基金
埼玉大学国際会議等開催支援費

■私たちの活動を助けて下さった次の方々に感謝致します■
バンディ・アルタンチメグさん(現地通訳)
ナムスライ・アムガランバヤルさん(現地運転手)

■埼玉大学地域社会活性化プロジェクトチーム■
梶島邦江／代表・埼玉大学教養学部教授
山本 充／副代表・埼玉大学教養学部教授
清水 昇／埼玉県庁農林部技師
手塚文栄／管理栄養士・たかぎ歯科医院
安藤聡彦／埼玉大学教育学部教授
三浦 敦／埼玉大学教養学部教授
ナヤンバートル・アマルジャルガル／埼玉大学大学院日本アジア研究科博士課程

ДАВАА ГУАЙН "НОГООН" ХАШАА

Анг 2008 онд Ялоны Сайтама их сургуулийн "Орон нутаг нийгмийн хөгжил төсөл"-ийн хамт олон Баянзүрх дүүргийн гэр хорооллын айл өрхийн амьдрах орчныг сайжруулах зорилгоор, 24-р хорооны 6 өрхтэй хамтарч өөрийн хэрэгцээнд

Даваа гуайн хашаа 244м² газар нь уулархаг, налууртай, хөрс нь хайрга чулуутай, үр шим тавруу, хүнсний ногоо тарихад төдийлэн тохиромжтой бич байсан. Гэвч чулуу хайргыг түүж, хар шороо бууц, үнс зэрэг бордоо хөлийн талбайгаа балдаж,

дүүдээ ургачин үр шимийг хүртээж чаджээ. Гэр хорооллын нөхцөлд хүнсний ногоо тарихад олон асуудал тулгардаг ба, хамгийн хүндэлтэй нь "Уус" гэж олон хүн хэлэх болов уу. Үүнийг шийдвэрлэхийн тулд Даваа гуай, дээрийн борсоны ус тосож хэрэглэхээс гадна, ундааны саваанд ус дүүргэж таглааг нь цөөлөн, дээрээс дүжлэн дусал залгах мэт дусал дуслаар усалтаа хийх арга сэдэж иржээ. Мөн өөрийн санаачлагаар, машины хангалт цонхны шил ашиглан, 2.5х5 м хэмжээтэй хүлэмж барьж, үрсэлгээгээр

2 жилд өргөн хэрэглэний төмс, лууван, сонгино, өргөст хэмх, улаан лооль зэрэгээс гадна цагаан бууцай, хятад байцаа зэрэг нарийн ногоог ялоны мэргэжилтэн Шимхүүгээр заалган ургуулж иржээ. Гэрийн нөхцөлд хүнсний ногоо тарих өөрийн туршилага бусдад харамгүй зааж нэвтрүүлэх хүсэлтэй байгаагаа ирж байсан. Хөдөлмөрч зан нь ялоны хамт олонод үнэлэгдэж, уг төслийн хүрээнд 2010 оны 12 сард 7 хоногийн хугацаатай Ялон оронд уригдсан ба, өөрийн ногоо тарьсан туршлын талаар илтгэл таахь, ялон хүмүүсийн тариалагчийн талбай, арга технологийг танилцаад иржээ.

"Та хичээл өөрийн тасаар юуг ч бүтээж чадна" гэсэн төслийнхөний санал Даваа гуай сайн ойлгосон ба, цаашид олон айл өрх хүнсний ногоо тарьж заншсаарай, бэрхшээлийг хамтдаа шийдэж, хамтдаа ногоон орчин бүрдүүлжээ гэж уриалж байна.



хүнсний ногоог тарих ажлыг эхлүүлсэн юм. Энэхүү 6 өрхийн нэг нь, ажилсаг хичээлгүй, шинийг санаачлах дуртай Даваа гуайн юм. Даваа гуай эхнэр Сосорбурамын хамт амьдардаг.

ногоо сайн ургахгүй, маж арчлахаа мэдэхгүй үе гарсан ч ялоны мэргэжилтэн ба туршлагатай хүнээс асуух зоргоор централгүй тарьсны ачаар, өөрийн хэрэгцээг хангаж чадсан төдийгүй, үр хүүхэд, ах

өргөст хэмх 30 кг, улаан лооль 20 кг хурааж авчээ. Өргөст хэмхээ даршилж хэрэглэсэн ба, гэр дотроо улаан лооль ургуулж, хүнсэндээ хэрэглэж байна. Даваа гуай өнгөрсөн

МЭДЭЭ, МЭДЭЭЛЭЛ

Хамтдаа хийгээд амталцгаа

Бид өмнөх дугаартаа нийтлэсэн Ялоны Сайтама их сургуулийн "Орон нутаг нийгмийн хөгжил төсөл"-ийн хамт олон Баянзүрх дүүргийн гэр хорооллын айл өрхийн амьдрах орчныг сайжруулах зорилгоор, 24-р хорооны 6 өрхтэй хамтарч өөрийн хэрэгцээнд хүнсний ногоог тарих ажлыг эхлүүлсэн юм. Харин өнөөдөр 38 өрхийг хамарч хүрээнд дийгүй тав дөхөнтэй ажлын тун урамтай уриалж байна. Ногоогоо хичээнгүйлэн тарьсны ачаар өөрийн хэрэгцээг хангахуйц ургачин үр шимээ хүнсэндээ ашиглахад нь олон төрлийн амтат хоол хийж сургах зорилгоор хамтарч ажиллаж буй иргэдэд хандсан Ногоотой хоолны бодит сургалтыг өнгөрсөн долдугаар сараас эхлэн сард нэг удаа зохион явуулж байна. Дараах дугаарийн

сургалтыг зохиогоод байна. Энэхүү сургалтад хариулж Ялоны Сайтама их сургуулийн "Орон нутаг нийгмийн хөгжил төсөл"-ийн хамт олон хоолны материалаар хангах мөн хоол хийх арга технологийг харамгүй зааж сургахад туршлагын мэргэжилтэн бэлчэр чурмагч юмны дуу сонгож байгаа юм байна. Тодруулбал, ерөнхий багшаар Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн инженер, Монгол улсын зөвлөх сувилагчын хоолны технологийн Д.Ганболд, туслах багшаар МУШУТИС хүнсний инженер, Биотехнологийн Хоол үйлдвэрлэл, шим судлалын багийн гэрүүлэх доктор, профессор Г.Энхтайван нар байгаа бол харин Ялон улсаас Шим тэжээлийн мэргэжилтэн Тэцэга байгаа ажээ.

われわれの活動が現地の新聞で紹介されました。

第一部

活動報告

2010 年度活動概要

梶島邦江(工学博士・埼玉大学教養学部教授)・三浦 敦(博士(学術)埼玉大学教養学部教授)

1. 活動概要

(1) モンゴル訪問

第1回

[期間] 4/28-5/5

[訪問者] 梶島・清水・アマルジャルガル・手塚

[活動] ・バヤンズルフ区の協力取り付けと活動体制の確立
・22年度の活動内容(巡回指導および野菜料理講習会の開催)
・学校での野菜栽培と学校温室での育苗と方法の決定
・料理講習会の会場(ベーカリーファーストフード社)確保
・巡回指導員の確保
・野菜クラブ総会開催
・家庭菜園視察
・参加者の基本属性および野菜クラブに対する意向調査

第2回

[期間] 7/21-27

[訪問者] 梶島

[活動] ・巡回指導法のチェック
・家計調査票のテスト
・規参加世帯の家庭訪問

第3回

[期間] 9/8-9/11

[訪問者] 梶島

[活動] ・教師・厨房調理員向け野菜料理講習会実施内容・方法の決定
・収穫祭の打ち合わせ・準備

第4回

[期間] 9/18-9/25

[訪問者] 三浦・手塚

[活動] ・収穫祭実施
・野菜クラブ世帯訪問調査
・調理講習見学

第5回

[期間] 2/11-2/14

[訪問者] 手塚

[活動] ・調理講習見学
・食生活状況の確認
・学校での打合せ

(2) 日本招聘

[期間] 11/29-12/6

[被招聘者] バータルニヤム氏(ウランバートル市バヤンズルフ区役所長)
バトムフ氏(モンゴル農業大学教授)

[活動] ・シンポジウム実施(12/2 於埼玉大学・12/4 於浦和コムナーレ)
・トキタ種苗見学、秩父夜祭り見学

(3) 調理実習(野菜クラブ員向け)

1回目

7/24(土) 11:20~14:30 ファーストベーカリー厨房 参加者数 16

2回目	8/21(土)	10:00～13:00	ファーストベーカーリー厨房	参加者数 11
3回目	9/19(日)	10:00～15:30	53 学校給食室	参加者数 23
4回目	10/16(土)	10:30～13:00	53 学校給食室	参加者数 9
5回目	11/28(日)	10:00～13:00	53学校給食室	参加者数 10
6回目	12/19(日)	10:40～12:30	53学校給食室	参加者数 6

(4)調理実習(学校教員向け)

1回目	9/25(土)	10:20～13:00	第一病院厨房	参加者数 14
2回目	10/17(土)	10:00～13:00	第一病院厨房	参加者数 8
3回目	11/27(土)	(53 学校教員葬儀のため、急遽中止)		
4回目	12/18(土)	10:15～13:20	第一病院厨房	参加者数 6
5回目	1/22(土)	(旧正月前で参加者がいなかったので中止)		
6回目	2/12(土)	9:00～13:00	第一病院病院科長室	参加者数 19

(5)JICA 申請状況

2010年12月28日に、JICA 草の根技術協力事業に正式に応募した。その結果、2011年3月に採用の通知があった。その結果、本プロジェクトは、2011年度よりJICA 草の根技術協力事業として展開できることとなった。

2. ワークショップ実施記録

■グループ 1

●感想

1. 初めての野菜栽培であった
2. 野菜は私たちの健康にとっても重要なものだ
3. 果物や野菜を栽培することを5年連続してやっている
4. 育っている野菜を見ると心が癒されてくる
5. 採れた野菜を使うことで料理が美味しくなる一方家庭の経済な負担も減る。
6. 可能であれば今後日本の野菜や果物の種を入手したいと考えている

●問題点

1. 水汲み
2. 石の多い土壌
3. 肥料
4. 害虫対策

2011年度も第53学校と共同で野菜栽培を続けること、またそのあと気配りとして採れた野菜をどのように使えば良いかについての勉強会など行って欲しい

●参加者

バーサンジャブさん
 ベレツェツェグさん
 ビャンバスレンさん
 ジャフランさん

●付箋紙に書かれてあったこと

- 水やりに関して大変な部分があった。また土作り、肥料により配慮したい。ジャガイモ、長ねぎ、キャベツ、大根を植えた。そして料理の材料として使用している。満足している。また料理講演会を通じて2-3種類の新しい料理作れるようになった。果物の木6-7本植えた。収穫もよかったと思う。またきゅうり、トマトを栽培し保存した。このようなワークショップを行ってくれたことに大変感謝している

- いくつか問題点があった。今年植えたにんじんに水やりせず何日か放置していたら収穫したとき乾燥してしまっていた。また水汲みに行くことに苦労した。土壌は石の多い硬い土壌でした。

- 野菜栽培は私たちみんなにとって効果的なことだと思う。私たちは収穫した野菜を料理に使ったり果実を使ってジャムも作った。作った野菜を食べることで健康にもいいことになる。私の場合 5-6 年間野菜栽培を続けてきた。今年は白かぶ、にんじん、きゅうり、ビートを植えた。採れた野菜で作った料理はとても美味しかった。また野菜にはたくさんの種類があることを知った。そして野菜から捨てる場所がないことや私たちの健康に対する野菜の重要性を知った。いろいろな新しい料理を学べてとても楽しかった。

- 野菜栽培の際、土壌に肥料が足りなければ育ちもよくない、そして害虫対策も必要だ。栽培したものを収穫するのはまた楽しく、嬉しいことであった。野菜や果物についての知識も身につけ、野菜の健康によいところを教えてもらった。

●難点

- ・水問題
- ・雑草対策
- ・害虫対策
- ・石の多い土壌

私は名前はトモルモンフ・ビャンバスレンです。今年初めて野菜作りに参加しました。そして野菜作りを体験ができて嬉しいです。野菜作りは個人の体質、健康や神経にとっても大切なものだとわかりました。私のお母さんは野菜作りが大好きです。その影響もあり私は野菜料理が好きです。今年はお母さんと一緒に野菜作りをしました。

●難点

初めての野菜作りだったので大変だと思うところがたくさんあった。夏の暑さで野菜がしおれるてくることや害虫対策に苦労した。肥料を手に入れることが難しかった。これからは温室を作ることに配慮したい。ホローからさらに土地を与えてもらいそこでグループに分けられもっとたくさんの種類の野菜や果物を作りたい。畑を拡大し土壌や肥料の準備をよくする。やってみて初めて気づくことがあると思う。ワークショップに参加した各家庭がビニールハウスを持つようになる。

●2011年にやりたいこと

今までのものに加え新しい野菜の栽培に挑戦したい。第 53 学校と共同で野菜栽培やその管理対策についてコース\セミナーを行って行きたい

- ・この学校に通っていない子もこのワークショップに参加できるのか
- ・野菜でどんな料理ができるのか
- ・ワークショップの回数を増やせるか

■グループ 2

●感想

1. 温室ができた
2. 生徒たちと先生たちが共同作業で野菜や200本の木を植えた
3. ちゃんと育つのか心配でした野菜が収穫できてとても嬉しかった
4. 採れた野菜で先生たちに料理を作ってあげた
5. 植えた木の約9割が育っている

●問題点

1. 水代の問題もあったので水やりは困難だった
2. 温室での野菜作りは未経験だったので困るところがあった

●良い点

1. 経験はますます増えている
2. 経済的な利益がでる

●課題

来年作る野菜の品種選択により気配りをしたい

●付箋紙に書かれてあったこと

春クラスみんなで木植えをした。これはいいことだと思う。うちの学校は約 200 本植えたうち9割が育った。去年できた温室できゅうり、トマト、スイカの栽培をした。植えた野菜が大きくなることに嬉しい気持ちになっていた。とても満足している。採れたきゅうりやトマトがとても美味しかった。うちの畑でうまく育ってくれるか心配だったスイカ、メロンはとてもよく育ったのが嬉しかった。自分たちが畑で採れた野菜で先生たちに料理を作ってあげることができて嬉しかった。モンゴルの先生たちの経験もますます増していると思う。

●難点\課題

- ・水やりは大変でした
- ・水代が心配で思う存分水やりできなかったところがある。
- ・夏とても暑かった
- ・肥料がやや足りなかった。水道代が高かった。
- ・できるだけ自分たちになじみがある野菜を作ったほうがいいのでは。
- ・苗の準備を前もって行う。
- ・来年作る野菜の種類選びに配慮する
- ・きゅうりやトマトなどの実を大きくできる方法を学ぶ。
- ・畑の配分と肥料に配慮する。
- ・このプロジェクトを通して野菜に関する知識が増えたと思う。
- ・試験用畑ができたことで生徒たちがそこで野菜作りを体験している
- ・今後どんな野菜が適しているかを研究し経験を積んでいきたい

■グループ 3

●感想

このワークショップを行っていただいたことにとても感謝している。今後もこの仕事を続けて欲しいと思う

●難点

石の多い土壌と水やりが十分にできていないことが課題だと思う。またそれらに必要な専用道具の不足もある

●今後の課題点

- ① 土壌の質を良くするため家畜の糞を肥料にすること
- ② 小型の水やり設備ができれば欲しいが供給は可能か？
- ③ 小型の温室の供給
- ④ 雑草取り用の専用小道具などの供給

●参加者

ヒシクデルゲル

オユンスレン

オユンダリ

●付箋紙に書かれていたこと

- ・水やりの問題
- ・石の多い土壌
- ・専門道具不足
- ・土が十分な栄養を含んでいないので肥料が必要
- ・野菜作りは経済的な利益もあり、また作っていて楽しかったが肥料や水問題が大変でした
- ・土壌改善
- ・きゅうり、トマトなどの貴重野菜(モンゴルではきゅうりやトマト等を総称して貴重野菜とよぶ)をもっとたくさん作る
- ・土壌をやわらかくする
- ・栽培している畑を囲んで垣を作る
- ・作る野菜の種類を増やす
- ・木を植える
- ・料理講演会に通うことで野菜を使って作るたくさんの新しい料理を習った
- ・ワークショップ全体に満足している、また種類豊富な野菜を使ってたくさんの料理が作れるよ

うになった

- ・育っている野菜を毎朝見ることは、心癒されるひと時であった
- ・自分たちが汗を流し作った野菜はより一層美味しく感じた。今後も野菜作りを続けていきたいと思います。
- ・本の皆さんと共同に働くことに感謝している
- ・料理講演会はとても気に入った。今後も参加したいと思います、どの野菜が健康にどういいかについてもっと詳しく教えて欲しい

■グループ 4

●感想

- ・このワークショップが行われたことに私たち全員がとても満足している
- ・今プロジェクトは今後も続け、よりたくさんの方を対象にすること
- ・料理講習会がとても気に入った、野菜を作っているすべての人をこの教室に通わせて欲しい

●難点\課題

- ① 土壌改善
- ② 水\水やり
- ③ 温室作り
- ④ マテリアル支援(道具など)

●今後の目標

- ① 畑拡大
- ② 温室作り、5~6世帯でひとグループにまとまって野菜作りをする
- ③ 室内で育つ花などを栽培する、また花の栽培を呼びかける
- ④ 余った野菜を販売する、またそれをため保存できる環境(施設??)を作る

●付箋紙に書かれてあったこと

- ・収穫祭に参加できて光栄です
- ・採れた野菜で作れるたくさんの料理を学んだ
- ・この活動を毎年行って欲しいです
- ・よりたくさんの方を参加してもらおうように私も自分のできることを頑張りたい
- ・料理の研究をもっとしたい
- ・私は3度、料理講演会に通った、自分が栽培した野菜で実際料理を作ってみた。
- ・野菜作りはとても気に入った、今後も共同でこの活動を続けたいと思う

●難点

- ・石の多い土壌を改良すること
- ・水やりに使う水は遠くの井戸から運ぶが大変でした
- ・土壌作りと肥料
- ・水、井戸
- ・温室
- ・専門道具の支援
- ・来年は土地を拡大したい
- ・温室を作りたい

●感想

- ・このプロジェクトに参加することで経済的な効果もあったと思う
- ・自分たちがものを作りたいと思ったり、働きたいとの意志ができた
- ・採れた野菜でできる美味しい料理やサラダを学んだ
- ・今後も頑張ってもっと学んでいきたいと思う
- ・自分たちが作った野菜は安心して食べられる
- ・栽培する野菜の種類を増やしたい

●2011年の目標

- ・来年は温室野菜を作ってみたい、そのため6x9サイズの温室を建てることを目標にしたい
- ・黒い土と肥料を増やしたい
- ・室内の花を育て販売したい
- ・種類を増やしたい

■グループ 5

●感想

- ・野菜栽培は健康にもよい効果をもたらす
- ・野菜を栽培し、採れた野菜を自分たちが使うことで家庭の経済負担が減り経済的な面で助かる
- ・今後は野菜の収穫量を増やすことに着目する必要があると思う
- ・料理講演会を通じてたくさん学んだ

●難点

- ・畑が小さい、不足している
- ・肥料が不足している、肥料の購入に困難するところがある
- ・害虫よけの剤が不足している、また手に入れることが難しい

●2011年の目標

- ・野菜がよく育つよう配慮する、ワークショップも多数回行う
- ・野菜栽培によりたくさんの人を参加してもらおう
- ・野菜栽培に必要な専門道具を供給することに配慮する
- ・3つの小さい畑の水やりを使う専用機が必要、そしてそれらの使い方に関するセミナーの聞きたい

●付箋紙に書かれてあったこと

- ・うちは今年8種類の野菜を栽培した。家庭はとても助かっている。野菜栽培の指導や支援をいただいていることに皆さんに感謝している。来年より広い畑で野菜を作りたいと考えている
- ・野菜栽培し、収穫することで家庭の食は豊かになった
- ・健康により影響を与えていると思う
- ・じゃがいも、かぶ、トマト、にんじんを栽培した

●感想\課題

- ・畑が小さい
- ・肥料の入手が難しい
- ・害虫対策が万膳ではない
- ・野菜を料理に使い、肉の量を減らすことでバランスが取れた食事ができるようになっている
- ・来年は畑を拡大したい
- ・専用道具が不足している
- ・収穫量を増やせることについてのワークショップやセミナーを開いて欲しい
- ・栽培する野菜の種類を増やしたい
- ・食事に野菜をよく食べ、肉の量を減らすことは健康に及び経済的な面でも効果的である

Монгол Улсын Нийслэл Улаанбаатар Хотын Баянзүрх Дүүрэг

Баатарням Дугар (ウランバートル市バヤンズルフ区役所長)

Нийслэлийн Баянзүрх дүүрэг нь анх 1965 оны 4 дүгээр сарын 14-ний өдөр Бүгд найрамдах Монгол ард улсын Ардын их хурлын тэргүүлэгчдийн /тэр үеийн нэрээр/ 79-р зарлигаар Улаанбаатар хотын зvн хэсэгт 65 мянган га нутаг дэвсгэрт "Найрамдалын район" нэртэй байгуулагджээ. Улмаар 1992 оны 8 дугаар сарын 18-ний өдрийн Улсын их хурлын 18 дугаар тогтоолоор Баянзүрх дүүрэг нэртэй болсон.

