H27年3月23日

（第三種郵便物承認）

上毛

日本の味 定着させて

甘楽のNPO職員・森さん 南米で日系女性農家に指導

農林水産省の「中南米日系農業者連携交流委託事業」で、NPO法人自然塾寺子屋（甘楽町上野）職員の森栄梨子さんが1月、単身ブラジルとパラグアイを訪れ、現地の日系女性農家たちと交流、技術指導した。

1月10～24日の日程で両国の計4カ所を訪れ、日系団体や日本人会の女性会員約100人と交流した。

ブラジルは日系移民が持ち込んだカキ、クリ、リンゴ、和ナシを含む多彩な農産物が収穫できる。技術指導は、農産物の新しい食べ方を提案したり、付加価値を付けて商品化を促し、女性が誇りを持って働くことにつなげる狙いがある。

実習で指導する森さん（左）

「自分たちにしか作れないものを作りたい」と意気込む現地女性たちに、森さんはトマトのジャム、ブドウのゼリーなどを教えた。

富岡で考案された下仁田こんにゃくの串揚げ「コンカツ」など、同事業で過去に日本人が伝え、商品化された調理法もある。今回森さんは、東京農大生が富岡にちなんで考案したこんにゃく麺のパスタ「こしねって い」も紹介した。

現地女性はレシピを細かく丁寧に書き込み、調理室をきれいに整頓。礼儀や恩を重んじる心もあった。日系6世にもなり日本語が使いこなせない人もいるが、森さんは「端々に日本人らしさを感じた」という。

現地紙に「あなたの食卓にも日本の味を」との見出しで活動が掲載された。「いろいろな人と出会い、つながりが生まれた。たくましく明るい姿に、生きる力をもらった」と笑顔で振り返る。