

世界中の子供たちを満腹にさせる方法

テーマに関する説明

社会科の授業などで、発展途上国の子供たちは毎日十分な量のご飯を食べられないという現実があると同時に、一部の先進国では逆に供給過多になっていることを学んだ。そこで、SDGsの「飢餓をゼロに」と「すべての人に健康と福祉を」という二つのテーマに基づいて、国ごとの食事量の格差を減らし、全世界の人々が毎日十分な栄養を得られる方策を考えることで、この状況を少しでも改善できるヒントを見つけ、未来を担う子供たちが健康に育つための土台を作れるのではないかと思ったから。

★目標★

南スーダンに着眼点を当てて、貧困を解決する具体的な策を**食の方面**から考える

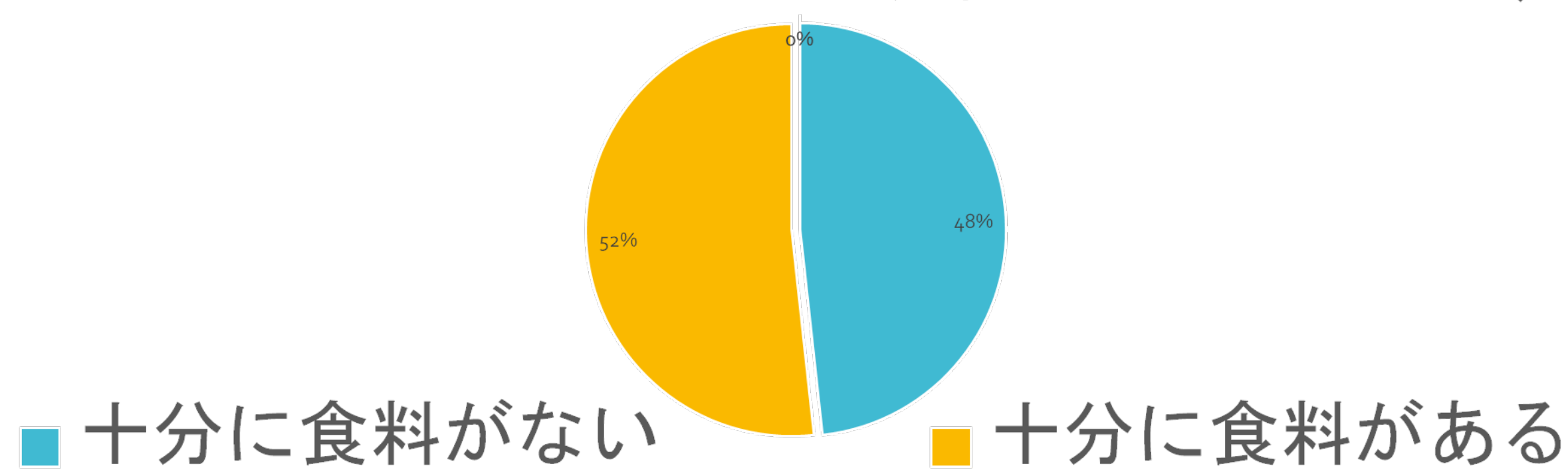
*目標を達成するための計画

- I. 発展途上国に浮いての調べ学習の実行
- II. 発展途上国でも手に入れられる食材で栄養バランスの取れたレシピを考案
- III. グループの個人で夏休みに試作品の調理
- IV. 休み明けに結果・改善点の共有
- V. 結果などをもとにより具体的な解決策の考案

プロジェクトの実施内容

まず、世界一飢餓が深刻な南スーダンの現状について調べた

南スーダンの人口に対する飢餓の割合（2018）



このグラフを見て、南スーダンの約半数の人々が毎日十分な食料を手に入れることができていない現状にあることがわかる。

この状況を解決するために、まずは現地の人々が適切な栄養を取れるように手軽に貧しい国でも作れそうな料理案を作成し、試作して現実的なのか検証した

実際に考えたメニュー

- ・キャベツたっぷりお好み焼き
- ・ゴーヤを無駄なく使えるスープ

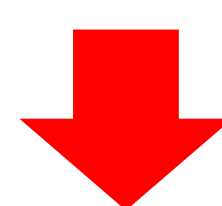
夏休みに、各自で考えた料理を家で試作した



二学期にはこれらに基づいて次の点を話し合った。

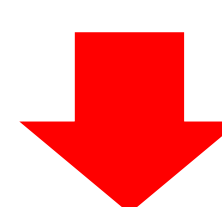
- ・南スーダンの人々がこれらの食料を確実に入手できるか
- ・どうやって料理を作るための安全な設備を確保するのか
- ・情報提供した後、どのような支援をしていくのか

話し合い考えた結果、これらの観点からみてただ料理を作る方法やメニューを伝えるだけでは、現地の子供たちへの実際的な食糧支援にはならないという結論に至った。



特に主食に焦点を当てれば、持続的により多くの子供たちを満腹にできるのでは？

調査した結果、南スーダンは主食などの生産技術がまだ発達していないということだった。しかし、日本は昔から里芋や自然薯、長いもなど、主食になるようなイモ類を育ててきたため、それらを生産する技術が高いことが判明した。



イモなどを作る技術を現地で教える活動を日本のこの長所を生かして行うことがいいのではということになっている。

結論

この活動を通し、現在の貧困の状況について学べただけでなく、実際問題になっているところから課題を見つめることの重要性を再認識した。そのことを踏まえて状況改善案を考えたところ、持続的に安定した食料を生産できるような支援をすることで、十分な食事を得られることにつながるのではと考えた。日本は、アフリカではあまり栽培されていない長いもや里芋の生産技術が高いことが分かったので、若い人口が多いというアフリカの特徴を生かし、農家を中心とした現地での指導・栽培環境を整えることが、食事量の格差を減らす第一歩になるのではという考えに至った。



今後の展望

食事の格差を減らすための解決方法を具体的に考え、方向性を定めることができたため、今後は実際に農家を中心とする現地での食糧支援のための開発指導をどのようにして行っていくのかという点や、どうやって協力者を募るのかなどの点を考えて、より具体的なプロジェクトにすることができたらいいと考えている。

参考文献

www.mofa.go.jp/mofaj/area (外務省HPより)
<https://www.hungerfree.net/hunger/background/special212/> (hungerfreeworld アフリカの多様な食文化と飢餓～国際イモ年にアフリカの食糧確保を考える～より)