Одоогоор Баянзүрх дүүрэг нь 67,669 өрх, 258,452 хүн амтай, 124,4 мянган га нутаг дэвсгэртэй, засаг захиргааны анхан шатны нэгж болох 24 хороотойгоор үйл ажиллагаа явуулж байна. Нийт хүн амын 51% буюу 131810 хүн амыг эмэгтэйчүүд, 49% буюу 126,642 нь эрэгтэйчүүд эзэлж байна. Мөн хүн амын 61% нь буюу 157655 хүн ам гэр хороололд, 39% буюу 100797 байшин хороололд амьдарч байгаа ба, хөдөө орон нутгаас шилжин ирэгсэд их бөгөөд ихэнх хэсэг нь гэр хороололд амьдарч байна.

Дүүргийн ба бүртгэлтэй ажилгүй иргэд 2010 оны 10-р сарын байдлаар 1290 байгаа бөгөөд ажилгүйдлийг бууруулах ажлын хүрээнд мэргэжил үйлдвэрлэлийн сургалтуудыг тогтмол зохион байгуулан ажлын байрны захиалга авч ажилгүй иргэдийг ажилд зуучлан ажиллаж байна. Мөн жижиг дунд бизнес эрхлэгчдийг дэмжин 2010 онд “Жижиг дунд үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэх сан”-гаас 1080,6 сая/нэг тэр бум наян сая/ төгрөгний хөнгөлттэй зээлийг дүүргийн иргэдэд олгох ажлыг зохион байгуулсан. худалдааны төвүүд олноор хүн амын нягтрал их учир замын ачаалал, түгжрэл ихээр үүсдэг хүндрэл бий.

Дүүргийн хэмжээнд тохижилт бүтээн байгуулалтын талаар хийх ажлыг жил бүрийн үйл ажиллагааны төлөвлөгөөнд тусган хэрэгжүүлдэг бөгөөд 2010 онд тохижилтын ажилд 20 гаруй тэрбум төгрөгний хөрөнгө оруулалтыг хийсэн бөгөөд уг ажлын хүрээнд дүүргийн нийтийн эзэмшлийн зам талбай, байгууллага аж ахуйн нэгжийн гадна талбайн тохижилт, Баянзүрх хайрханы ойжуулалт, дүүргийн Төр захиргааны төв байрны барилгын ажил, дүүргийн хэмжээний гудамж зам талбайн тохижилт, ногоон байгууламж, явган хүний болон авто зам, иргэдийн ая тухтай амьдрах орчныг бүрдүүлэх амралт чөлөөт цагийг өнгөрүүлэх төвүүдийг шинээр барьж байгуулахад зарцуулаад байна.

Дүүргийн дэд бүтцийг хөгжүүлэх талаар цэвэр агаар, утаагүй орчинг бүрдүүлэх нөхцлийг бий болгоход онцгой анхаарч утаагүй түлш, сэргээгдэх эрчим хүчин дээр суурилсан загвар орон сууц барих газрын байршлыг тогтоох, төвлөрсөн гэр хорооллуудад инженерийн шугам сүлжээ, дэд бүтцийг бий болгох, шөнийн цагаар цахилгааны үнийг тэглэх, иргэдэд хөнгөлөлттэй зээл олгох талаар бодлогын түвшинд тодорхой зорилт тавин ажилладаг бөгөөд

Мөн 2010 онд Япон улсын Сайтама их сургуулиас хэрэгжүүлж байгаа “Орон нутаг нийгмийн хөгжил” төсөл нь маш амжилттай хэрэгжиж байгаа бөгөөд энэ нь иргэдийн амьдрах арга ухаанд суралцах, байгалын талаарх иргэдийн мэдлэгийг дээшлүүлэх, өөрсдөө хүнсний ногоо тарьж ургуулснаар хүнсний эрүүл, зөв зохистой хэрэглээг бий болгох олон талын ач холбогдолтойгоороо иргэдийн талархлыг хүлээсэн. Иймээс уг төслийг дүүргийн Засаг даргын Тамгын газраас бүхий л талаар дэмжин үргэлжлүүлэн хэрэгжүүлэх хүсэлтэй байгаа болно.

モンゴル国首都ウランバートル市バヤンズルフ区の現状

バータルニヤム・ドゥガル(ウランバートル市バヤンズルフ区役所長)

バヤンズルフ区は、1965年4月14日モンゴル人民共和国(当時)の人民大会の決議で、ウランバートル首都の東方、65,000m²の地域にナイラムダルラヨン(「友情の地区」という名で設立された。その後、1992年8月18日の国会の決議でバヤンズルフと名付けられた。

現在、バヤンズルフ区は124,400m²領域で67,669の世帯、258,452の人口、24のホロで活動している。総人口の51%(131,810人)が女性、49%(126,642人)が男性であり、全体の61%(157,655人)がゲル地区居住者で、39%(100,797人)が集合住宅居住者となっている。バヤンズルフ区に地方から流入する人口が非常に多いが、そのほとんどがゲル地区に居住している。

2010年10月現在、登録された失業者が1290人いる。区としては、失業率を下げるための専門教育とトレーニングを頻繁に開いたり、雇用希望者に企業を紹介したりしている。また、2010年には中小企業者を支援するための「中小企業産業発展資金」から、本区の市民に負担の軽い108億600万トグログ(約7億2000万円)の貸し金を与えた。

本区的环境改善や施設整備は、年次計画の下で実行している。2010年には200億トグログ(約13億3300万円)を投資し、バヤンズルフ山の緑化、バヤンズルフ区役所の建設工事、車道や舗装の道路、住民の生活環境を改善するためのセンターの新築などを実現した。

現在は、本区のインフラ整備と清浄な大気・大気汚染のない環境づくりをめざし、リサイクル可能なエネルギーに基づく住宅を建設する計画地区を確定し、人口密度の高いゲル地区のインフラを整備するほか、夜中の電気の無料供給や、低所得住民を対象とした低利子の資金融資などの実現を目標にして活動しています。

2010年、埼玉大学が実行している住環境の自律改善プロジェクトは非常に効果を上げています。このプロジェクトは、住民の生活改善、自然に対する知識の獲得、さらには野菜栽培による食生活多様化など、いろいろの意味でバヤンズルフ区住民の生活に重要な役割を果たしており、住民からも大変感謝されている。ぜひとも、本プロジェクトを続けてもらいたいと考えている。

1. はじめに

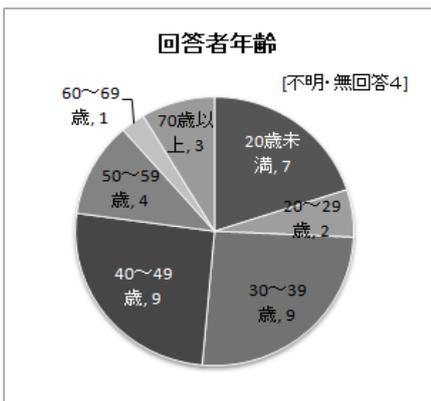
2008年、バヤンズルフ区第24ホロに住む7世帯とともに始めた野菜クラブも、2009年には第53学校の父兄・教師が加わり28世帯に増え、今年2010年には39世帯が参加することになった。はじめのころは世帯数も少なく、各世帯の家族状況や家計状況もほぼ分かり、道で会っても挨拶が出来る程度には顔も覚えていたが、参加世帯が増すにつれ、世帯状況もつかみにくくなってしまった。

そこで、せめて参加メンバーの状況それと野菜クラブに対する期待内容を把握しようと、2010年5月1日のクラブ総会時にアンケート調査を実施した。対象は39世帯、第53学校の集会所において質問紙を配布。約20分後に回収した。

2. クラブ員の生活状況

1) 回答者の性別・年齢

回答者は男性22人、女性15人、不明・無回答が2人いた。年齢は30歳台および40歳台が各9人と半数近くを数え、壮年層の参加が多いことが特徴といえる。



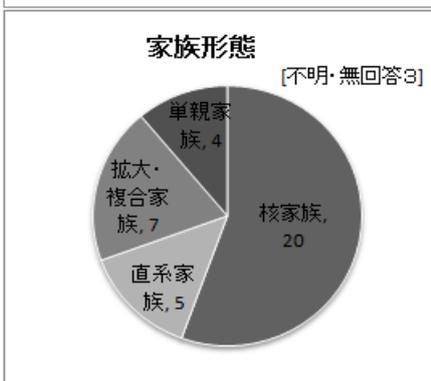
2) 家族状況

生計をともにしている家族人数は、4~5人が最も多く16人(48.6%)、ほぼ半数を占める。8人以上で暮らしている世帯は約1割、一人暮らし世帯はなかった。

これら家族を、核家族(親と子供の二世帯で構成された家族)、直系家族(祖父母と親と子供など父系あるいは母系直系だけで構成された家族)、直系家族以外の拡大・複合家族(叔父叔母、姪甥など、傍系親族が加わった家族)、単親家族(子供と父親あるいは母親で構成される家族)に分けてみると、核家族が20家族(55.6%)と過半数を占める。ついで直系家族以外の拡大・複合家族が7家族(19.4%)、直系家族が5家族(13.9%)であり、単親家族も4家族(11.1%)を数える。

家族形態別同居人数をみると、全体平均5.0人に対して、核家族が最も多く5.4人、それに対して直系家族4.2人、単親家族4.0人の家族規模が小さいことが分かる。

また、家族の中に夫婦という単位が維持されているか否かをみると、7世帯(19.4%)では夫あるいは妻のどちらかが欠ける状態にある。



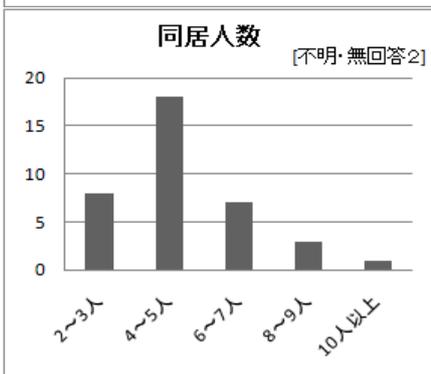
3) 居住歴

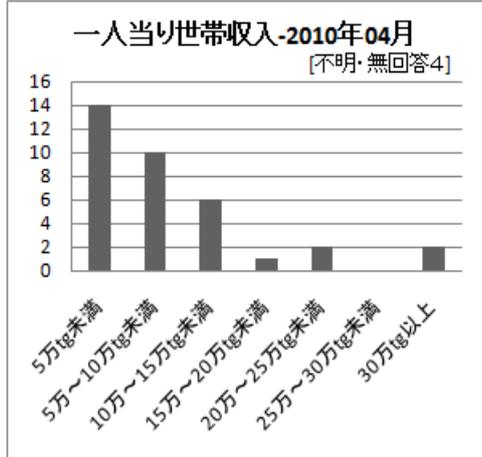
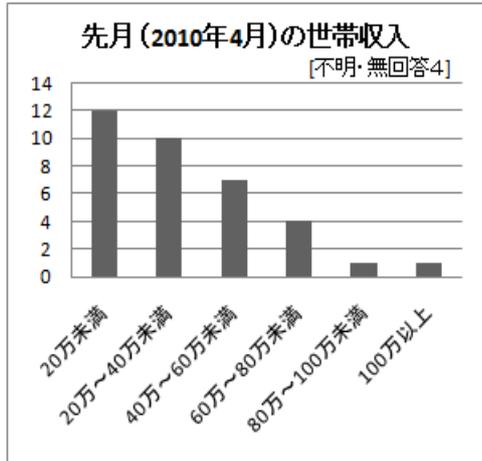
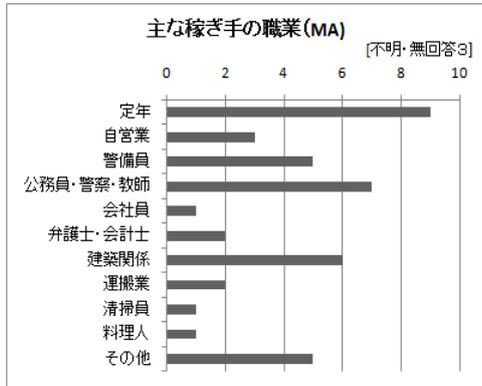
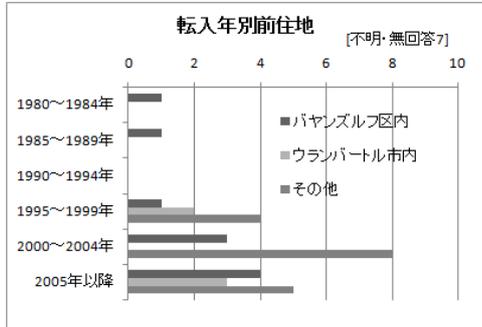
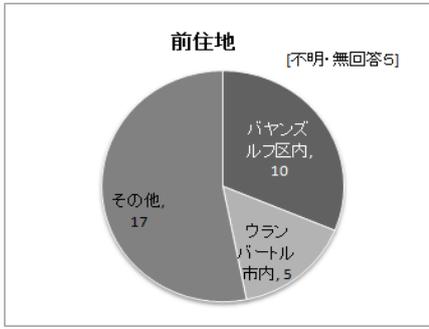
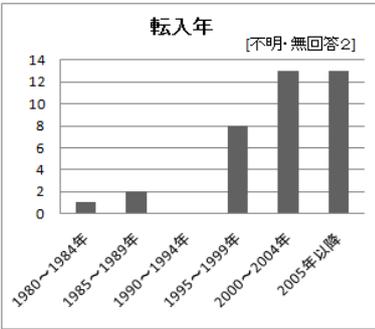
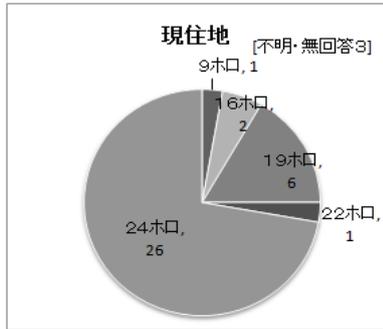
現住んでいる場所(現住地)は第24ホロが26人(72.2%)と過半数であり、ついで第19ホロが6人(16.7%)である。

現住地にいつから住んでいるかを尋ねると、2000年以降が66.6%、1995年以降では91.8%が該当し、現在の場所での生活経験は10年から15年に過ぎないことが分かる。この結果は、2001年の国有地の無償払い下げによって土地を得て、この地に住みついた人々が多いことを示している。

転入時期は寒さを避けた5月から9月の間がもっとも多く25人(75.8%)である。

どこから転入してきたかは、地方からが約半数53.1%を数え、バヤンズルフ区内から移動してきた世帯も10世帯31.1%いる。その他ウランバートル市内から移動してきた世帯は5世帯15.6%である。





これを転入年別にみると、地方からの転入は 1995～1999 年に始まり、2000～2004 年に急増したのち、2005 年以降は沈静。それに対してバヤンズルフ区内からの転入は 1995～1999 年以降、徐々に増加している。土地の無償払い下げ後に起きたとされる、地方からウランバートルへの激しい人口流入は、野菜クラブ・メンバーの中でも検証されることとなった。そして今ではバヤンズルフ区内の移動がかなりの程度起きていることもわかった。

4) 家計状況

クラブメンバー世帯の生計維持者人数は、一人が 22 世帯 (61.1%)、二人が 12 世帯 (33.3%)と、一人あるいは二人の働きで生計がささえられていることが分かる。中には特定の働き手はおらず、「子ども手当」によって生計をたてていると答えた世帯も1世帯あった。

主な働き手の職業は多様である。その中では定年(年金暮らし)が 9 人 (26.5%)と最も多く、ついで公務員・警察・教師が 7 人 (20.6%)、建築関係 6 人 (17.6%)と続く。建築関係や警備員、運搬業や料理人といった単純労務者や定年者の多さは、野菜クラブの特徴と言ってよい。

働き手の収入を世帯合算し、前月(2010年4月)一ヶ月間の世帯総収入を尋ねたところ、20 万 tg(約 1.3 万円)未満がもっとも多く 12 世帯 (34.3%)、ついで 20 万～40 万 tg が 10 世帯 (28.6%)であり、月 40 万 tg(2.7 万円)未満で生活をしている世帯が 6 割を超える。

一方、80 万 tg(5.3 万円)以上の収入をあげる世帯も 2 世帯あり、野菜クラブ・メンバーの中でも所得差が大きいことが分かる。

これを家族人数で割って、世帯一人当たりの所得を求めたところ、5 万 tg(3.3 千円)未満が 14 世帯 40%、ついで 5 万～10 万 tg 未満の世帯が 10 世帯 28.6%となり、7 割弱の世帯では一人当たりひと月 10 万 tg(6.7 千円)で生活をしている。その一方、一人当たりひと月 30 万 tg(2 万円)の所得がある世帯も 2 世帯あり、世帯間の所得格差は予想以上に広がっている。

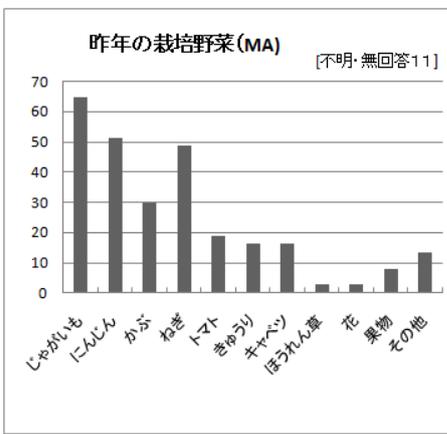
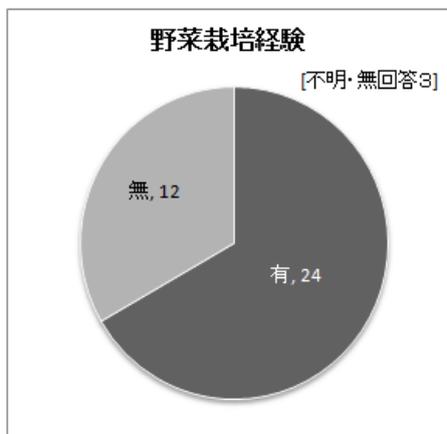
3. 野菜栽培経験および野菜クラブへの期待

1) 野菜栽培の経験

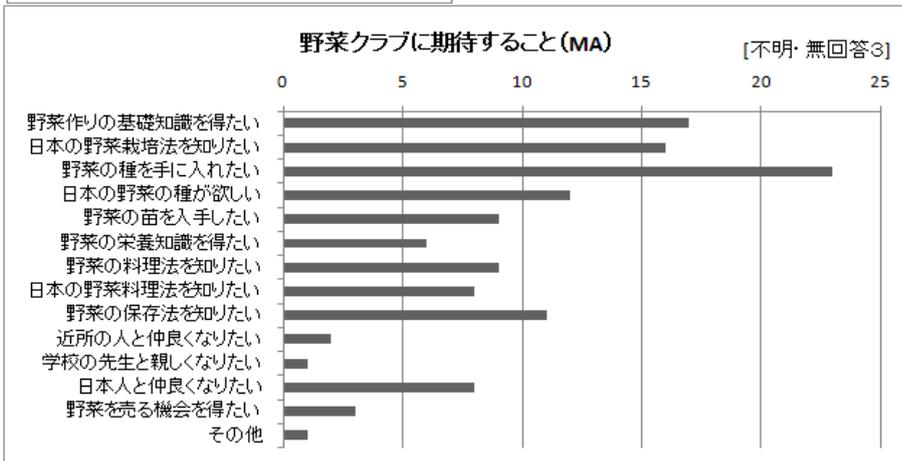
クラブ員のうち 24 人 (66.7%)が野菜を栽培したことがあると答えており、意外に栽培経験は豊富である。昨年、栽培した作物は、ジャガイモがもっとも多く 24 人 (64.9%)、ついでにんじん、ねぎが約半数の世帯で栽培されていた。トマトやきゅうりというモンゴルでは育てにくい作物も 1 割強が栽培していた。

