

ポン菓子機 海を渡る

南山大生 エチオピアへ寄贈

南山大（名古屋市）の有志学生十七人と愛知県南知多町のポン菓子メーカー家田製菓が協力して、東アフリカのエチオピアにある障害者職業訓練センターに、ポン菓子を作る「穀物膨張機」を贈った。現地では珍しい食感に人気が集まり、障害者たちの収入につながっている。機械購入の資金集めに奔走した学生たちは、「手助けになってうれしい」と三年越しの成果に手応えを感じている。（垣見窓佳）

家田製菓と協力 現地障害者の収入源に

きっかけは、学生が地域の課題解決を目指す「南山チャレンジプロジェクト」。同大の卒業生で家田製菓社長の家田馨子さんが二〇二〇年春に参加し、「学生たちとアフリカの国の支援をしたい」と提案。相談した人文学部人類文化学科の石原美奈子教授が長年、エチオピアを研究していたことから、学生が渡航してポン菓子の製造を指導する計画が立ち上がった。



ところが、新型コロナウイルスの感染拡大で、渡航直前に計画が中断した。学生たちは「まずは国内でできることを」と考え、エチオピアのコーヒー味などオリジナルのポン菓子を考えて、学祭や県内の小売店などで販売し、二〇年と二一年の二年間で、穀物膨張機一台分の約三十二万円を集めた。



「穀物膨張機」
愛知県南知多町の家田製菓で

それでもエチオピアの内戦もあって渡航の機会は訪れないまま。「せつかく学生たちが資金を集めたのに」。エチオピア研究者が集まるオンライン学会の休憩時間、石原教授が吐露した悩み、同国南東部のアルシ大で人類学を教える大場千景さん（大阪公立大客員研究員）が飛びついた。大場さんは、日本の援助で学内に建てられた障害者の製造にはセンターの利用者約

五十人が関わる。燃料の薪や炭、主な原料の大麦はいずれも現地で調達できる。大麦を穀物膨張機で加熱して膨らませ、少量の砂糖や香辛料で味を付ける。袋に詰め、一袋十プル（二十円相当）で近隣の都市で販売している。現地ではもともと大麦をいっただ菓子が親しまれていたため、ポン菓子は「シャキシャキと軽い食感でおいしい」とすぐに人気に。現在、利用者一人当たり月千七百プル（平均的な公務員の初任給は四千六百プル）の給料が支払れているという。

資金集めや機械の輸送に関わった南山大四年加藤杏さん（三三）は、自分たちの取り組みが海を越えて、しっかりと根付いているのがうれしい。機械が使われている様子を見に行きたい」と喜び、大場さんは「利用者は生きがいをもったように生き生きと仕事している。もっと多くの障害者を受け入れられるようにしたい」と希望を語った。

途上国へ支援 各地の大学で

学生による途上国の支援では、静岡文化芸大（浜松市中央区）の学生団体「HANDS（ハンズ）」が二〇一七年からフィリピンのある市内の中学校などで集めた鍵盤ハーモニカを贈っている。

一般社団法人「STUDY FOR TWO（スタディーフォーツウ）」は中古の教科書を回収して販売し、その利益をラオスなどの途上国の子どものための教育支援のために寄付している。ホームページによると、二一年七月時点で金沢大や東京大、同志社大など四十一大学に四十二支部がある。