2) 野菜クラブに期待すること

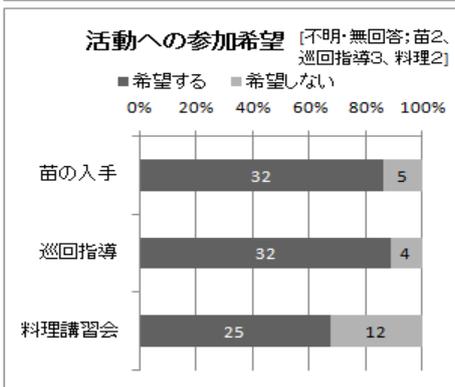
野菜クラブに期待することを選択(3 項目までの重複回答)してもらったところ、最も多かったのは、「野菜の種を手に入れたい」23 人 (63.9%)であった。「野菜づくりの基礎知識を得たい」17 人 (47.2%)、「日本の野菜栽培法を知りたい」16 人 (44.4%)がこれに続き、野菜栽培に対する期待が高いことが分かる。



それに対して「野菜野
保存法を知りたい」「野菜
の栄養知識を得たい」「日
本の野菜料理法を知りたい」等、野菜調理に関する期待はさほど高くない。これは、前年度までの野菜クラブの活動がもたらした野菜栽培によっていたことから、当然の結果である。今年度の野菜料理講習の実施を受けて、来年度の野菜クラブへの期待に変化が生まれることを期待したい。

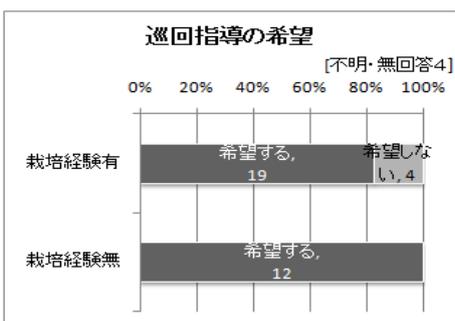


野菜栽培や調理など、実用的な知識や技術、資材に対する期待の高さに反して、「近所の人と仲良くなりたい」「学校の先生と親しくなりたい」といった人間関係づくりへの期待は、驚くほど低い。なかで



は我々日本人と親しくなりたいと願ってくれる人が 8 人 (22.2%) いることには安堵もするが、モンゴルにおける近所での人間関係の薄さを、改めて思い知らされる結果である。加えて学校と地域の人々、父兄たちとの心理距離の遠さにいささか嘖然ともする。

この野菜クラブへの期待をそのまま反映して、今年度活動として計画された「苗の入手」「巡回指導」に対しては 9 割弱が参加、取得を希望している。新しい活動である「料理講習会」への参加希望者は 25 人 (67.6%) とやや少ないが、これも今年度の活動を経たのちの来年度の結果を楽しみにしたい。巡回指導については、栽培経験の無い人全員、栽培経験のある人も 8 割弱が希望している。また苗の入手希望は、世帯収入の多少とは関係なく、広く希望が出されている。



4. おわりに

以上、2010 年度に野菜クラブに参加するのはどのような人たちなのかを、アンケート調査の結果をもとに見てきた。比較的居住歴の短い中規模家族で、生計をささえる職業はブルーカラーもしくは年金生活者が多いものの、中には弁護士や会計士といった専門職業人もおり、世帯月収 100 万 tg を超える世帯もあるなど、多様性を内包したグループであった。

しかし共通して野菜クラブに対しては高い期待が寄せられ、野菜づくりの意欲も強い。この期待にこたえることができるように、みなで頑張っ取り組みたいと思う。

1. 野菜料理講習会試行の経緯と結果

【住民の声から生まれた講習会。ならばまず生活体験！】

ゲル地区での家庭菜園作りが2年を過ぎ、野菜クラブ員から「菜園は続けたいが、野菜の食べ方がわからない。」という声があがった。そこで、野菜料理の提案が出来、野菜講習会実施を補佐できる人がプロジェクトに必要ということになり、筆者にありがたい声がかかった。埼玉大学教養学部で食文化を研究し、その後栄養士になったためと思われる。

家庭料理はその地域の自然、経済、インフラ整備状況、家族や男女の関係、健康状態、知識等々、様々な制約の中で生まれた愛と工夫の産物だ。その土地での生活経験なしには役に立つ提案は難しい。そこでまず筆者は2010年3月、5月、9月、2011年2月の計4回28日間ウランバートルに滞在し、料理講習会実施のための補佐と食生活情報を集めた。うち8泊は現地の方に泊めてもらい、寝食をともにしながら日常生活を垣間見た。特に、家庭菜園作りにも最初から参加しているダワー・ソーヨ夫婦には、滞在のたびに泊まりに行きお世話になった。火おこし、お祈り、水汲み、買物、調理、食事、洗浄や保存・廃棄など体験させていただき、日常的なお茶作りや料理の作り方を教えてもらった。

都心、ゲル地区、郊外／秋、冬、春／富裕層、中間層、貧困層／マンション、戸建、ゲル／家庭食、大衆食堂、レストラン(市民向け・菜食・韓国・インドなど)／市場、大中小のスーパーマーケットや小さな個人商店。少しずつ駆け足だが体験した。

文献的には、モンゴル統計局の「Poverty Profile in Mongolia 2007-2008」と、2006年～2009年の保健統計、モンゴルの食文化や生活関連の書籍にあたった。

1年経ち、生活体験と文献、料理講習会のアンケートや関係者の声をきくことで、ようやく野菜料理の栄養面、経済面、社交面の必要性が見えてきた。誘われた当初、異国の食文化に手を出すことに躊躇したが、積極的に考えることができるようになった。

【梶島先生の牽引力すごし！3日で大枠を作る】

ワクワクする現場体験の一方、野菜料理講習会実施のために梶島先生のお伴をしている方々に会った。仕事柄、講習会を主催する苦労は味わってきたので、未知の国での開催は心配だった。特に継続的な人集めは手間隙が必要なので不安だった。しかし、プロジェクト長はあくまで前向きで、失敗から学び、次のステップに繋がればよい。たとえ参加者ゼロの時があってもやる、との決意だった。

梶島先生のこの決意は現地の人も動かし、2010年3月15日～18日という短い滞在期間で、会場と講師と予算の目処がついた。実施目標は12回、参加者は1回15名、延べ180名。野菜クラブの周知は菜園の巡回指導をやっているガナさん、教員へは学校長にお願いした。ただ、実施に必要な連絡調整、報告、会計など手間と根気のいる細々した仕事は、現地にいるメグさんの肩にかかった。そのメグさんのがんばりと関係者の協力のおかげで、2010年7月～2011年2月、野菜クラブ向けに6回、教員向けに4回、計10回の野菜料理講習会を開くことができた。

実際は表の通りで、開催10回、参加平均数は野菜クラブ対象が8人、教員対象が10名、延べ人数は88名(野菜クラブ員が47名、教員が41名)だった。(大学や食堂関係者で参加した人、収穫祭に参加して講習料理を試食した人も含めると延べ124名となる。)また、教員の中には同僚46名を対象に野菜料理講習会を開いた人もいた。多くの人が家でも作り、旧正月に多くの客に食べさせている。

目標には満たなかったが、モンゴルの交通事情、連絡調整の難しさ、現地のマンパワーや予算を考えると、初めてにしては上出来の数値だと思う。しかし、次年度も同じやり方では戻すばみになる可能性が高い。今回の試行で見えてきたものを考えたい。

2. 実施概要

【会場】

会場は4箇所～食品会社の厨房、53学校厨房、第一病院厨房、第一病院栄養科長室と4箇所を使った。

最初は、プロジェクトが以前見学したウランバートルの食品会社SUMANGUN会社のMunkhtugus氏が提供を申し出てくれた。外食店も出している会社で、5月に完成予定の厨房をどうぞ、ということだった。メニュー開発の参考にしたいので、無償提供の代わりに職員を2-3人参加させたい、ということだった。

厨房は7月に出来たので、第1回、第2回の野菜クラブ員向け講習会はここを借りた。位置的にはよかったが、やや狭く、時間的な制限があつてやりにくかった。

9月の収穫祭に会場となる53学校の厨房を借りた。以前より広く使いやすくなっていて大きな釜もあった。そこで、次回もここを貸してほしいと校長を介して経営者に依頼した。電気代1万Tgを出すならという条件で、3~6回の野菜クラブ員講習会はここになった。広がったのは、学校長が将来の給食のためにと改造したそう。

教員向け講習会には、エンク先生が大学の調理室を電気代6000Tgで使えるように動いてくれた。しかし、講師の勤務先でやるほうが都合がよく、病院スタッフの勉強の場にもしたい、いということで講師の勤務する第一病院の2階にある厨房と食堂を無償で借りることになった。最後の講習は、病院に家畜からの伝染病患者が入院したため厨房に外部者が入れなくなり、講師が前日奔走してくれたが場所が見つからず、急遽講師の部屋(科長室)にテーブルを持ち込んで行った。

【講師と内容の選定について】

野菜料理講習会の全体的な相談役は、科学技術大学Food and Biotechnology学部のNutrition and Food Services学科長エンクタイワン教授(以下エンク先生)が引き受けてくださった。梶島先生が同大学建築学部のゴンチクバト教授に相談して紹介していただいた方だ。モンゴル栄養士会会長でもあり、ゲル地区の栄養改善にもかかわっているということだった。プロジェクトには、モンゴルの食生活や料理に詳しいメンバーがメグさんをのぞけばいなかったもので、エンク先生に講師選定を任せ、実習料理や進め方は講師と相談して決めてもらうようにした。ただし、実習料理のうち1品は日本的な要素を取り入れてほしい、というのが梶島先生の強い希望だった。講習会の評価をどうするかは大事な問題で一緒に考えましょう、ということころまではいったが、具体的にどうするか話し合う時間は、今年度は見出せなかった。

結局、講師は、はじめの2回が大学のオトゴンバヤル先生、あとは第一病院のガンボルト先生となった。交代したのは気質、予算、大学の調理室が夏使えないときがあること、などだった。

ガンボルト先生は社会主義時代は宮殿調理の責任者として長いキャリアがある方だった。多忙な中、どうしてこんなに安くて参加者が少なく手間のかかる講師役を引き受けてくださったのか最後に率直に聞いた。理由は4つで、①徳を積むことになる。②参加者はその場では10人としても、10人が家庭や友だちに広めるから20人、30人に教えたのと同じ。③若い調理師に野菜料理を使えるよいチャンスになる。④料理を教えること、人の役に立つことは好きなことでリフレッシュされる、ということだった。

【エンフタイワン先生の学校給食モデル校づくりプロジェクトについて】

エンフタイワン先生はもの静かな印象の先生だったが行動力と人望のある方だった。後日わかったことだが、資本主義化後のモンゴルで、初めて子ども達の健康を考えた学校給食のモデル校を作った方だった。

社会主義時代、学校給食は広い厨房でしっかり作られていた。しかし、資本主義化してから運営できなくなり、給食室を狭くして民間に貸し出した。そしてお金のある子どもたち用にホーショール(大きくて平たい揚げ餃子)を作ったり、菓子やジュースの販売をしている。子どもたちの現在・未来の健康のためによいモンゴル流の給食が出来ないかと、エンク先生は2年間外国で学校給食を調査し、実現するチャンスを待った。

たまたま私立学校が新設される話を聞き、校長に交渉し、給食室のデザインから施工、運営、メニューに至るまで、大学内の専門家をつないで実現させた。モデル校は注目を浴び、今、公立学校でも、韓国の資金援助をとりつけて進行中だそう。生徒、先生、保護者への栄養、衛生教育も行ない、ハードとソフトを充実させながら未来に続くプロジェクトを推進している。

こういう熱い思いを秘めた先生だったので、私達のプロジェクトにも理解を示し、ゲル地区住民の健康に役立つならばと、講師と助手と会場(大学の調理室)の手配、講習内容のアドバイ

スを引き受けてくださった。日本の大学との共同研究になれば大学内でより動きやすいから、できたらそれも考えて欲しい、ということだった。

【予算】

エンフ台湾先生の意見とプロジェクトの運営状況で予算は決まった。

材料費は、参加者 15 名の場合は 3 万 Tg は必要といわれた。春に向かうほど物資が枯渇して高くなる。日本の物価変動に比べずっと大きいことを日本側は知っておくべきだと強くいわれた。講師料 3 万 Tg、助手 1 万 Tg は厳しい値段だが、理解してもらおう。エンク先生が講習会を見回ったときは交通費として 3 万 Tg 支払う。以上で 1 回 10 万 Tg、12 回分で総額 120 万 Tg の予算となった。

参加費は、梶島先生の強い意向で、教員は無料、野菜クラブ員は有料となった。教員は、生徒への野菜の知識伝授の中心になる大事な役割をもっているから無料で、野菜クラブ員は今後の自助活動を考え、参加費の徴収を試みることにし、地元の人に相談して無理はないといわれた 1 回 1000Tg に設定した。

【開催回数と時期】

回数は、試行するに当たっての妥当な数、実行可能な回数、予算などから、野菜クラブ向け 6 回、教員向け 6 回決まった。野菜クラブの場合は、間引き菜がでてくる 6 月頃から、畑の状況に応じて行いたかったが、会場予定の建物の完成が遅れ最初は 7 月になった。教員対象は、53 学校校長に相談したところ、9 月～2 月まで毎月 1 回が適当、ということだった。6 月～8 月は夏休みで教員は集らないということだ。教員に声をかけてくれる、ということだった。

3. 試行してみたの反省点

【参加者平均が 8～10 人で、目標 15 人に達しなかった】

●原因として考えられること

①15 人参加のためには、参加希望を持っている人 60 名程度には最低声をかける必要があると経験的に思うが、2 対象はそれに該当しなかった。

・野菜クラブは参加希望を持っている人がおおいものの、もともと的人数が 40 軒くらいしかないもので、目標設定が高すぎた。

・学校教員は 53 学校と 14 学校に声をかけ、組織的な周知をしてもらった。しかし、教員で参加ニーズが高い人は多くなかった。

②教員の潜在ニーズを掘り起こしてまで推薦するだけの理解が学校長自身になかった。

これは筆者の見通しの甘さ、話し合いにかかる時間の少なさが原因だと思う。

・2011 年の 2 月に 53 学校長と話した折、開口一番「私が生徒の教育のことはやるが、地域のことはやらないと何度もいったのにわかってくれない」といわれた。講習会の話になると「私は料理講習会には関心はありません」とはっきり言われた。理由は、「参加した複数の教員が、あれはゲル地区のためのものではない。珍しい材料、高価な食材を使って日常的でないと話していた。校長として子ども達の健康のために野菜は大事だと思う。そのためにも、野菜の効用を話しながら、菜園でとれた野菜を肉うどんに入れてみるとか、無駄なく捨てずに使う利用法を見せるとか、実践につながる講習会であるべきだ。だから教員の報告を聞いて興味がなくなった。」ということだった。筆者はその考えに大いに賛意を示し、1 品を和風にした理由を話し、さらにパワーポイント原稿でゲル地区の食生活と栄養について説明した。具体的グラフや数値は納得を得るのに効果的だったようで、「わかった。また興味が出てきたのでさっきの言葉は訂正する」と笑顔が戻った。校長は要だ。もうすこし校長の言葉に耳を傾け相談する時間を作るとお互いにアイデアが出せる。

③参加・不参加の時の連絡ルートがはっきりしていなかった

・教員対象講習会は 2 回、当日中止だった。1 つは葬儀というアクシデントだったが、2 回目はツェガンサル(旧正月)を理由に参加者がゼロのための中止で、準備万端整えて待っていた講師や助手に迷惑をかけ協力意欲も下げた。参加希望者が参加名簿を作って講師に 3 日前までに人数を報告し、講師もだれに聞いたらいいのかわかっている状況が望ましい。野菜クラブも同様だ。

④ややマニアックすぎた実習メニュー

・菜園でできた野菜の日常的な利用方法は知りたいが、珍しい食材や料理には興味がない、という人は多いはずだ。今回のメニューは、料理が好きな人や珍しい食材に興味のある食

いしん坊には応用がきく楽しいものだったと思うが、普通の人が日常生活に応用するにはレベルが高すぎたような気がする。それで、料理好きの人が感激してリピーターになるが、なかなか広がらなかったように思う。野菜料理の知識は、名前も扱いも、教員とゲル地区の主婦の差は感じなかった。

- ⑤講習会のイメージがわからず、参加を躊躇した人もいる気がする
- ・モンゴルでは、講習会という講義中心で、実習のイメージがあまりないそうだ。集って何をするのかメリットがわからなかったのかもしれない、という意見が数名のクラブ員からでた。

【講習会の評価にアンケートを用いたが、もうすこし練るべきだった】

- ・アンケートは具体的な料理提案には役立つが、参加数アップには役立たない。来なかった人に理由を聞く必要があるが、そこまで手が回らないのが現実なので、せめて、参加したひとに、会場到着までにかかった時間、費用、手間、参加動機を聞くべきだった。

4. 野菜料理講習会へのアイデア

【ニーズに合わせた4種類の講習パターン】

すでに出ている参加者や講師の声をもとに、家庭菜園促進のための野菜利用向上を目的にした4つの講習パターンを考えてみた

- ①教員向け 会員制野菜料理エキスパートコース 会場:第一病院 土曜日か日曜日
会員は年会費を払い、講師と内容を検討する係、出欠のとりまとめ役、会計役を決め、回数、内容、費用を講師と話し合っって自主的に運営する。生徒に教えるための野菜料理の基礎から、旧正月、誕生日など客が集るときに便利な料理まで習う。最後にテストをして、賞状を与える。プロジェクトから成績優秀者に賞金を出す。内容決定にさいし、フルーツ&ベジタブルマイスターの榎本さんが具体的なアイデアやテストの例などきけると思う。
- ②教員向け 昼休み研修を利用した野菜と健康講座 会場:53 学校、14 学校
平日 12:30~13:30 に行われている教員の自由研修時
先生自らの健康に関する知識と野菜への関心を持って野菜を教材に使うヒントを与える。講師選定と内容はエンク先生に一任。ただし学校の畑が動き始めたころは、ガナさんから、蒔いた野菜や果物の栽培方法や生徒に興味を持たせる教えかたなどを話してもらい、費用は、参加教員から徴収する。最後は授業でつかった発表をしてもらい、優秀授業にプロジェクトから賞金を出す。
- ③野菜クラブ向け 人材養成コース 会場:53 学校厨房 講師:ガンボルト先生
土曜か日曜 2年後、ガナさんの巡回指導について回り、野菜の食べ方をその場で教えられる人を複数作るのが目的
野菜の名前、栄養、無駄なく使う工夫(食べるだけでなく、化粧水とか?)、日常料理への応用、保存方法などを人に教えらレベルまで教える。最後に実技を含む試験をして、合格者には参加費以上の賞金を出す。講師料はプロジェクトで一部補助?
- ④野菜クラブ向け 巡回指導時のその場のミニミニ料理講習
③の人材が養成される前に、将来の活動家養成を目的にエンク先生の協力の下で料理専攻の大学院生に講師になってもらう。ガナさんの巡回指導時に作った料理を試食してもらい、よろこんでもらえるようになったら、巡回にまわるうちに頼んで3-4軒の人を集めてもらい、家の中で一緒に、その場にあるものを使って料理する。講師はプロジェクトへの毎回の報告、プロジェクトの年度の最後成果をまとめること含めた講師料を設定する。報告に際して、日本語科の学生にアルバイトしてもらいと同時に、その添削をする人の人権費を設定する。

調理講習会(野菜クラブ対象)実施記録(1)

回	実施日	実施時間	会場	参加 総数	内訳				実習料理		
					野菜 クラブ 員	ベーカ リー関 係者	その他		スープ	メイン	サラダ
1	7/24(土)	11:20～14:30	ファーストベ カリー厨房	16	12	2	2	バトムフ、 ガナさん	味噌汁	フライドポテトの入っ た炒め物	野菜炒め、 サラダ、 ほうれん草の磯辺和 え
2	8/21(土)	10:00～13:00	ファーストベ カリー厨房	11	9	1	1	ガナさん	わかめと卵入りスー プ	ナッツとレーズン入り 肉味噌(ゆで卵、ね ぎ、生野菜添え)	キャベツサラダ、白菜 とキュウリのサラダ
3	9/19(日)	10:00～15:30 料理講習 &収穫祭	53 学校給食 室	23	8	0	15	校長、教頭、 教員、大使 館)	野菜入りみそ汁(ワカ メと豆腐入り)	大根葉炒め煮、プロ ッコリーの軸と葉のゴ マあえ、カブの葉とベ ーコンの炒め煮、ご はん	ピーナツサラダ、人 参サラダ 2 種、野菜 のかき揚げ
4	10/16(土)	10:30～13:00	53 学校給食 室	9	7	1	1	ガナさん	つぶしポテトスープ	野菜炒め	ワカメとコーンのサラ ダ
5	11/28(日)	10:00～13:00	53 学校給食 室	10	8	2	0	-	野菜餃子入り(プロッ コリー、ホウレンソウ、 白菜、人参、青梗 菜、鳥からスープ)、 鶏肉スープ	パンケーキで巻いた 野菜炒め(中身:ニン ジン、いたそば米(コ メでもいい)、ピーマ ン、塩)	大根とりんごのサラダ (香菜、マヨネーズ)
6	12/19(土)	10:40～12:30	53 学校給食 室	6	3	0	3	ガナさんの親 せきとその友 達	大麦スープ(牛骨ス ープ、煮た大麦、セロ リ、ニンジン、牛肉、 塩)	クロケット(ハンバー グのパン粉焼き:牛 引き、玉ねぎ、パン 粉、塩)	春雨サラダ(3色パプ リカ、ニンジン千切 り、手作りラー油、塩 少々)
合計				75	47	6	22				

調理講習会(野菜クラブ対象)実施記録(2)

回	アンケート結果	特記事項	メグさんの感想、講習会を盛り上げるアイデアなど
1	<ul style="list-style-type: none"> ●感想:もっとたくさんの野菜料理をしりたい、肉がなくてもおいしい料理があるのにおどろいた、野菜の栄養や健康のためによいことを知ってよかった、料理方法を知れば野菜を捨てるのがなくなるのは素晴らしいことだ 	<ul style="list-style-type: none"> ●巡回指導でPRしたとき、参加希望者は15名だった。しかし希望者が来ないので、ガナさんが当日再度電話。ダワーさんも後から唯一の男性で参加。●参加者の増やし方で大議論。結局、三週間ほどまでに開催通知を紙でだし、5日ほど前に電話あるいはあって巡回指導員が確認をする、という二段階の方法をとることになった 	<p>参加者はいちおう喜んでくれたが、講師が参加者に対して怒鳴ることが気になった。</p>
2			
3		<ul style="list-style-type: none"> ●区長は急用で地方出張、JICAは連絡行き違いか参加せず 	
4	<ul style="list-style-type: none"> ●人気投票:つぶしポテトスープ6、ワカメサラダ6、野菜炒め3 ●新知識:肉を使わないで料理ができる、野菜の切り方、スープの作り方、手早いサラダ作り、野菜の冷凍方法、身近な安いものでおいしいものができる、健康的な食材についての知識、食べた事のないものを知った ●人数がもっと増えたらいいと思った 	<ul style="list-style-type: none"> ●給食室の鍵を開ける人が10時に来ず、メグさんあちこちに交渉。校長が直接管理者に電話して30分遅れで到着・開始。講師、助手が下準備してきてくれたので会場借用時間内で終了。 ●給食室の調理員ゴアッチムさん「オーナーは協力的でない。しかし役に立つので是非ここで続けてほしいと頼むつもり」と協力的 	<p>講師も助手も質問に気軽に応えてくれ、温かくイキイキした感じの会だった</p>
5	<ul style="list-style-type: none"> ●人気投票:野菜餃子入りの鶏肉スープ6、大根とアップルサラダ4、パンケーキに包んだ野菜炒め3 ●新知識:肉を使わないで料理ができる、野菜の切り方、手早いサラダ作り、身近な安いものでおいしいものができる、健康的な食材についての知識、食べた事のないものを知った ●人数がもっと増えたらいいと思った、もっと沢山野菜料理の作り方と食べ方を覚えたい。 		
6	<ul style="list-style-type: none"> ●クロケット4、春雨サラダ1、大麦スープ4 ●新知識:野菜の洗い方、切り方、野菜の栄養知識と子供への食べさせ方、 ●驚いたこと:肉なしの骨だけでおいしいスープができる、野菜をゆでずに熱湯に浸すビタミンの損失を防ぐ調理法 ●偉い講師に教えてもらって感動した 	<ul style="list-style-type: none"> ●最後だというのに人数が集まらなかった。 不参加の理由:新年の前で親戚の家に行く。風邪。 ●食堂があかずに時間がずれた 	<ul style="list-style-type: none"> ●人数は少なかったが温かい雰囲気、活発なやりとりがあつてよかった。 ●エンフタイヴァン先生、ガナ先生:協力したいとおもってやっている。もっと質問してこのチャンスを生かしてほしい。 ●人数を増やしたい。いいチャンスであるし、報告にも行かねばならない。

調理講習会(教員対象)実施記録(1)

回	実施日	実施時間 (予定時間)	会場	調理実習 参加総数	内訳				実習料理		
					53 学校	14 学校	その他		スープ	メイン	サラダ
1	9/25(土)	10:20~13:00	第一病院 厨房	14	5	8	1	ガナさん	味噌スープ	肉なしツォイワン、ふ すまとチーズ入り	ピーツとパイナップ ル、じゃが芋サラダ
2	10/17(土)	10:00~13:00	第一病院 厨房	8	5	2	1	ガナさん	じゃが芋のポタージュ ユ(カレー風味)	野菜炒め	ワカメとコーンのサラ ダ
3	11/27(土)	53 学校教員葬 儀のため、急遽 中止									
4	12/18(土)	10:15~13:20	第一病院 厨房	7	3	3	1	エンフ先生の 同僚	住民むけ5・6回目と 同じ	住民むけ5・6回目と 同じ	住民むけ5・6回目と 同じ
5	1/22(土)	旧正月前で集 まりが悪く、急 遽中止						-	-	-	-
6	2/12(土)	9:00~13:00	第一病院 厨房	19	8	7	4	ダワー、ソー ヨ、ガナさ ん、教師 OB	キャベツジュースス	・羊レバーソテーとペ ースト ・大麦と肉入りマント ウ ・二色マントウ(全粒 粉生地と白生地)、全 粒粉パン	ロシア風野菜炒め (瓶詰め用) レンコンソテー、レン コンサラダ〔手塚〕
合計				48	21	20	7	-			

調理講習会(教員対象)実施記録(2)

回	アンケート結果	特記事項	メグさんの感想、講習会を盛り上げるアイデアなど
1	<ul style="list-style-type: none"> ●人気料理投票 肉なしチーズ入り焼きそば 10、ビーツサラダ 10、味噌汁 9 ●家族に作りたいもの サラダ 12、味噌汁 10、やきそば 9 ●新知識 スープのとり方やビーツのゆで方、卵の洗い方、セロリという野菜、肉なしでもおいしい料理ができること、 ●希望 もっと野菜を使った肉なしの料理や麺、サラダを知りたい、53 学校で実施しているプロジェクトが全国に拡大し食生活が改善していくとよい、レシピがほしい 	14 学校と 53 学校の 2 箇所から参加。53 学校の先生で先週の収穫祭に来た人たちは来なかった。	
2	<ul style="list-style-type: none"> ●人気料理投票 つぶしポテトスープ 6、ワカメとコーンのサラダ6、野菜炒め1 ●役立ったこと 青菜・骨スープ・わかめの扱い、野菜の種類の多さ、冷凍保存方法、 ●希望 父兄や生徒を講習会に参加させたい、もっともっと知りたい、もっと学び自分で試し子供と老人に食べさせたい。レシピがほしい 	教員の 3 日間セミナーと重なり、初回のメンバー全員は集れず、代理が出せた先生はひとりで人数が減った	とてもよい雰囲気だった。また講師が、パーティや結婚式などで作った色々な料理の写真を見せてくれ、その中から簡単な野菜料理を教えたいという提案があり、参加者も喜んだ。
3			
4	<ul style="list-style-type: none"> ●人気投票 大麦スープ2、餃子スープ4、クロケット2、パンケーキ4、春雨サラダ2、大根と林檎サラダ6 ●新知識・感動アイデア:捨てる葉の利用で経済的にもよい、パンケーキを作り置きしておく子供が帰って自分たちで食べられる 大根を熱湯に浸すことで苦みや辛味がとれて食べやすくなる/コンソメなどを使わずに骨からとるスープの取り方がわかった、食べた事のない野菜(大根、香菜、ほうれん草、青梗菜)の食べ方と保存方法を覚えた(ほうれん草の冷凍方法)、大麦の食べ方 ●驚いたこと:青菜を熱湯に浸す、とりガラを最初ゆでこぼしたのに味がでるということ、大根サラダ(口に合わないと思っていた大根でこんなおいしいものができる)、クロケットにチーズをいれたもの(デモで作ったもの)、乾燥なつめをスープに入れることでアクをすうということ/肉なしで身近な材料で健康的な料理ができるということおどろいた 	<ul style="list-style-type: none"> ・前回は中止になったので、2 回分一緒にやった ・先生たちの運動交流会があつてこれる人が少ないということで予定していた 12 月 11 日を 18 日に延期した。 ・14 学校の若いビャンバ先生(小学校)は家で旦那さんに肉なしツヨイワンを出したら、気付かずに食べた。教頭先生も家で作っている。…というような話を合間におしゃべりしていた。正月は手間のかかる恒例で面倒なポテトサラダよさそうなら。簡単でおいしいわかめとカニ棒・ゆで卵のサラダにする！簡単でおいしいものをたくさん知りたい 	
5			
6			

調理講習会会計

	野菜クラブ対象野菜料理講習会						教員対象野菜料理講習会					
	収入	支出				収支	収入	支出				収支
	参加費	人件費	材料代	会場費 (電気代)	その他 (摘要)		参加費	人件費	材料代	電気代	その他	
第1回	12,000	70,000	30,000	0		-88,000	0	70,000	30,000	0	0	-100,000
第2回	9,000	70,000	30,000	0		-91,000	0	70,000	30,000	0	0	-100,000
第3回	8,000	70,000	30,000	0	5,600 (油代)	-97,600	0			0	0	0
第4回	7,000	70,000	30,000	10,000		-103,000	0	70,000	30,000	0	0	-100,000
第5回	8,000	70,000	30,000	10,000		-102,000	0			0	0	0
第6回	6,000	70,000	30,000	10,000	2,000 (印刷費)	-106,000	0	70,000	30,000	0	0	-100,000
計	50,000	420,000	180,000	30,000	7,600	-587,600	0	420,000	180,000	0	0	-600,000

単位:トウグルグ(Tg)

第二部

考察

Present and Future on Agriculture of Mongolia

Lamjav Batmunkh (Ph.D. Professor of Agro-Biology, Mongolian State University of Agriculture)

1. Present Development of Agriculture

Agriculture continues to be the main component of the Mongolian economy. The economy is still dominated by agriculture (22% of GDP) with extensive livestock dominating the agricultural (81%) although cropping occupies an important strategic position in terms of domestic consumption (especially wheat). Mongolia has recorded remarkable achievements in making the adjustment from the former socialist period when the State was responsible for all economic activity. With the enforced financial independence, Mongolia has experienced great hardship and poverty levels have persisted as this structural adjustment has progressively taken place to the extent that Mongolia now is an emerging market economy

Output of main crop and vegetables has grown by more than 40% over the last few years and that by over 2.3 times since the mid 1990s (table 1.2).

The main vegetables grown in Mongolia are potatoes, cabbage, other root crops, mostly at small scale for immediate consumption although there are signs of emerging commercial units that have introduced mechanized land preparation and irrigated production systems giving them increased capacity to generate marketable surpluses. It is estimated that only 40 % of vegetables consumed are supplied by local producers, the balance being imported .

A census of sown areas in 2004 reported that there were some 2000 legal entities and 7000 households involved in cropping. The legal entities had an average of 180 hectare of land, with some 84 ha planted. Households had an average of under 0.5 ha and 0.4 ha planted. Potatoes, the next most important crop and 24% of the sown area and 54% of the number of households. Vegetables were also important for households, occupying 40% by number and 13 % by sown area. The composition of food consumption also differs between urban and rural areas (table 2).

As might be expected, rural households consume, a per capita basis, more livestock food products, meat and dairy, than urban consumers. But less crop based products, both fresh and processed

2. Current Agricultural Development Policies

Current policies for the development of agriculture aim to:

- (i) create favorable business conditions,
- (ii) increase agricultural productivity,
- (iii) ensure sustainability,
- (iv) improve supplies of hygienic food, and
- (v) introduce new production technologies into the sector.

The policy has been developed into an action plan by the Ministry of Food and Agriculture (MFA) that proposes investments in improving animal husbandry rebuilding and expanding crop production, developing the food industry and conducting research. Although current levels are only 8% above pre-transition levels, this growth represents a major shift in the nature of production.

Vegetables are now produced on small plots, often less than a quarter of a hectare, many of them in the areas around Ulaanbaatar and other urban centers. This is in sharp contrast to the large areas planted by state farms and

negdels before 1990.

Estimates of output for the main kinds of vegetables show increased diversification in recent years. Cabbage and turnip, however, remain the main vegetable crops grown, although more recently carrots have become increasingly important. In the cropping sector, wheat production will become more concentrated in the efficient (large scale) producing units with mechanized production under the influence of improved water resources to finish crops in the uncertain climatic conditions. Small scale horticulture will also increase in response to local market demands round urban centers where the emphasis will be on quality of hygienic food items. While agro-processing may suffer in the shorter term, once supplies of consistent quality becomes more assured, opportunities for value added activities will build on both crop (including fodder production) and livestock products.

The main thrust of the Government's strategy is to achieve:

- (i) competitiveness in changing markets,
- (ii) reduced vulnerability from risk, and
- (iii) sustainability of the country's resources.

Output by Crop (1,000 tonnes)

	1989	2001	2005	2009	2010
Cereals	839.1	142.2	75.5	109.0	312.0
Potatoes	155.6	58.0	82.8	134.0	198.0
Vegetables	59.5	27.3	64.2	82.2	93.6
Fodder Crops	551.0	2.7	8.3	23.8	26.9
Technical Crops		0.9	1.2	12.7	10.8

Output per Capita (kg)

	1989	2001	2005	2009	2010
Cereals		58.6	29.5	35.8	50.6
Potatoes		23.9	32.3	43.8	48.7
Vegetables		18.4	25.0	28.9	31.

Average Yield by Main Crop Category (tonnes /ha)

	1989	2001	2005	2009	
Cereals	1.25	0.71	0.47	0.9	1.0
Potatoes	12.35	6.52	0.45	10.0	12.0
Vegetables	14.17	7.94	10.88	12.1	11.6

Output of Main Vegetables (1,000 tonnes)

	2001	2005	2009	2010
Potato	58.0	82.8	126.3	135.6
Vegetables total	44.5	64.1	82.2	93.6
Cabbage	14.1	14.9	20.9	27.0
Turnip	13.9	14.7	22.7	24.4
Carrot	8.2	20.9	24.0	27.3
Onion	1.3	2.8	3.6	4.4
Cucumber	2.6	2.4	3.0	3.7
Others	4.4	8.4	8.0	6.8

Diversification in the vegetable sector continues as consumer tastes broaden and more farmers try new crops. Activities under this objectives have the joint of promoting fruit and vegetables. Improving nutrition, and therefore an adjunct to health policies. As well as stimulating demand for such produce, both fresh and processed fruit and vegetable consumption has been a consistent element in Mongolian diets for nutritional and food security reasons. For this purpose, services are required such as: information sheets and

cooking demonstrations for new vegetable products or dishes, local demonstration farms, fields days during the growing season, use of greenhouse, tunnels, blankets and mulches, group formation for vertical and/or horizontal support service, resource management, improved extension to horticulture producers

Most vegetable and potato producers have entered the industry since transition because they have lost their primary sources of income. Supports are available through projects and the Green Revolution Programme implemented between 1996 and 2008. This component seek to impact upon the poor by providing access to new technologies and donor funded initiatives such as TACIS Crop, JICA Grass root, CIDA, DANIDA GTZ.

モンゴル農業の現状とこれから

ラムジャヴ・バトムフ(農学博士・モンゴル国立農業大学大学院農業生物学研究科教授)

1. モンゴル農業の現在

農業はモンゴル経済において、いまま主要なセクターであり続けている。農業はモンゴル経済の中心であり(GDPの22%)、農作物(特に小麦)が家庭の消費では最も戦略的な位置を占めているとはいえ、粗放的放牧による生産がその中核をなしている(農業生産の81%)。モンゴルでは、国家が全ての経済活動に責任を持っていて社会主義時代から、現在の市場経済へ調整するにあたって、目覚ましい成果を記録してきた。金融セクターの自立が促されたことによってモンゴルは極めて大きな困難を経験し、この構造調整が徐々に適用されたことでモンゴルは今日のような新興市場経済となったとはいえ、貧困水準は常に維持されてきた。

主要な作物と野菜の生産は、ここ数年のうちに40%も増大し、1990年代半ばからは2.3倍にも増加した。モンゴルで栽培されている主要な野菜は、ジャガイモ、キャベツ、その他の根菜類で、これらのほとんどはその場での消費を目的とした小規模の生産であるが、機械化され灌漑生産システムを用いて、商品化可能な剰余生産物を生み出す能力を向上させた、商業的生産も徐々に増えてきている。いまやわずかに40%の野菜のみが地元生産者によって生産されており、残りは輸入に頼っている。

2004年の作付け地域のセンサスでは、約2000の自治体が確認され、7000世帯が畑作に関与している。平均して1つの自治体は180ヘクタールを持っているが、そのうち84ヘクタールが作付けをされていた。1世帯あたりの作付け面積は0.4~0.5ヘクタールで、2番目に重要な作物であるジャガイモは作付け面積にして24%、世帯数にして54%の世帯で栽培されていた。同様に重要な野菜は、面積では13%、世帯数では40%で栽培されていた。

食糧消費では、都市と農村では異なっている。予想される通り、農村世帯では都市世帯より、一人当たりより多く家畜生産物(肉製品と乳製品)を消費しているが、畑作物は、生のものも加工品も、ともに少なくなっている。

2. これからのモンゴル農業

現在の農業開発は次のような目的を持っている。

- (i) 経営的に望ましい条件を作り出す。
- (ii) 農業生産性を向上させる。
- (iii) 持続可能性を確保する。
- (iv) 安全な食物の供給を向上させる。
- (v) 新しい生産技術を導入する。

この政策は、食糧農業省によるアクションプランにまとめられ、家畜生産を改善するための投資、作物生産の再構築と拡大、食物加工業の発展、および調査の実施が提案された。現在の農業生産は、社会主義経済からの移行期以前に比べるとわずかに8%上回るだけだが、この上昇は生産のあり方の大きな変化を示している。

現在は野菜は、しばしば1/4ヘクタールを下回るような狭い畑で生産されており、その多くはウランバートルやその他の都市周辺部でなされている。これは、1990年以前の国営農場や集団農場(negdel)での大面積での作物生産と大きな対照をなしている。

近年の主要な野菜栽培の概算によれば、ここ数年、野菜の種類が多様化していることが分かる。キャベツとカブは常に主要な作物であるが、最近ではニンジンもますます重要となってきている。これからは小麦栽培が、改善された水利システムを用いて機械化された、より集約的で大面積の経営体で実施されるようになると思われる、これにより不安定な気候条件の影響を避けることができるようになるだろう。小規模の野菜栽培も、安全な食糧をますます望むようになる都市センター周辺での地域市場の需要に応じて、より増大していくだろう。食品加工は、短期的には厳しい状況にあるだろうが、一度適切な品質が確保されれば、加工用作物を含む農産物と家畜生産のどちらにおいても、付加価値生産の機会は確保されるだろう。

政府の戦略の主要な目的は次の点にある。

- (i) 変化しつつあり市場における競争力の確保
- (ii) リスクに対する脆弱性の低減
- (iii) 国の資源の持続性の確保

消費者の嗜好が多様化し、より多くの農民が新しい作物を試すため、野菜生産の多様化は継続していく。こうした目的のための活動は同時に、果物と野菜生産を促進し、栄養条件を改善することで保健政策を支えるものであり、さらにこうした未加工・加工の農産物の需要も刺激していくことになる。

果物と野菜の消費は、栄養・食糧の安全という理由から、モンゴルの食事における適切な要件となってきたものである。その実現のためには、新しい野菜生産物や野菜料理に関する情報シートと料理のデモンストレーションの提供、デモンストレーションのための農場の設置、栽培期間での農場見学、温室・トンネル・毛布・マルチングの利用、および垂直的・水平的な支援サービスや資源管理その他のための、集団形成、および野菜栽培者への適切なサービス拡張が必要である。

多くの野菜とジャガイモ生産者は、社会主義からの移行期に、諸プロジェクトと緑の革命により、一次的な収入源をなくし、産業の中に組み込まれた。1996年から2008年まで実施された緑の革命プログラムは、新しい技術などアクセスできるようにすることで、貧困者に刺激を与えようとするものだった。ここでは、TACIS Crop、JICA 草の根支援、DAMIDA GTZ などのドナーが重要な役割を果たして来たのである。

農産物生産 (1,000トン)

	1989	2001	2005	2009	2010
穀物	839.1	142.2	75.5	109.0	312.0
ジャガイモ	155.6	58.0	82.8	134.0	198.0
野菜	59.5	27.3	64.2	82.2	93.6
家畜飼料	551.0	2.7	8.3	23.8	26.9
加工用作物		0.9	1.2	12.7	10.8

一人当たりの生産高 (Kg)

	2001	2005	2009	2010
穀物	58.6	29.5	35.8	50.6
ジャガイモ	23.9	32.3	43.8	48.7
野菜	18.4	25.0	28.9	31.5

農作物の土地生産性(トン/ha)

	1989	2001	2005	2009	2010
穀物	1.25	0.71	0.47	0.9	1.0
ジャガイモ	12.35	6.52	0.45	10.0	12.0
野菜	14.17	7.94	10.88	12.1	11.6

主要な野菜生産 (1,000トン)

	2001	2005	2009	2010
ジャガイモ	58.0	82.8	126.3	135.6
野菜総計	44.5	64.1	82.2	93.6
キャベツ	14.1	14.9	20.9	27.0
カブ	13.9	14.7	22.7	24.4
ニンジン	8.2	20.9	24.0	27.3
タマネギ	1.3	2.8	3.6	4.4
キュウリ	2.6	2.4	3.0	3.7
その他	4.4	8.4	8.0	6.8

大豆の品種の栽培期間

L. バトムシフ(農学博士・モンゴル農業大学)・D. ガンツェツェグ(モンゴル農業大学修士課程)

1. はじめに

概要

人間の植物性たんぱく質の摂取において、大豆の役割は大きい。わが国では、大豆の栽培技術に関する研究が 1958 年から始められたが、それは家畜の飼料としての利用が目的で、広範囲の畑で栽培し、乳牛の飼料に使っていた。過去 20 年間に大豆の栽培はほぼ止まり、外来品種および見込みのある品種の種の確保が放置されてしまった。本研究の目的は、こうした状況の中で、モンゴルの条件に適用可能な大豆の新種を選定することになる。

先行研究

わが国では、1958 年から 1966 年の間、セレンゲ県ズーンハラー村、ウムヌゴビ県ブルガン村、ドルノド県ハルハゴル村で大豆を栽培し、栽培実験を行った。これらの地域で栽培した結果をみると、散水システムがある場合には種から大豆を栽培することができ、520～3000kg/ha の収穫をした。

モンゴルにおいて大豆がもっとも栽培されていたのはハルハゴル地域である。ここでは、1969 年から 1984 年までの 15 年間に、総面積 3,512 ヘクタールで 813 トンの収穫(250～1000kg/ha)があった。

また、農業省(当時)の指導の下、1983 年から 1984 年にハルハゴル以外の草原地帯、ゴビおよび西部の県の 10 か村でも、総面積 400 ヘクタールで大豆の栽培を行った。この結果、1983 年にホブド県ミンジトブルガン共同体では 15 ヘクタールで 1.3 トン、セレンゲ県シャーマル飼料公社では 110 ヘクタールで 2.1 トン、ホブド県マンハン村の大豆の種栽培ステーションでは 107 ヘクタールで 11 トンを、それぞれ収穫したという。1989 年から 1991 年には、ハルハゴルのブイル湖周辺で散水システムを使って、10 ヘクタールで 500kg の種を準備できた。

モンゴルでは大豆の工業用地での栽培がドルノド地域で 1980 年からはじめた。ドルノド地域のハルハゴル、ブイル湖周辺の土壌および気象条件においては大豆の優れた品種が工業用に栽培できることがわかり、また 1979 年から 1988 年までの 20 年間で、総面積 4215.5 ヘクタールで 904.5t/ha(300～950kg/ha)を収穫した。

2. 調査対象、調査方法

ドルノド地域の環境に適合した品種を選別する目的で、大豆の数品種について調査を行った。調査はモンゴル農業大学付属ドルノド地域の研究教育工業センターのあるチョイバルサン市より、10 キロ離れたムンフト地区の試験研究所で行った。調査は 7 種類の大豆の品種について行い、4 つの頻度で実施した。総面積は 24m²、一つの区域面積が 6m²、計算区域面積が 2m²である。栽培期間における測定を野外実験の一般方法により 4 回の頻度で行った。

測定方法は植物の発育状況を調べるウェイドマン方法を用い、バイオメーターの観測を線形および数える方法で発育の構造を計算した。

3. 調査結果

調査では、ロシア産の早生の 4 品種、カナダ産の 1 品種、日本産の 2 品種をそれぞれ対象とし、基準値に Smena 品種を選んだ。各品種の栽培期間に行った測定では、発育状況は異なるものの、種まきから 19 日目という同じ期間で発芽した。よって、大豆の種の発芽は品種の違いが見られなかったということになる。

ただし、発芽から開花までの期間は、早生の品種が中生の品種より 4 日から 6 日短かった。大豆のいくつかの品種の種が完全に発芽するための平均気温は 13℃以上で、温度合計では最低で 1600℃が必要とされている。

しかし、われわれが調べでは、大豆の種の発育期間における温度合計が 3 年間平均で、早

生の品種で 1950℃、中生は 2100℃であった。よって、ドルノドの草原地においては大豆の上記の品種が十分に発育可能であることがわかる。

表 1 大豆品種の観測数値

番号	品種	発育期間			栽培期間	
		播種から発芽	発芽から開花	開花から結実	発芽から結実	播種から結実
1	BNIIC-1	19	43	53	96	115
2	Aurora	19	44	54	98	117
3	Rassvet	19	44	54	98	117
4	Smena 基準値	19	41	53	94	113
5	Vision	19	47	55	102	121
6	Karikachi	19	47	56	103	122
7	Atariya	19	47	56	103	122

大豆の植物の高さが、その外見の中で一番変わりやすいデータであり、それには特に降雨量の影響が大きい。大豆は植物学的特徴で原産地（ノボシビルスク地域、アムール地域）において 60～80 センチ伸び、最低の豆の高さが 10～15 センチである。

われわれが調べた大豆の上記の品種の植物の高さを、このような高さと比較すると低くなっている。これは、我が国の条件においては、栽培期間中の降雨量と大気中の湿度が低いことが関連する。晴れが続く日数が短いほど植物の高さが低くなる傾向があり、表 2 で分かるように、早生の Smena 品種は他の品種より植物の高さが低い。ロシア産の Rassvet、日本産の Karikachi、Atariya 品種は他の品種より一番高い。

表 2 大豆の品種の植物の高さ平均(cm)

番号	品種	植物の高さ	一番低い位置にある大豆の高さ
1	BNIIC-1	37.7	8.0
2	Aurora	35.0	7.5
3	Rassvet	38.6	8.0
4	Smena 基準値	32.0	6.8
5	Vision	35.6	6.7
6	Karikachi	39.1	7.8
7	Atariya	38.8	7.4

大豆の枝は 3 葉が 2 回目のできる時から伸び始め、開花のときに伸び終わる。参考資料によると、栽培期間での湿度、温度が不足したときにまったく枝がでない場合もみられるようだ。

表 3 大豆の品種のバイオメーター数値

番号	品種	植物 1 つに対する平均		
		枝の本数	さやの数	種数
		頻度の平均	頻度の平均	頻度の平均
1	BNIIC-1	0.7	10.4	21.1
2	Aurora	0.8	10.7	19.9
3	Rassvet	1.0	8.1	15.8
4	Smena 基準値	0.9	7.4	12.6
5	Vision	1.1	11.0	26.2
6	Karikachi	1.3	12.4	22.7
7	Atariya	3.1	14.1	21.2

我が国の条件では、大豆の枝が比較的少ないのはこれに関係する。大豆は枝の本数も変わりやすく、栽培環境によって 10 から 30 までと幅が広い。われわれの調べでは、上記の品種では枝の本数は 1.0～1.3 本になっており、これはハルハゴル地域での結果に近い。

4. 結論

1. 品種の栽培期間を基準値の **Smena** 品種と比べると、**BNIIC-1** の 2 日間の次に **Aurora**、**Rassvet** 4 日、**Karikach** および **Atariya** 8 日、**Vision** 7 日後に種ができ、この中で早いのは **Smena**、**BNIIC-1** だった。
2. 豆の位置の高さは大豆の茎の高さに関係する重要な数値であり、豆がもっとも低い位置にあるのは、**Smena** 6.8cm、**BNIIC-1** および **Rassvet** はそれより 1.2-2cm 高く、**Karikach**、**Atariya** 品種が 1-0.6cm 高いのが適当な高さとみられる。

1. はじめに

ゲル地区の野菜クラブの人に料理提案を、というテーマでこの1年活動した。食文化の大きく違う国なので、概要を知るために、モンゴル統計局の資料を元に栄養分析をした。また、計28日間のウランバートル滞在で食生活状況を見聞した。夏の食生活を知らないのは片手落ちだが、野菜の収穫の最後9月末、酷寒の2月、食料の乏しい3、4月を経験した。また実際に料理講習会で聞き、参加者の声を聞いた。短い経験なので公言をはばかるが、概要はモンゴル科学技術大学栄養・食品学部長に聞いていただき、それほどの間違いはなさそうだったので、今後の参考のためにまとめる。

提案料理や講習内容として、次の5つが浮かびあがった。

- ①身近な野菜や食材の価値を伝え、使用をもっと増やすことの必要～じゃがいも、人参、たまねぎ、キャベツ、大麦、アーロール、スーテーツェー～
- ②廃棄している葉や茎の有効利用の必要、
- ③歯ごたえがごちそうとなること～日本とは違うおいしさ系の重要性
- ④塩味を基本とする必要
- ⑤主婦の手間をふやさず、だれでもできる料理の必要～シンプル献立と家族の料理参加～

2. ゲル地区住民の食事状況

「Poverty Profile in Mongolia 2007-2008」によると、都市部の non-poor と poor の平均支出、食費、エンゲル係数は表1のように大きな違いがある。貧困層は食べることで精一杯、カロリーと蛋白質、水分という基本栄養素の確保が中心で、野菜にまで支出できない状況と考えられる。

表1 都市部の貧困層と非貧困層の家計 (2006-2007) モンゴル統計局
(1円=15tg)

	非貧困世帯	貧困世帯	貧困世帯の 対非貧困世帯比率
総支出	141,539	44,667	32%
食費	43,394	21,648	50%
エンゲル係数※	31%	48%	-
衣料	22,379	5,998	27%
住居・暖房・家具	21,125	6,080	29%
交通・通信費	22,290	3,190	14%
教育	10,539	2,553	24%
健康	6,426	1,121	17%
その他	15,386	4,077	26%

購入野菜の種類と量は表2の通りで、野菜支出の70%は、じゃが芋、ニンジン、玉ねぎとなっている。購入量71gは、刻んで煮ると汁椀にすれすれくらいの量、大人の片手にこんもり1杯に相当する。日本人成人1人の消費量と比較すると、じゃがいもはモンゴルは41g、日本は約25gで1.6倍摂取。じゃがいも以外の野菜はモンゴルが28g、日本は約350gで、1/15となる。菜園には膨大な小石の取り除き作業、水と黒土と家畜の糞の運搬が必要で、労力とそれなりのお金がかかるにもかかわらず、野菜料理講習会のアンケートに、野菜料理を習うことで家計が助かっている、菜園は続けたい、という記述が複数見られた。また、庶民が入る町のあちこちの食堂では、意外なほどたくさんの野菜が使われていた。人気のスープや麺には、野菜の高い冬、春でも1品でじゃがいもとキャベツや玉ねぎを合わせて、少なくとも20g程度、

多いと120g程度含まれていた。野菜を食べると胃が軽いという話も聞く。

表2 支出から推定した野菜購入量

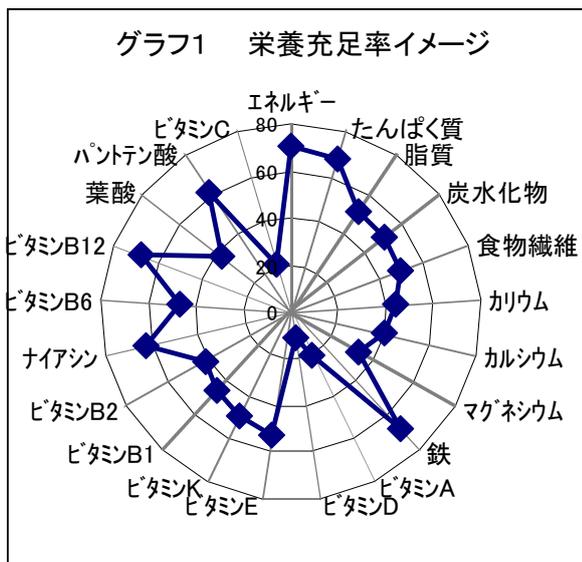
	g/人/日	tg
ジャガイモ	41	28
きゃべつ	7	7
たまねぎ	7	7
にんじん	6	5
かぶ	2	2
その他(缶詰、きゅうり、ピーマン)	6	6
計	71	55

これらからいって、モンゴル人は野菜が嫌い、あるいは価値がないと感じている人が多い、ということはなさそうだ。以下、先の5つのテーマに至った理由を述べる

3. 野菜摂取に向けた5つのテーマ

①身近な野菜や食材の価値を伝え、使用をもっと増やす

こんなに野菜が少なく、果たして栄養バランスはどうなっているのだろうか。家計調査をもとに栄養分析を試みた(グラフ1)。家計調査では、支出とその食品の平均価格から消費量を推定している。筆者はその数値をもとに日本の食品成分表を使って計算した。誤差が十分考えられ、栄養・食品学部長のエンクタイヴァン先生にたずねると、カルシウムを含め、栄養素の過不足はこんな感じで捉えてよい、ということだった。



比較的良好な状態なのが、たんぱく質、鉄。どちらも羊肉に多く、蛋白質は筋肉のもととなり、基礎体温を上げる。鉄は酸素を運ぶ。男性が肉をとりたがるのは酷寒で肉体労働するとき肉の威力を実感するからではないだろうか。羊肉は牛肉より鉄やビタミンが多く、尾部の皮下脂肪は牛脂にはない特殊な成分をもっているそうで、赤ちゃんにも与えられる。日本人の胃と鼻に馴染むには時間がかかるが、羊肉はモンゴル人に大事だ。良質の草で育った羊肉は香りがあり、脂肪はあっさりしている。

不足している栄養素のうち、カリウム、マグネシウム、ビタミンB群は内臓に多く含まれている。内臓は安く、新鮮なものが手に入るので利用度が高いかもしれない。内臓の消費量がわからなかったため全部肉で計算したので、実際には充足率がもう少し高いかもしれない。

【アーロール、スーテツェーを減らしてはいけない】

モンゴルでは乳製品は生活に根付いているが、カルシウムは不足している。夏は乳製品をよく食べるといわれているが、秋～春、1年の3/4は「アーロール」と「スーテツェー」が乳製

品の中心となり、1年平均すると牛乳換算で300~400mlと推定される。これでは必要量に満たない。日本ならば、豆腐や納豆、小魚、海草、小松菜などの葉菜から摂取できるが、モンゴルでは難しい。骨スープはカルシウムが多く含まれるので野菜料理講習会でなんども紹介されているが、教員も含め作り方を知らない人が多かった。

アーロールはモンゴル人のソウルフードともいえそうな乾燥チーズで赤ちゃんのことから馴染んでいる。その硬さはモンゴル人の立派な顎と踏ん張り力、きれいな歯並びの元となっている。保存が利くので、1年中、食卓の盛り鉢に置かれていて、いつでも手が出せる。しかし、昨今は同じ盛り鉢に揚げパンや菓子も盛られているので、当然こちらにも手が出て、その分消費量が減る。また、減った分、顎も使わなくなり、歯も変わる。神戸医療生協 歯科部長黒田耕平氏は1991年からモンゴルで歯科検診を20年続けているが、下顎の変化や虫歯の増加について筆者は話をきいている。

スーテーツェーは、お茶と脱脂乳、塩で作るミルク入りのお茶だ。1杯だけ飲むならミルクは多めのほうがおいしいが、何杯も水分補給として飲むときは薄めに作る。この薄さ、砂糖を含まないこと、温かさが、乾燥の厳しいモンゴルの知恵だと思う。しかし、その合理性を伝えなければ、清涼飲料水にとって代わるだろう。牛乳の消費量はジュース消費と反比例するからだ。ジュースはビタミンC補給には役立つが胃腸を冷やし、血糖値を一気に上げる。ウランバートルで出会った糖尿病の人が医師から「スーテーツェーをのみなさい」といわれたそうだ。筆者は納得したが、彼は半信半疑だった。

その2つの食品の価値を広めることは、カルシウム摂取量をあげるだけでなく、モンゴル人の力強さの源=あの立派な顎と歯を守ることになるだろう。噛み締めて味わう力が減れば味覚が鈍感になり、塩味では物足りなくなってしまうキムチやカレーや甘いタレ味のパーベキューが好まれるようになる、食材の質も落ちる……いい過ぎだろうか。

【じゃがいも、ニンジン、玉ねぎ、キャベツ、雑穀の消費拡大が最初の目標】

さて、グラフ1に戻ると、かなり不足しているのは、ビタミンA、ビタミンD、ビタミンC、葉酸、食物繊維だ。ビタミンDは骨代謝に重要だが、主な供給源は魚ときのこなので計算上はかなりの不足だ。モンゴルの日常食品の中で供給源となっているものがあるのかもしれない。葉酸は様々な働きがあり青菜やレバーに多い。

さて、ビタミンAとビタミンC、食物繊維はがん予防の成分として知られている。ビタミンAとビタミンCは強い抗酸化作用と皮膚や粘膜、血管をしっかり作る働きがあり、ビタミンAはレバー、青菜、ニンジンに多く、ビタミンCは野菜、特にじゃがいもに多い。たった1日40gのじゃがいもだが、摂取したビタミンCの70%、食物繊維の40%、カリウムの15%を担っている。じゃがいものビタミンCは加熱に強い性質がある。栄養計算は日本の成分表でしが、もっとビタミンCは多く含まれている可能性がある。ビタミンCを植物は糖質から作りだすが、モンゴルのジャガイモは日本のものより甘味が強いからだ。

同様に、ニンジンは9gしか摂取していないがビタミンA摂取量の30%を賄っている。玉ねぎはビタミンB1の働きを高め、エネルギーを円滑に使うことに貢献する。モンゴルで増えている肝臓ガン予防のために、伝統地場野菜はとでも役に立つ。いろいろな野菜を知ること大事だと思うが、まずはじゃがいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツ栽培を奨励して栄養的な価値を広めたい。

食物繊維はがん予防のほかに、胆汁の排泄を促進して肝臓病の予防、動脈硬化やがん、糖尿病、便秘の予防などに役立つ。野菜やじゃがいもに多いが、貢献度の高いのは穀類だ。小麦粉や大麦、そば、米などに豊富に含まれている。特に大麦は、スーテーブタというミルク粥にして食べたり、炒って粉にしたもの(麦焦がし)に砂糖とバターと湯を入れて練って食べたり、正月の菓子のあんにしたり、使い慣れた食材だ。野菜の少ない酷寒の地で生きる人々にとって野菜代わりになっている。家庭菜園での栽培に適しているようには思えないが、野菜料理メニューの中に入れてその価値を広めたい。講習会では小麦粉の外皮(ふすま:食物繊維の宝庫)を使った蒸しパンやうどんの提案、大麦と肉の詰め物をした蒸しパンなど入れて、積極的にその価値とアイデアをガナ先生に提供してもらっている。

②廃棄している葉や茎の有効利用

基本野菜を倍にしても150g程度。まだがん予防の栄養素ビタミンAとビタミンCは不足だ。これを一石二鳥、さらにカルシウムや葉酸も食物繊維もとるのが、畑で使い方がわからず捨てられてものだ。間引き菜、ブロッコリーの葉や軸、レタスの外葉、白菜やキャベツや大根からとう立ちしてしまった茎や葉や花。学校の畑でも、菜園は昔からやっていたという野菜クラブ員

の畑でも、みな打ち捨てられていた。あら一もつたいない。ニンジンの葉にいい香りがあることも気付いていなくて、「いい香りなんです。食べられるなんて知らなかった」とあちこちでいわれた。

これらは苦味があるので工夫の余地がある。熱湯にしばらく浸してからヤキソバニいれたり、塩漬けにして保存しておいて冬に肉と炒めたり、スープにしたり、茎は外側の硬い皮をはいで千切りにすれば瓶詰めつくりのときに増量剤として混ぜられる。実際に、9月の収穫祭で捨てられていた野菜を使って3品作ってみた。「食べられるんですね〜」「無駄がなくてよい」と言われました。肉がちよっと入ったらもっと喜ばれたと思う。ガンボルト先生の腕と日本の知恵で、がん予防に役立つおいしくて日々作れるような簡便な料理提案ができるといいと思う。

③日本とは違うおいしさ基準：噛み締め

「おいしさ」を決める要素は、食感、味、においで、このうち食感の影響が一番大きいといわれている。好きなものを並べるとわかりやすい。例えば、霜降り肉、マグロのトロやネギトロ、チョコレート、ウニ、イクラ、ゼリータイプの杏仁豆腐。味は全く違うが、やわらかく舌でとけるような食感ということでは共通だ。実際日本人の多くは、肉がやわらかいと、「やわらかくておいしい」と表現する。

一方モンゴルでは「この肉、しっかり肉の味がしておいしい」「子羊はやわらかすぎて気持ちがわるい」「アーロールはおいしい。ぜひ食べて」と噛みごたえのあるものをおいしいと感じるように思う。そこで切干大根をほとんど戻さずに甘い酢醤油であえたハリハリ漬けにしてみたら非常に喜ばれた。干し柿もやわらかいものよりよく干したコロ柿をおいしい、といていた。野菜炒めのビン詰めも歯ごたえが残っていた。もしキャベツ料理の提案をするなら、クタクタに煮たスープより、生のままのサラダ、炒め物、塩もみなどがきつと喜ばれると思う。

④基本は塩味。でも少しずつ調味料の巾は広がっている

モンゴルの調味は伝統的には塩、玉ねぎだ。モンゴルの肉は新鮮で、野菜も滋味がある。特によい草で育った羊は肉に香りがあり、脂身もあっさりしていて、塩味だけで十分おいしい。そして肉の風味を引き立てるために玉ねぎを上手に使う。一般的な肉の場合は脂身のおいがきつく、私だったらハーブやにんにくや胡椒を使いたいところだ。が、そうするときとモンゴルの人は、肉の味がしない、というに違いない。

ゲル地区で年金暮らしをしている60代のソーヨさんが使用する調味料や香辛料は、塩、砂糖、植物油、ツァガントス(バターオイル)、オクス(酢酸?微量でもすっぱい)、ツォー(醤油様のもの)、マヨネーズ(でんぷんや砂糖も入ったクリーミーなもの)、ケチャップ(辛くないエビチリソースのような赤くて甘めの調味料)、胡椒、月桂樹の葉、乾燥ウイキョウだった。夏は庭のアサツキ(緑の細い葱)を刻んで塩をたっぷり混ぜ込んだ自家製調味料も作るそうだ。唐辛子、にんにく、しょうがはあまり使わないということだった。

ウランバートルの人は家庭では保守的だが、外食ではいろいろな味を経験している。辛いものは最初受け入れがたかったようだが、いまやキムチは好きな人が増え、講習会のアンケートにも、「キムチの作り方を知りたい」というものがあった。韓国海苔巻きは町のパン屋の片隅で調理パンなどと一緒に売られている。ただ、家庭で作る人はまだ少なく、海苔をスープや和え物に使う方も知られていない。

ウランバートルの多種多様な外食店をみると、料理に少し変化を求める時期にさしかかっているように感じる。道具や手間は変えずに、いつもの食材で違う調理法、いつもの調理法で違う食材……この程度の目先の変え方は講習会参加の動機付けになると思う。

目先の変わった簡単サラダは、来客時や百人単位の客が来る旧正月に喜ばれる。野菜料理講習会参加者は、「今までポテトサラダのために20kgのジャガイモをむいていた。でも野菜料理講習会で習ったサラダなら簡単でおいしいし、下準備が楽だ。」といていた。

⑤主婦にありがたいシンプル献立と家族の料理参加。

今までより手間がかかる料理は受け入れられない、そこで、1日の流れをメモする。

朝起きたら1日分のミルク茶を作り、天の神に供える。朝食はミルク茶とパン。食卓にパンやアーロールやお菓子やジャムが置かれていて、各自好きなように食べる。パンは固いとミルク茶に浸し、やわらかいとバターやジャムなど好みのものをつける。あればタベの残り物を出す。昼も同様で、時には、大麦や餃子いりのミルクスープ、肉うどんなどの1品料理になることもある。

夕食は、飲み物とメイン料理と口直しのサラダ。メイン料理はツォイワン(ヤキソバ風の野菜

と肉いりの塩味麺)、ゆで肉、肉うどんなどで、それにサラダが少しつくこともある。煮込みスープだと蒸しパンがつく。子どもも男性もあれこれしゃべりながら手伝う。麺も蒸しパンも粉からつくるので手間がかかり、実際のところ品数は多くはできない。1時間くらいかけて作り、ゆっくり噛みながら味わって食べる。アーロールやパンや餡の盛り鉢はいつも出ている、食後にお茶を飲みながら食べたりする。

片付けも家族で協力し、カップ半分くらいの湯で、皿とフォークを下洗いして、目の荒い布でふき取って食器棚にしまう。のこりものは鍋に残す。生ゴミは野菜の皮少々くらいで、親戚の家畜に貯めておく、紙ゴミやビニールゴミはためて外で焼却する。ストーブでは決して燃やさない。廃水はそう汚いものでなければ番犬のえさ作りに使う。汚いものなら庭の隅に捨てる。火の神様、土の神様を大事にしているので汚すようなことはしない。

シンプル献立で、主婦には食事の用意は楽だと思った。しかし、水は蛇口ではなくカメの水を汲んで使う。その水は家族の誰かあるいは本人が給水所からお金を出して引っ張ってきたものだ。コンロは床かストーブの上。効率よくキッチンを作ると、夕食づくりは主婦だけのものになってしまうかもしれない。不便な設備での夕食づくりは、実は家族の結びつきを強くしたり、生活の知恵を子どもに伝えるのに役立っているようにおもった。

4. 野菜を使った料理の提案例

最後に、上記 5 つのポイントを満たす例として次のような料理を考えた。

メイン料理

お好み焼き、いつもの野菜にブロッコリーの軸入を加えたやきそば
塩漬野菜を最後に散らした肉と大麦のスープ

サラダ風

ブロッコリーとニンジンのカリカリ炒め、切干野菜のハリハリ漬

保存食

廃棄野菜の乾燥塩漬、ドライトマト

1. はじめに

本論は、2010年9月20日・21日に実施した、ウランバートル市バヤンズルフ区のゲル地区住民の生計状況についての予備調査について、その結果を報告して考察を加え、今後のわれわれのプロジェクトの成果をよりよいものとする方向性の検討に寄与することを目指すものである。

われわれのゲル地区の生活状況改善プロジェクトは、家庭における野菜栽培を通じて住宅不良地区住民に生活向上の機会を提供しようというものである。そこで、プロジェクトによってどれだけ生活が向上したのかを測定することが必要となる。今回の予備調査の目的は、この生活向上の測定にどのような指標が必要なのかを探ることであった。

2. 調査の背景と実施方法

モンゴルは、2010年現在、中開発国に位置づけられている。1990年まではソ連圏に属する社会主義国家の一つとして、政治的自由が厳しく制限される一方、社会政策においては社会主義の理念を重視した政策が実施され、労働者用の住宅が整備され、収入に関わりなく教育の機会は保証され、また、医療技術も発達し医療制度も一定の整備されていた。

しかし、1992年に市場経済への移行を果たすと、多くの混乱を引き起こし、経済は停滞し、社会主義時代に実現されていた高い生活水準は一気に低下した。経済は1990年代後半になってようやく復興をはじめますが、貧困世帯数はそれほど大きく変わらず、富裕層と貧困層の間の差は拡大していった。とはいえ社会主義時代の遺産ゆえに、アフリカなどに比べると教育レベルも医療サービスのレベルも高い水準を維持している。

1990年代の経済の混乱のなかで、地方の人々が職を求めてウランバートルへ次々と移住し、ウランバートル郊外に家を建てていった。これが、我々がプロジェクトを実施している「ゲル地区」の起源である。また、2002年から2003年にかけて発生した、ここ30年来最悪と言われる「ゾード」(乾燥した夏のために牧草が十分に育たなかったことに加えて、大寒波がやってきたことで、多くの家畜が死亡した)によって、多くの牧畜民は生活の糧を一度になくし、一層、都市への移住が促された。

本プロジェクトは家庭菜園の振興を目的とし、ゲル地区の各世帯に働きかけをしている。ゲル地区で人々は世帯を単位として生活をしており、世帯は人々が様々な資源を用いる際の意思決定の単位となる一方、政策においても、政府が個人に働きかける際の参照枠に用いられている。そこで、生活改善を目指すには、彼らが社会的制度や様々な社会的経済的資源をどのように用いているのかという、世帯生計戦略を検討する必要がある。現在、このような世帯調査を、本プロジェクトに参加する全ての世帯(現在は37世帯)に対して行うことを計画しているが、今回の調査はそのための予備調査であり、今後どのような調査を行うべきかを検討するためのデータを収集することを目的としている。調査は次のように実施された。まず、われわれのプロジェクトに参加して下さっているゲル地区住民のなかから、これらのプロジェクト参加住民に対して野菜栽培の巡回指導をして下さっているモンゴル農業大学のガナさんに、井戸の近くに住む世帯3つと井戸から遠いところに住む世帯3つを、なるべくそれぞれの典型的な例を示す世帯の中から選んでもらい、質問票を用いた半構造化インタビューを行った。インタビューは、アルタンチメグさんの通訳を介して、モンゴル語で1世帯あたり1時間半から2時間かけて行われた。なお、本調査の時点では日本円(JPY)とモンゴル・トゥグルグ(MNT、Tg)の為替レートは、おおよそ1JPY=15MNTである。

3. 調査世帯の生計状況

(1) バーサンドラム家(世帯番号1、回答者バーサンドラムさん)

バーサンドラムさんの家は共同井戸からほど近いところにある。敷地の中にはバーサンドラ

ムさんの母親がゲルに、長女が戸建ての家(バーサンドラムさんの家に隣接して建てられている)に住んでいる。バーサンドラムさんはフヴスグル県出身で、1980年に農業大学を卒業して獣医として働いてきたが、1996年に夫を亡くし、それを機に子どものことを考えてウランバートルに引っ越してきた。彼女の父の妹はまだフヴスグル県にいて畑を持ちときどき野菜をくれる。バーサンドラムさんは7人兄弟であり、そのうち2人が亡くなったが、生きている5人はみなウランバートルに住んでいて、弟は自動車部品会社の社長、弁護士、財務省職員など、高い地位に就いている。バーサンドラムさんと妹の一人は弟の自動車部品会社で働いており、安定した収入がある。さらに、バーサンドラムさん自身は年金ももらっているが、その年金はみな貯金している(モンゴルでは、子どもが4人以上いる人は50歳から、そうでない人は55歳から年金がもらえる)。また、バーサンドラムさん自身は3人の娘を持ち、長女は会計士(夫も会計士で、夫婦ともに毎月350,000Tg得ている)、次女は地元テレビ局の記者となっているなど、みな社会的地位の高い職業に就いている。また三女は現在、大学の医学部に通っている。

日常生活においては、燃料は薪と石炭を使っているが、石炭はただで手に入るので薪だけに支出している。水は毎日、生活用水としては60Lを汲みにいっている。畑にはそれとは別に一日100~150Lを使うが、そのためには雨水を庭のドラム缶に貯めている。調査前1週間では買い物は4回、職場の近くで行ったが、買ったものはお菓子、パン、卵、および靴(娘のための)である。肉は基本的にフヴスグル県の親戚が送ってもらうものを食べている。野菜は、夏の間は少しずつ買うが、特ににんじんはよく買うという。お酒は、訪ねてきてくれるお客さんのためにたまに買う程度である。

特にお金に困ったことはないが、ここ1年では家を増築して2階建てにしたために、たくさんのお金が必要となった。通常、お金は親族か職場の人から借りるが、今回は額が大きかったために、土地と家を担保にして銀行から借り入れた。今は長女や次女とともに毎月310,000Tgずつ返済している。親戚からお金を借りると、すぐに返してくれと言われることがあるので、銀行から借りた方が煩わしくないという。

出身であるフヴスグル県は緑の多い土地であるため、バーサンドラムさんも緑の多い生活が好きである。また、漢方薬や薬草が好きで、たくさん持っている。家庭菜園をはじめた理由は、それによって若干の収入が見込め、新鮮な野菜を食べられ、そして子どもたちにも畑の仕事を覚えさせたいからである。特に若い人、中でも失業者や主婦には、何もしていないよりも家庭菜園で働くことを勧めたいという。

(2) バヤルマグナイ家(世帯番号2、回答者バヤルマグナイさん)

バヤルナグハイさんの家は共同井戸から遠い丘の上の、集落の外れにあり、井戸までは片道20分かかる。敷地は傾斜地で、その中に2つのゲルを設け、一つには本人家族が、もう一つには弟が住んでいる。バヤルマグナイさん宅では家庭菜園の世話は奥さんがしており、指導員の指導によく従いながらとても工夫して野菜を育てているため、指導員からもその姿勢が高く評価されている。しかし、この屋敷地ではほとんど岩盤が露出しているため、畑にするのがとても大変で、そのことが家庭菜園運営に当たっての障害となっている。

ウランバートルには2005年に出てきたが、それまではザフハン県で牧畜をしていた。牧畜をしている限り現金はほとんど必要ないので、その頃は収入はほとんどなかった。しかし、ゾードによって家畜を失い、また子どもたちの将来のことも考えて、ウランバートルに出てくることにした。バヤルマグナイさんの兄弟もその頃みなウランバートルに出てきたが、奥さんのムンフツェツェグさんの両親や兄弟は今もザフハン県で暮らしている。バヤルマグナイさん、今は少し離れたところで警備員をしている。しかし生活は決して楽ではない。とはいえ、子どもたちには医科大学に行ってほしいと思っており、子どもたちもまじめに学校に通っている。

日常生活では、燃料には木屑を用いており、一冬にトラック3台分を使う。木屑はトラック1台分で30,000Tg、輸送代は20,000Tgで済むが、石炭となるとトラック1台分で160,000Tgもしてしまう。また9月は新学期が始まるということもあって、子どもの制服や教科書といった準備のために300,000Tgもかかってしまった。この1週間では買い物は、食料品の他は粉石鹼を買ったが、普段はあまり買わない。お金に困った時は兄弟から借りるという。

家庭菜園は家計の足しにするために行っているが、この敷地は石が多くてなかなかうまくいかない。できればジャガイモの栽培を増やしたいし、温室があれば、とも思っている。

(3) ガンバートル家(世帯番号3、回答者オユウンスレンさん)

ガンバートルさんの家も、共同井戸から遠い丘の上の、集落の外れにあり、やはり井戸までは片道20分かかる。奥さんのオユウンスレンさんは南ゴビ出身で、学校を出たあとはウランバ

ートルに住んでいたが、一度、両親のところに戻り、結婚して遊牧をしていた。しかし、ゾードのせいで家畜を失ったので、再びウランバートルにやってきた。ゲル地区に住み始めてもう6年になる。オユونسレンさんは9人兄弟だが、そのうち5人はウランバートルに出てきている。両親と兄弟の1人はもう亡くなり、南ゴビに残って牧畜をしていた残りの兄弟3人のうち、2人は鉱山で働き、1人は失業中である。

現在、ガンバートルさんは警備員として働いているが給料は安い。オユونسレンさんはヒセグ長となっており、45,000Tgをその必要経費としてもらっているが、十分な活動をするには全く不十分である。定収入とは別に、オユونسレンさんは近所の人と4人でグループを作り、材料を共同で買って内職でフェルト靴を作って臨時収入としている。このフェルト靴は10足で60,000Tgになる。政府の援助が500,000Tgあり、それを4人で分けたあと、それぞれから20,000Tgずつ出して共同基金としている。

子どもの教育費としては、常に交通費と昼食費が必要である。できればそのために毎日1,000Tgを子どもにあげたいと思っているが、なかなかそうもいかないという。また、オユونسレンさんは遺伝性の心臓病と糖尿病による高血圧のため、病院に通わなくてはならず、その医療費が結構かかっている(注射1本で10,000Tgする)。携帯電話はローンで購入した。暖房のためには、石炭と薪を使うが、石炭は1日当たり2袋を消費するので(1,100Tg/sac)、毎月70,000Tgが必要である。また、薪は毎月10,000Tg必要である。水は週に1度、50Lほど買うが、洗濯の時はもっと必要となる。ただし、家庭菜園には雨水をドラム缶に貯めて利用しており、1回の雨で200~300Lがたまる。最近、家の改装のためにレンガ(2800個×120Tg/個を小分けにして買う)と絨毯(200,000Tg)を買ったため、今週は出費が多かった。同様に、新学期でもあるため、子どもの学校準備のための制服や教科書にも多くの出費をした。食べ物としては、コメ25kg(35,000Tg)、肉20kg(2800Tg)、小麦粉25kg(13,000Tg)は、1ヶ月分をまとめて買っている。その他のものは近くの店で毎日だいたい1,000Tg分を買っている。

収入が少ないために、いつもお金には困っている。お金は、小額なら近所から借り、額が多い時は質屋から借りている。また、ヒセグ長同士でお互いに融通しあって近所関係を作っているようなところもある。

ガンバートルさんの家も岩盤が露出する場所にあるため、家庭菜園を作るのに苦労しているが、コツコツ岩を砕いて水平面を作って菜園を作っている。家庭菜園を作っているのは、生活に役立つと思うからである。収入に結びつきそうだし、菜園で働くことで健康にも良さそうである。また、子どもも興味を持ってくれて手伝ってくれるのが嬉しい。

(4) ムンフジャルガル家(世帯番号4、回答者バートマルクさん)

ムンフジャルガル家は、同じ敷地内にログハウスの家とコンクリートの家が隣接して建てられ、ログハウスの家には妻の両親が、コンクリートの家には夫婦とその子どもたちが住んでいる。家庭菜園も大きく経営しており、床下に貯蔵庫を設けてピクルスなどを保存している。

ムンフジャルガルさんは夫婦ともに軍人であり、軍事キャンプに近いこの地に2000年から住んでおり、収入も安定している。バートマルクさんの両親は、もともとは第16ホロにあるアパートに住んでいたが、バートマルクさんの弟が結婚したのを機にアパートを彼に譲り、両親夫妻は2008年にここに移ってきた。バートマルクさんの両親はもともと地方の出身(父はザフハン県、母はボルガン県)のため、畑仕事を良く知っており、また現在も、ウランバートルから20km離れたところに畑を持っている。家庭菜園はその母がもともとやっており、バートマルクさんはその母に畑仕事を教えてもらった。

支出としては、学校に通っている子どもには昼食費として1,000Tgわたしている。燃料は1,200Tg/sacの石炭を1日に1~2袋ほど消費しており、一冬(9月半ばから5月半ばまで)にトラック2台分が必要となる。共同井戸は200mほど離れたところにあり、週2回買いに行っている(水運びは11歳の娘の仕事である)。食べ物などの買い物は毎日行っているが(パン、石けん、お菓子、マカロニなど)、月給をもらった時は特に、肉、小麦粉、ジャガイモ、コメ、服などを買っておく(ただし、両親の分は別勘定である)。また、乳製品は地方に住む親族からもらっている(肉はもらっていない)。

お金に困った時は、兄弟から借りの場合もあるが、職場の仲間から借りることもある。職場の仲間から借りる場合は、軍隊内の習わしで月20%の利息をつけている。過去にあった大きな支出の主なもの、子どもの新学期のための準備であり、200,000Tgの費用の他に教科書代が必要となった。

家庭菜園をはじめたのは、母がやっていて母が教えてくれたからで、既に5~6年、ニンジンとジャガイモを植え続けてきている。また「ウシノメ」の実が今年は10Lとれた。今はその他に

カブ、キュウリ、ダイコン、ホウレンソウ、トマトを植えている。

(5) プレヴゴルジュ家(世帯番号 5、回答者ジャルガルサイハンさん)

プレヴゴルジュさんの家は、バヤンズルフ区を中心からかなり離れたところ丘の中腹にあるが、やや広い敷地の全体を菜園が覆っており、野菜だけではなく様々な果樹も植えている。初めは第 16 ホロに住んでいたが、マンションが建てられることになって立ち退きを迫られ、1990 年に結婚を機にここに移ってきた。ジャルガルサイハンさんは、もともとはウランバートルの出身であるが、一時期、東ゴビで働いていたこともある。夫の親戚と父の親戚が今も地方に住んでいるが、交流はどちらの親戚ともあまりない。夫は電気屋であり、妻はバヤンズルフ区の電気局で働いている。収入は、電気屋とバヤンズルフ区の公務員としての定収入の他に、電気修理の仕事を個別に請け負って小遣い稼ぎをしている。

支出としては、教育費として子どもの昼食代や交通費に 50,000~60,000Tg、持病の薬代に 20,000Tg かかっている。保険料は払っているが、医療費がそれで引かれることはない。燃料としては、一冬に石炭はトラック 1 台分 350,000Tg、薪が 100,000Tg 必要である。飲料水は毎週 5 回ほど、1 回に 500L を汲みにいくが、その他に畑全体に水をやるために 1~2 週に 1.5 トンを汲みにいく。服などの日用品は、2 ヶ月に一度くらいまとめて買いに行く。

ここ 1 年でお金に困ったのはお正月で、来客へのお土産に羊を買って料理した時である。何も準備していないと親戚たちの前で恥ずかしい思いをすることになるため、この時は兄弟にお金を借りてしのいだ。また、9 月は新学期ということで子どもの制服代や教科書代に 300,000Tg を出費した。さらに、新しいトイレを作ったので、200,000Tg を使った。

家庭菜園は 4 年前からやっており、果樹は 3 年前から植えている。家庭菜園をはじめた理由は、緑を作りたいということと、自分の料理に使ってみたいということである。また、夏は香りがいいことが嬉しい。それでワールドヴィジョンの講習会で勉強したり本で読んだりしてやってみた。幸い、ここは土がいいので育ちやすく、技術的には問題は感じていない。ただ、菜園をもう少し広げたいと思うのだが、塀を作っているために菜園を広げることができないのが残念である。土地を貸してくれる人がいたらいいのだが、ということである。

畑に植えているものは、ニンジン、キャベツ、長ネギ、カブ、ズッキーニ、トマト、白カブ、「ウシノメ」、きゅうり、リンゴ、intor(ロシアの果物)、chatsargana、プラム、moil、ulaalzgana、nokhyein khyeshuu、ポプラ、khailas である。収穫物は自家消費する他、ジャムなどに加工して、友だち(5 人ほど)や兄弟・親戚(10 人ほど)、子どもの同級生たち(5 人ほど)にあげており、特に子どもの同級生にはとても好評である。来年はこれらも売ること考えてみたいので、いろいろな指導をしてほしいと考えている。

(6) バトムフ家(世帯番号 6、回答者バトグトフさん)

夫はアルハタ県出身で、中学の頃にウランバートルに出てきて、電気の専門学校を出て、現在は軍隊で水道技師をしている。妻はバヤンホンゴル県出身で、もともと両親ともに牧畜をしていて、特に母は狩りをしてきたが、バトグトフさんが子どものときにウランバートルに出てきて、父は警察官、母も鉄道警察官として働いてきた。バトグトフさんは兄弟が 6 人いるが、みなウランバートルで働いている。夫は兄弟のうち 5 人はウランバートル、3 人は地方に住んでいるが、特に何か農産物を送ってくれるわけではない。バトムフ家は、以前は軍人文化センターの近くに住んでいたが、家が雨に流されてしまったので、1997 年にここに移ってきた。

収入は、夫の水道屋としての収入が主である。ヒセグ長として支払われる金額は必要経費を含んでいるので当てにはならない。しかし、敷地内に 2 つのゲルを置いて貸しているのも、それで月に 30,000Tg となっている。

基本的にはお金がないので、支出を切り詰めている。この春にパソコンを分割払いで買ったため、毎月 90,000Tg を払わないといけない(パソコンは 780,000Tg で買った)。また、高血圧で腎臓疾患があるので、1,500Tg の薬代が毎月必要だが、払えないので飲んでいない。燃料は、一冬で石炭をトラック 2 台分、計 300,000Tg 必要で、その他に軍隊からあまりの薪をもらっていた。子どもの教育に必要な制服は、男の子は 40,000Tg、女の子は 30,000Tg かかるが、お金がないので買っていない。そもそも、制服が学校ごとにデザインが異なり、さらに毎年デザインも変わるので、お下がりが使えない。制服がこんなに不合理なのは、校長が制服を作る企業と結託しているからであるという。

水は、週 3 回汲みに行っている。その他には、牛肉 1 ヶ月分として 30kg を 64,000Tg で購入したが、お金が足りないので会社の同僚から借金をした。また、今年は子どもが大やけどをして 1 ヶ月入院し 1,000,000Tg かかった(一日当たり 2,700Tg の治療費は、保険でカバーで

きた)。この時は本当にお金に困り、父親に借りたり、妹の子どもの面倒を見る代わりに援助してもらったりした。また、質屋を利用したり、給料の前払いもお願いした。給料の前払いでは、その分を11月末までに90,000Tgを払うことになっている。パソコンの分割払い分をあわせると、それで夫の月給は全部無くなってしまっている。

家庭菜園は今年で2年目である。もともと、他の家で家庭菜園で作った野菜を食べているのを見て、自分でもやってみたいと思ったのがはじめたきっかけで、子どもたちも手伝ってくれるのが嬉しいが、初めは育て方が分からないこともあった。家庭菜園をはじめる前胃から料理には野菜を使っていたが、これからは温室でトマトや青野菜を育ててみたい。

4. 考察と展望

(1) 全体的な生計の傾向

以上のデータから、全体的に次のようなことが分かる。

まず、世帯の状況であるが、全ての世帯が核家族またはそれに準ずる家族となっている。ムンブジャルガル家は、ここでのデータでは3世代同居の直系家族となっているが、しかし祖父母は娘夫妻とは別の小屋を隣に建ててすんでいるのであり、同じ敷地内といえども、家計は基本的には別にしているようである。このような核家族という居住形態は家の構造にも規定されているようである。現在のゲル地区の住居のほとんどは、伝統的な円形のゲルとは異なり長方形の間取りとなっているが、しかし部屋の内部の家具の配置などを見れば、基本的には丸いゲルを四角にただけのような二部屋(居間兼寝室と台所)の構成になっているからである。こうした間取りでは3世代同居または複数夫婦の同居は難しいと思われる。

表 1. 調査世帯の概要

世帯	調査日	名前	個人プロフィール					収入		
			歳	性	親族関係	学歴	職業	月収	月年金	臨収
1	20/09/2010	Baasandram	57	F	世帯主	大学	会社員	250,000	80,000	0
		Khishignaran	24	F	娘	大学	記者	270,000	0	0
		Khishigdelgel	20	F	娘	大学	学生	0	0	0
2	20/09/2010	Bayarmagnay	41	M	世帯主	高校	警備員	130,000	0	0
		Munkhtsetseg	41	F	妻	高校中退	主婦	0	0	0
		Bayarjakhlan	18	M	息子	高校	学生	0	0	0
		Bayarjargal	17	M	息子	高校	学生	0	0	0
		Bayarmunkh	14	M	息子	中学	学生	0	0	0
3	20/09/2010	Gambatr	49	M	世帯主	専門学校	警備員	180,000	0	0
		Oyuunsuren	46	F	妻	高校	ヒセグ長	45,000	0	60,000
		Batkhuu	15	M	息子	高校	学生	0	0	0
4	21/09/2010	Munkhjargal	34	M	世帯主	大学	軍隊	160,000	0	0
		Baatmark	34	F	妻	大学	軍隊	250,000	0	0
		Baasanjav	58	M	妻の父	高校	軍隊	200,000	100,000	0
		Tomr	58	F	妻の母	高校	引退	0	100,000	0
		Javkhaan	11	F	娘	小学校	児童	0	0	0
		Odgerel	4	F	娘	幼稚園	幼稚園児	0	0	0
		Nyamsuren	3	F	娘	幼稚園	幼稚園児	0	0	0
5	21/09/2010	Purevdorj	52	M	世帯主	専門学校	電気屋	200,000	0	0
		Jargalsaykhan	50	F	妻	専門学校	公務員	300,000	0	0
		Odgarav	16	M	息子	高校	学生	0	0	0
		Batmunkh	40	M	世帯主	高校	会社員	134,000	0	30,000
6	21/09/2010	Battogtokh	40	F	妻	高校	ヒセグ長	45,000	0	0
		Uqahbayar	15	M	息子	中学	学生	0	0	0
		Zogzaya	13	F	娘	中学	学生	0	0	0
		Azjargal	4	F	娘	幼稚園	幼稚園児	0	0	0

表 2. ここ1ヶ月／ここ1週間の支出

世帯	転入	ここ1ヶ月の定期支出						ここ1週間の支出			
		教育費	医療費	保険料	電話代	燃料代	電気代	水代	食費	その他	外食費
1	1996	0	20,000	6,000	20,000	70,000	35,000	420	40,000	40,000	35,000
2	2005	30,000	0	18,000	20,000	20,000	18,000	700	20,000	500	0
3	2004	20,000	40,000	0*	20,000	80,000	8,000	50	16,000	200,000	0
4	2000	30,000	0	0*	30,000	70,000	25,000	200	120,000	0	0
5	1990	60,000	20,000	9,000	30,000	60,000	16,000	2,500	14,000	25,000	0
6	1997	90,000	0	6,000	7,000	5,000	14,000	1,200	26,000	0	0

* 保険料は雇用者が支払う。

表 3. ここ2日の消費と、ここ1年の大支出

世帯	ここ2日の消費品目							ここ1年の大支出		借金先
	羊肉	牛肉	豚肉	ポテト	トマト	タマネギ	ニンジン	費目	額	
1	ギフト	-	-	店	店	店	店	家改装	10,000,000	銀行
2	市	市	-	家庭菜園	-	家庭菜園	家庭菜園	-	0	親戚
3	-	市	-	家庭菜園	家庭菜園	店	家庭菜園	教育費	150,000	隣人
4	-	市	-	市	家菜	市	市	教育費	200,000	同僚・親戚
5	市	市	-	市	家庭菜園	家庭菜園	家庭菜園	教育費	100,000	親戚
6	-	市	-	家庭菜園	-	家庭菜園	家庭菜園	入院	1,000,000	親戚

支出は、夏と冬では異なっており、冬の方が出費は多い。大きな支出となっているのは、教育費、医療費、および燃料費である。燃料は、木屑、薪、石炭の3種類が使われ、それぞれが区別して認識されている。そしてこれらはともに、一冬の間(9月半ばから5月まで)に2~3回に分けてまとめて購入されている。そのため、月ごとの出費を聞くことは必ずしも適切とは言えない。子どもの教育費(昼食代と交通費)は、収入に関わらずほぼ一定である。また、学期始めの学校準備(制服や教科書)のための出費が毎年かなりあり、貧しい世帯にとっては負担となっている。医療費も、健康に問題を抱える人には一定の出費が必要となるが、バトグトさんのように収入がないために医療費を節約している例も見られる。また、保険制度が浸透しており、保険でカバーできることが多い。

教育費は世帯に関わらず一定であるが、それ以外は世帯によって大きく異なっている。とはいえ、支出の額と収入との間には明確な相関は見られない同様のことは、水や食料品、その他の日用品などへの支出にも言える。これは、収入以外の様々な条件が他に介入するからであろう。野菜については、家庭菜園で育てたものを良く食べているようである。他方、外食や飲酒の習慣はほとんどないようである(酒類も特別の機会では消費されない)。野菜についても、ホウレンソウ、ダイコン、ターサイは、それほどは利用されていなかった(調査票には項目表示があったが、消費がなかったので集計表には乗せなかった)。

経済的に困った時は、家族に頼ることが多いようである。しかし、家族・親戚がウランバート

ルに住んでいるのであればともかく、遠くに住んでいる場合は必ずしも助け合っているとは言えない。また、職場で金を融通しあっている場合もある(その場合は利息が高い)。地方の親戚から肉や野菜などの農産物をもらおうというケースはそれほど多くないようである。ヒセグ長の場合は、その活動の性格から近隣との付き合いやヒセグ長同士の付き合いがあり、経済的に困った時はそうしたヒセグ長同士の付き合いに頼ることもできる。しかしそうでなければ近隣同士の付き合いはほとんどない(例外が、世帯番号 3 のオユウンスレンさんの内職である)。

(2) 生計状況と貧困

以上のデータをもう少しよく見てみると、調査した 6 世帯は、中流世帯と貧困世帯に大別できることがわかる。中流家庭は 3 軒(世帯番号 1、4、5)であり、貧困世帯も 3 軒(世帯番号 2、3、6、表中の網掛け世帯)である。両者の収入は倍以上の相違がある。

収入以外のこれらの 2 種類の世帯の間の相違は、両親の学歴と妻の地位である。貧困世帯では世帯主とその妻の最終学歴は高卒であり、大卒はいない。このことはおそらく、夫婦ともにより現金収入の多い職を得るためのチャンスが少なくなっていることを意味していると思われる。実際、これらの世帯では働いて定期的な現金収入があるのは世帯主のみである。なぜ妻は働きに行っていないのだろうか。この点は、学歴とも関係しているかもしれない。というのも、7 歳から 22 歳の就学率は、男子が 75.5%なのに対して女子は 83.2%と高くなっており(UNDP, 2008: 31)、大学進学率も女子のほうが男子より高いことを示唆しているからである(にもかかわらず、女子の平均賃金は男子よりも 14%以上も低い)。これは、高卒の女性には職を手に入れることが特に難しい、あるいは、そのような女性はもともと専業主婦志向である、ということの意味しているのかもしれない。

また、2002 年のゾードの影響も見られる。バヤルマグナイ家とガンバートル家はともに、もともと地方で牧畜をして暮らしていたが、ゾードによって家畜を失い、ウランバートルに出てきたという経歴を持つ。地方で牧畜をする限りでは学歴はいらないが、一旦、ウランバートルに出てくるとそうも言えなくなる。このことが彼らの雇用に影響していると予想される(すなわち、学歴がないために不安定な警備員という職しかえられない)。しかも、ウランバートルにやって来る時期が遅れば遅れるほど、より条件の悪い地域(共同井戸やバス停から遠かったり、岩盤が露出していたりする土地)を居住地として選ばざるを得ない。

既に見たように、収入が低くても、生活をして行くには一定の支出が必要となる。特に教育費や電気代の所得柔軟性は低い。したがってこれらの最低限必要な費用が高くなると、低所得者の生活は必然的に厳しくなるのである。おそらくこうした貧困状況に対処するためでもあろうが(妻が専業主婦であるという事情もあるかもしれない)、野菜の家庭菜園への依存は大きくなっている。

今回の調査のデータだけでは明確ではないが、貧困状況と世帯を超えたネットワークも関係していることが予想される。すなわち、インフォーマルな融通を頼る際、比較的裕福な世帯は安定した雇用環境にあるため、職場でのネットワークが活用でき、また親族の支援も期待できるが、比較的貧しい世帯では、雇用状況が安定しないので職場のネットワークは活用できず、世帯を超えた親族同士の関係も疎遠になりがちであることが予想される。ただしヒセグ長の場合、ヒセグ長同士と言う近隣同士のつながりが活用できるようになっている。ここから、貧しいことが社会関係の希薄化を伴っており、何かのきっかけがないといえることができる。今回の我々のプロジェクトは、こうした近隣関係のネットワークの構築に貢献できるかもしれない。

モンゴル全体の統計によれば、2007 年の都会での平均収入は 269,472Tg で、2008 年 3 月におけるウランバートルでの貧困ラインは月当たり支出 73,300Tg であり (NSO, 2008: 299, 302)、その後の主要品目の価格上昇を考慮すると、調査時点(2010 年 9 月)の貧困ライン 95,000Tg 程度と予想される。統計によれば、国民の約 1/3 はこの貧困ライン以下の生活をしているということになる。2002 年の国家統計局(NSO)による報告では、教育費と医療費が支出の中で大きな比重を占めていることが指摘された上で、貧困家庭は行商やインフォーマルセクターでの労働に従事することが多く、極貧家庭ではゴミあさりや物乞いに依存していると指摘されている (NSO, 2002: 6-8)。また、参加型貧困評価(PPA)においても、人々の貧困の認識の基準は家またはゲルを持っていないこととされている (NSO, 2006: 25-26)。こうした貧困の基準に照らせば、われわれの調査では、幸いどの世帯も自らの住居を持っており、極貧家庭は存在しない(実際、参加型貧困評価で取り上げられている事例に比べれば、われわれの事例ははるかに状況は良い)。むしろ、PPA による人々の貧困水準認識(やや貧しい moderately poor/とても貧しい very poor/極めて貧しい destitute の 3 段階評価)では、

最も軽微な「やや貧しい」または「やや貧しい」と「とても貧しい」の間という段階にあると言える (NSO, 2006: 25-26)。また、ここで「貧困世帯」と分類した世帯であっても、その経済状況は貧困ラインを大幅に上回っている。

しかしながら、モンゴルの貧困家庭に一般的に見られるいくつかの特徴は、われわれの「貧困世帯」にも当てはまる。国連開発計画による報告では、貧困状況が雇用と密接に結びついていることも指摘されており (UNDP, 2008: 15)、われわれの調査した貧困家庭でも、妻は働いておらず、収入機会が限られている(夫の仕事も、もしかしたら正規雇用ではないかもしれないため、確認が必要である)。そして、にもかかわらず、教育費や医療費が収入に関わりなく大きな割合を占めており(教育費は単純に通学している子供の数に比例している)、これらが生活を圧迫していることが分かる。ここで、妻たちがなぜ働きに出ないのか(専業主婦であることを選んだのか、それとも仕事がなかったのか)を確認する必要があるだろう。また、彼らがどのような理由で病院にかかっているのかも検討してみる必要があるだろう。多くの途上国の都市では概して、貧困家庭は栄養バランスの悪い食品しかかえないために成人病の率が高くなっているが、同様のことがウランバートルにも言えるかもしれないからである。すなわち、都会に出てきた人々は食料品の多くを商店からの購入によって補わなくてはならないが、栄養バランスの優れた食品は高価なために買うことができない可能性があるからである。この点は今後、保健統計を詳細に検討する必要があるだろう(統計上は、感染症も腫瘍も増加傾向にあるが、それがどのような理由によるのかは明らかにはされていない)(NSO, 2008)。もしこうしたことがゲル地区でも見られるのであれば、家庭菜園を作ることは栄養という観点からも意義があることになる。

(3) 家庭菜園

それでは、われわれが調査した世帯で家庭菜園を実施しようと考えた理由はなんだろうか。インタビューの結果では、いくつかの理由が挙げられている。それらは、生計を楽にしたい、いずれは生計の足しにしたい、野菜づくりが好き、子供に働くことを教えたい、などである。貧困という観点からは当然ながら経済的動機に注目が行く。実際、貧困世帯である世帯 2 と世帯 3 はそのような動機を述べている。しかしそれだけが家庭菜園の動機というわけではない。家庭菜園というものを作りそこで働いてみるということも、家庭菜園の動機となっている。反対に、非貧困世帯では、家計の足しにするとする動機が見られないことは興味深い。今後の調査で確認していくべき点である。

アメリカとロシアにおける家庭菜園を検討した Wallace は、確かに人々は経済的理由で動機を説明しようとするが、実際には家庭菜園は経済的効率の悪いものであり、むしろ満足感や創造性といったものが、人々の家庭菜園の利用を促していたことを指摘している (Wallace, 2002)。確かに、ポスト=フォーディズム社会では、すでに妻が主婦として家庭を守り夫が外に働きにいき定年まで働くというモデルは崩壊し、より流動的な経済的役割分担が実現している。こうした中で、貧困階層の人々は収入機会を増やすことで家計を安定させ、中流階層の人々はより非物質的な満足感や理想的なオールタナティブ経済を目指して収入機会を多様化させる傾向が、それぞれ指摘されている (Wallace, 2002: 284)。同様に農村の生計戦略においても、より多くの収入を得るために農外収入を求める人と、本来の収入が低いがゆえに生存のためにやむを得ず農外収入を求める人がいることが指摘されている (Ellis, 1998: 5)。しかし、Ellisも指摘する通り、この2つの戦略は必ずしも収入の相違と結びついているとは限らない。同様に、都市住民においても、実際にはその生計戦略が収入によって異なってくるとは限らない。家庭菜園を含めた副次収入の機会が、むしろ家族関係によって規定される可能性も考えられる。今後、より詳細なデータの検討が必要となる点である。

5. おわりに

以上、簡単に今回の予備調査のデータを検討してきた。ここから予想されるのは、貧困家庭と中流家庭の大きな相違である。ここで取り上げた相違点はまだこれからの調査によって確認していかなくてはならない点であり、けっしてはっきりしたものはまだいえない。しかし、この点の確認が我々の家庭菜園プロジェクトの成否と関連していることも予想される。この点は慎重に見ていかなくてはならないだろう。

参考文献

CREED, Gerald W. (2000) "Family Values" and Domestic Economies, *Annual Review of Anthropology*, 29:

329-355.

DAVIDSON, Andrew (1991) Rethinking Household Livelihood Strategies, *Research in Rural Sociology and Development*, vol. 5: *Household Strategies*, JAI Press, p. 11-28.

ELLIS, Frank (1998) Household Strategies and Rural Livelihood Diversification, *Journal of Development Studies*, 35(1): 1-38.

NSO (NATIONAL STATISTICAL OFFICE OF MONGOLIA) (2002) *Poverty Statistics: Mongolia*, Bangkok: United Nations Economic and Social Council (ESCAP Committee on Statistics, 13th session).

NSO (NATIONAL STATISTICAL OFFICE OF MONGOLIA) (2006) *Participatory Poverty Assessment in Mongolia*.

NSO (NATIONAL STATISTICAL OFFICE OF MONGOLIA) (2008) *Statistical Yearbook 2007*.

UNDP (UNITED NATIONS DEVELOPMENT PROGRAMME) (2007) *Mongolian Human Development Report 2010: Employment and Poverty in Mongolia*.

UNDP (UNITED NATIONS DEVELOPMENT PROGRAMME) (2010) *Human Development Report 2010: the Real Wealth of Nations*.

WALLACE, Claire (2002) Household Strategies: Their Conceptual Relevance and Analytical Scope in Social Research, *Sociology*, 36(2): 275-292.

第三部

事業計画

1. 事業の対象国

モンゴル国

2. 事業名

野菜栽培によるゲル地区住民の生活改善プロジェクト

3. 事業実施の背景と必要性

(1) 事業実施の背景

対象地域モンゴル国ウランバートル市バヤンズルフ区は、ウランバートル市域東端に位置し、1990年代初頭のモンゴル市場経済化に伴う都市への人口集中によって急速な人口膨張をきたした地域である。Statistical Handbook of Ulaan Baatarによれば事業対象地域であるバヤンズルフ区も、1990年人口15万人に比して2009年24万人と、人口を急増させている。

社会主義時代(ロシア時代)に各種都市施設が整備されたウランバートル市中心部に対して、このバヤンズルフ区は典型的なスプロール地域であり、区役所などの周辺を除き大半は上下水道やガス、道路などの基盤施設を持たない。このような都市基盤が整わないまま住宅地化した地区をモンゴルではゲル地区と呼び、地方から流入した人々の受け皿となって、貧困層の居住集積地となっている。本事業の対象地域であるバヤンズルフ区第24ホロ(行政最小単位)では失業率47.9%、平均所得140,000Tg(日本円約9,333円)とバヤンズルフ区の中でも最も貧しいホロの一つである(2010年、バヤンズルフ区調べ)。

(2) 事業実施の必要性

このような経済的な貧しさは、食生活・健康上にも投影されており、ゲル地区住民の肝臓がんや大腸がんの罹患率の高さは、安価な肉食を中心とした食生活、高価な野菜の未摂取さらには人工甘味料・着色料が多く含まれた甘味飲料の多飲によるものといわれている(モンゴル国立科学技術大学食品栄養学教室 Gurragchaa 教授による)。

しかし野菜食の必要性は、ゲル地区住民にも強く認識されており、「機会があればトマトを食べてみたい」「余裕さえあれば野菜をたくさん食べたい」との声を多く聞く。

ところでモンゴルにおいては2002年、国有地の無償払い下げが実施された。一世帯あたり最大700平方メートルの未利用地を無償で分け与えることによって、国に対する帰属感を醸成しようとしたものだが、これによってゲル地区の膨張に一層の拍車がかかったことは否めない。半面、各世帯は700平方メートルの敷地を所有し、これを高い木柵(ハシヤー)によって囲い込む「私有地」をもち、敷地内にはかなりの余地がうまれている。

本活動は、この敷地内余地を菜園として活用することによって、ゲル地区住民の食生活の改善を行い、健康向上を図るとともに、余剰野菜・加工品を販売することによって、家計向上を図ることを目的としている。

野菜の栽培に関しては学校や行政や大学との連携のなかで、野菜加工および販売については行政や大学、地域内企業の協力のもとで実施するものであり、この住民と学校と行政と大学との連携による野菜栽培、加工、販売、調理、摂取など、野菜を巡る一連の活動・事業モデルは、活動記録やモデル校・地区の視察研修、区報による広報やセミナー、シンポジウムなどを通して、広くバヤンズルフ区内、ウランバートル市内へと浸透を図っていく。

野菜食に関してはモンゴル政府も強い関心を抱いており、食の安全性、安全保障の観点から、外国製(特に中国製)に頼らない食料供給を目指して「緑の革命」と呼ばれる政策を展開している。ただし、目下は地方の大農場支援が中心であり、一般市民なかならずくゲル地区住民の野菜栽培に対する支援は行われていない。

(3)これまでの経緯

本プロジェクトは 2008 年から行っている菜園による緑化プロジェクトを基礎に実施されている。初年度は 7 世帯を対象にしたパイロットプロジェクトを実施。少数世帯へのきめ細かな直接的な指導は、どの世帯にも歓迎され、野菜栽培も順調に推移した。同時に対象地域に位置する第 53 学校でも学校菜園をつくり、子供たちとの野菜栽培を開始した。

2 年目(2009 年)はその成果をもとに、対象世帯を 30 世帯に増やし「野菜クラブ」を立ち上げ、野菜栽培を実施したものの、指導の手がゆきとどかず、また天候も災いして満足に野菜の収穫をあげることができなかった。学校での菜園作りは順調に推移したものの、学校の教師に住民の野菜栽培指導を委ねても手が回らないことが明らかになった。

2 年目の終わりに開催した「野菜クラブ」メンバー・ワークショップ(WS)では、「実際に自分の菜園を見て指導をして欲しい」「栽培している野菜の食べ方を教えてほしい」「種だけでなく苗がほしい」「栽培用具を貸し出してほしい」「水汲みが大変」などの意見要望がだされた。

これを受けて 3 年目に当たる今年度(2010 年)は、野菜栽培の巡回指導試行を行うとともに、野菜料理講習会を試験的に開催し、これらがどの程度の効果を生むか、本格実施に向けて課題はなにか、などモニタリング中である。これまでのところ「野菜クラブ」36 世帯の栽培は順調におこなわれており、巡回指導・料理講習ともに参加者評価は好評であることから、2011 年 4 月の本格実施にむけての準備を進めている。

4. 事業の目標と達成をはかる指標

①-<1>事業終了時の達成目標:

バヤンズルフ区のゲル地区住民が、家庭菜園・学校菜園で栽培した野菜を利用して生活状況を改善する。

①-<2>達成をはかる指標

「野菜クラブ」メンバー世帯が 64 世帯に増え、自家栽培野菜の食事への摂取率が高まり、野菜栽培によって家計が改善される。

②-<1>将来的に達成したい目標

都市化によって崩れたバヤンズルフ区のゲル地区住民の生活が改善される。

②-<2>達成をはかる指標

「野菜クラブ」メンバー以外のゲル地区住民の野菜食の実施率が向上し家計も改善される。

5. 実施機関・対象地域(活動地域)

①実施期間

2011 年 4 月より 3 年間で予定

②対象地域(活動地域)

モンゴル国ウランバートル市バヤンズルフ区

6. 対象者(受益者)

①「野菜クラブ」メンバー(第 24 ホロ住民と第 53 学校父兄を中心に 64 世帯、約 250 人[バヤンズルフ区全世帯の 3%])

②第 53 学校児童生徒(1 学年から 12 学年まで約 1,600 人)

※野菜栽培指導員および野菜料理講習会講師が、日本での研修によって得た高度な指導技術や栽培方法、調理法は、モンゴル国立科学技術大学や農業大学における学生指導、教育に取り入れることを前提としている。そのため受益者は、野菜クラブやバヤンズルフ区住民にとどまらず、広くモンゴル国内に広がることを想定している。

※「64 世帯」という数字は、これまでの実績および現在の我々のマンパワーの条件において指導可能な人数の上限である。安全も考慮して指導員 4 人を 2 人ずつ 2 組に分け、各組が 32 世帯を毎月一回巡回指導する予定だが、この条件では巡回指導可能世帯数は、2010 年度の経験では 64 世帯が上限となっている。ただし、講習や実習においては、ターゲットグループ以外の住民へも積極的に受講を働きかけていく。

※なお、われわれのプロジェクトは女性や老人を主たるターゲットとする。

7. 実施予定の諸活動、各活動の成果、およびその成果の達成をはかる指標

●活動1:家庭菜園づくりを促進する。

- 1-1:モンゴル国立農業大学と共同して、住民の家庭菜園づくりを指導する。
- 1-2:技術情報交換の場としての「野菜クラブ」を運営する。
- 1-3:第53学校で栽培教育を実施する。

成果1:住民が家庭菜園での野菜栽培技術を身につけ、また第53学校で野菜栽培を学んだ子供たちによって、野菜栽培が持続的に行われる。

指標1:経年的に家庭菜園を行う「野菜クラブ」メンバーが漸次増加し、64世帯になる。

※第53学校は2010年「緑環境の改善向上」により、ウランバートル市教育長から表彰を受けた。今後とも学校菜園づくりや栽培教育に励み、将来的には緑のモデル校として他校からの視察や研修を受け入れながら、本活動の全区、全市への普及に努めていく。

●活動2:野菜の利用を促進する。

- 2-1:モンゴル国立科学技術大学の協力のもと、栄養指導と野菜調理講習、食育に関するセミナーを行う(その際、ターゲットグループ以外の住民の受講も区の広報やちらしなどを通じて働きかける)。

2-2:モンゴル人の生活にあった野菜メニューを開発し、野菜調理講習に反映させる。

成果2:住民が野菜の調理法を身につける。また、学校給食に栽培野菜が取り入れられる。

指標2:野菜料理/調理講習の参加者数が年間延べ100人(2010年実績58人)となる。また、学校給食に栽培野菜を一年間に8回取り入れる。

※2009年まで、53学校では調理した食品を給食として提供することはなかった。2010年、学校園・温室で栽培した野菜を使用して、4回の給食が提供できたので、これを2013年には8回に増やすことを目標とする。

●活動3:野菜の加工・販売実習を行う

- 3-1:モンゴル科学技術大学の協力のもと、野菜加工品を開発し調理講習に反映する。
- 3-2:野菜の加工・販売実習を行う(その際、ターゲットグループ以外の住民の受講も区の広報などを通じて働きかける)。

成果3:住民が野菜の加工・販売技術を身につける。

指標3:野菜の加工・販売実習に、一年間延べ20人が参加する。

※加工実習はベーカリーファーストフード社の加工室および科学技術大学の調理加工室を用いて、各回10人の実習を年2回程度行う予定である。また販売実習は希望者を対象に、市役所の食堂およびベーカリーファーストフード社の一部店舗において、OJTとして実施する予定である。

●活動4:栽培と調理の指導者および販売スタッフに対し日本で研修を行う。

- 4-1:野菜栽培指導および栽培教育に関して、埼玉県内外で栽培指導研修を行う。
- 4-2:調理指導に関しては埼玉大学等において野菜調理研修を実施する。
- 4-3:販売スタッフに対しては、マネジメント研修をさいたま市で実施する。

成果4:栽培・調理の指導者および販売スタッフが高い技術と豊かな知識を身につける。

指標4:日本での調理研修・栽培研修・販売研修の成果に基づいて、アクションプランが作成される。

8. 活動を実施するための投入(人材、資機材、施設など)

■日本側

・人材

プロジェクトマネージャー(日本人):1名

プロジェクトサブマネージャー(日本人):1名

現地コーディネーター(日本人):1名

メンバー(日本人):アセスメント担当、教育指導担当、栽培指導担当、調理指導担当 各1名

メンバー(モンゴル人):総務担当 1名

現地スタッフ(モンゴル人):現地マネージャー1名、現地コーディネーター補佐(総務担当兼任)1名、会計1名、通訳1名、栽培指導5名、調理指導4名、家計・食事調査員6名

- ・資機材
野菜栽培用および野菜料理講習用の資機材
- ・施設
野菜加工実習用施設
販売実習用施設

■相手国側(相手国実施機関)

- ・人材
現地リーダー(モンゴル人) :1名
現地カウンターパート側マネージャー(モンゴル人):1名
現地カウンターパート側担当スタッフ(モンゴル人):栽培教育担当 2名、 広報担当 1名
- ・資機材
野菜栽培用および野菜料理講習用の資機材
広報宣伝用資材
- ・施設
学校菜園用施設
料理講習用施設

9. 事業の実施体制

■日本側(日本側支援体制、広報等)

業務従事者としては現地調整員の人件費だけを当事業に計上しているが、プロジェクトマネージャーを始め日本人スタッフの人件費については、自己資金で負担する。モンゴル人現地スタッフについては、活動に応じて謝金を支払う。

広報に関しては、当チームのホームページや一年に一度発行する活動報告書(印刷部数 50 部)、一年に一回開催する国際シンポジウムで、当事業についての報告を行う。現地での公開講座やシンポジウムを行い、パンフレット(印刷部数 1000 部)を作成して配布することで、モンゴル国内への普及を図っていく。

また当チームおよび現地スタッフには大学教員が多く含まれることから、各人が授業教材として当事業を積極的に取り上げ、学生への周知をはかるとともに、講演等の機会をとりまえて一般への広報を行っていく。

当該事業終了後も、現地スタッフ・チームとの交流は継続して行う方針であり、この交流を通じて、野菜栽培のバヤンズルフ区内での進捗状況や野菜食の普及度、栽培教育の進展について、モニタリングを行っていく。

■相手国側(カウンターパート機関の概要等)

バヤンズルフ区はウランバートル市の行政区の一つであり、区長は 4 年に一度の選挙によって選出される(次回選挙は 2015 年)。当事業の主な対象地域は第 24 ホロ(ホロは区の下部組織)である。

バヤンズルフ区は毎月一度、区報を発行、全戸配布しており(発行部数約 6200 部)、この区報紙面で当事業に関する広報を積極的に行っていく。

プロジェクトマネージャーが当事業の責任者ではあるが、事業の持続的発展のために、現地リーダーをはじめとする現地マネージャーと現地カウンターパート側担当スタッフに主導的役割を委ね、日本側メンバーはアドバイザー的な立場で事業に携われるように務める。

カウンターパート名:ウランバートル市バヤンズルフ区
所在地:モンゴル国ウランバートル 51、エンフタイワン大通り 57、バヤンズルフ区役所
設立年月日:1965 年 4 月
代表者氏名:バヤンズルフ区長、B. Batzorig

11. 事業開始にあたっての前提条件

住民や学校の野菜栽培への関心が高く、先行世帯において家庭菜園が継続し、かつ「野菜クラブ」の活動と第 53 学校での学校菜園が継続していること、および野菜料理講習や野菜加工・販売実習の会場がプロジェクトサイト近傍で確保できることが、前提条件となる。

12. 事業の自立発展性確保の展望

カウンターパートを中心とする相手国チームは、区長、大学教授、学校教諭、ゲル地区住民、食品会社社長など、多彩な主体で構成されている。このことは事業にとって“強み”である半面、今のところ必ずしも“一枚岩”“堅固な組織”とはなっていない。

事業期間中に現地メンバーに対する研修を行い、個々の能力を高めるとともに、メンバー間の交渉・交流機会を意識的に増やし、また新たなメンバーも加えながら、組織としての活力や安定度を増すことを目指す。日本人の現地調整員を駐在させるのは、一にこのためである。

現在、バヤンズルフ区とはコミュニティファームづくりについて協議を重ねていると共に、区役所内に新たに設置される食堂での栽培野菜購入および野菜料理の提供に関して検討を始めている。これが実現されれば、対象世帯外の区民も野菜作りに参加できるようになり、野菜クラブ員は小額ではあれ定期的な収入を得ることができ、区役所の食堂では区民の誰もが野菜食を口にできるようにもなる。

この区役所食堂のほか、ベーカリーファーストフードの店舗の一部でも生鮮野菜および加工品の販売ができないか協議を行っているところであり、近い将来、コンスタントな栽培野菜・加工品の販売を目指す。

当該事業終了後は、本事業は現地カウンターパートに事業を引き継いでいく予定であるが、その際も、当グループは現地チームとの交流を継続して行う方針であり、この交流を通じて、野菜栽培のバヤンズルフ区内の進捗状況や野菜食の普及度、栽培教育の進展、現地チームの発展状況などについて、モニタリングを行っていきながら、自立発展性の確保をフォローしていく。なお事業引き継ぎについては、事業実施中に区とも協議しつつその具体的方向性を検討していく。

さらに、バヤンズルフ区民をはじめとするウランバートル市民に対して本事業モデルの将来的な普及を図るために、日本語、モンゴル語の報告書およびモンゴル語のパンフレットを制作すると共に、シンポジウムやセミナーを開催し、健康上の野菜食の意義、家庭菜園の実施の仕方、および生計向上を目指した野菜の活用法についての、知識の普及を図っていく。

野菜栽培によるゲル地区住民の生活改善プロジェクト PDM

埼玉大学地域社会活性化プロジェクト・チーム
ver. 0, 2010.12.24

プロジェクト名 野菜によるゲル地区住民の生活改善プロジェクト
対象地域 モンゴル国ウランバートル市バヤンズルフ区

対象期間
ターゲットグループ

2011年4月～2014年3月
バヤンズルフ区のゲル地区住民(64世帯・約250人)第53学校児童生徒(約1600人)

プロジェクトの要約	指標	指標の入手方法	外部条件
上位目標 都市化によって崩れたバヤンズルフ区民を始めとするウランバートル市民の生活を改善する。	<ul style="list-style-type: none"> 野菜食の実施率 家計の改善度 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養調査 家計調査 	
プロジェクト目標 家庭菜園・学校菜園で栽培した野菜を利用して生活状況を改善する。	<ul style="list-style-type: none"> 自家栽培野菜の食事への摂取率 野菜栽培による家計の改善度 	<ul style="list-style-type: none"> 家庭菜園実施家庭のモニタリング 参加家庭での家計調査・食事調査 	<ul style="list-style-type: none"> 気候条件が安定している
成果 1. 住民が家庭菜園での野菜栽培技術を身につけ、第53学校で野菜栽培を学んだ児童生徒によって、野菜栽培が持続的に行われる。 2. 住民が野菜の調理法を身につけ、学校給食に栽培野菜が取り入れられる。 3. 住民が野菜の加工・販売技術を身につける。 4. 栽培・調理の指導者および販売スタッフが高い技術と豊かな知識を身につける。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 経年的に家庭菜園を行う「野菜クラブ」メンバーの数 2-1. 野菜調理講習の参加者数 2-2. 学校給食での野菜の利用状況 3. 野菜の加工・販売実習への住民の参加状況 4. 日本での調理研修・栽培研修・販売研修の成果に基づいたアクションプラン 	<ol style="list-style-type: none"> 1-1. 野菜クラブ参加家庭のモニタリング 1-2. 学校の栽培教育のモニタリング 2-1. 野菜料理/調理講習のモニタリング 2-2. 学校給食の献立調査 3. 野菜の加工・実習販売のモニタリング 4. 日本での研修後のアクションプランと 	<ul style="list-style-type: none"> 気候条件が安定している
活動 1. 家庭菜園づくりを促進する。 1-1. モンゴル農業大学と共同して、住民の家庭菜園づくりを指導する。 1-2. 技術情報交換の場としての「野菜クラブ」を運営する。 1-3. 第53学校で栽培教育を実施する。 2. 野菜の利用を促進する。 2-1. モンゴル科学技術大学の協力のもと、栄養指導と野菜調理講習を行う。 2-2. モンゴル人の生活にあった野菜メニューを開発し、野菜調理講習に反映させる。 3. 野菜の加工・販売実習を行う。 3-1. モンゴル科学技術大学の協力のもと、野菜加工品を開発し調理講習に反映させる。 3-2. 野菜の加工・販売実習を行う。 4. 上記の目的を効果的に実現するために、モンゴル人指導者の研修を行う。 4-1. 栽培指導者に日本で栽培指導研修を行う。 4-2. 調理指導者に日本で調理指導研修を行う。 4-3. 販売スタッフに日本でマネジメント研修を行う。	<p>投入(日本側)</p> <ul style="list-style-type: none"> 次の人材そろえる。 プロジェクトマネージャ(1名) プロジェクトサブマネージャー(1名) 現地コーディネーター(日本人1名) プロジェクトチームメンバー(計5名) 現地スタッフ(計19名) <p>次の資機材をそろえる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜栽培用資機材 次の施設を確保する。 野菜加工実習施設 販売実習用施設 	<p>投入(モンゴル側)</p> <ul style="list-style-type: none"> 次の人材そろえる。 現地リーダー(1名) 現地CP 側マネージャー(1名) 現地CP側担当スタッフ(計3名) <p>次の資機材をそろえる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜栽培用資機材 料理講習用資機材 広報宣伝用資材 <p>次の施設を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校菜園用施設 料理講習用施設 	<ul style="list-style-type: none"> 気候条件が安定している。 <p>前提条件</p> <ul style="list-style-type: none"> 先行世帯において家庭菜園が継続する 「野菜クラブ」が継続している 第53学校での学校菜園が継続している 野菜栽培への関心が高い 野菜の調理・加工・販売の実習会場がプロジェクトサイト近傍で確保できること

2010 年度活動報告書
モンゴル国ウランバートル市
ゲル地区の生活改善

埼玉大学地域社会活性化プロジェクトチーム

338-8570 埼玉県さいたま市桜区下大久保 255
埼玉大学教養学部 梶島研究室気付

2011 年 3 月 31 日発行