

カンボジア発祥ドライフルーツ NEWS LETTER I

カンボジアの太陽で育った無添加無着色なドライフルーツ

これまでドライフルーツを食べた経験はありますか？甘くて、色が鮮やかで。中々腐りにくい。一般的なドライフルーツは大量の砂糖と、美味しく見せるための着色料をいれて、ドライフルーツは作られています。



ですがオーナーの意向により、素材の味をそのままいかして、長時間手間暇をかけて、作られています。今回皆様にお届けするのは、ドライマンゴーとドライパイナップル、またカンボジアの特産である胡椒をふんだんに使ったナッツになります。他にもスイカやマスクメロン、ドラゴンフルーツなども作られています。フルーツによって全く味が変わります、

私（石山蓮華）とのご縁

この度は、クラウドファンディングにご支援ご協力くださりありがとうございます！！皆様のおかげで、こちらの素晴らしいドライフルーツを多くの方々に広めることが出来たと共に、現地の子供たちを笑顔に出来たと思います。そしてこちらのSHIKI（志輝）さんとは、去年の2月からの出会いで、今回もご協力をお願いしたところ快く承諾してくださいました。去年はカンボジアでも有名な絆フェスティバルというお祭りで、こちらのドライフルーツを使ったスイーツを販売させていただき想像以上の反響を頂きました。（上の右写真）

PPCILとの関係性

PPCILの運営のカンボジア人のSamithさんと株式会社SHIKIさんとの出会いからこのドライフルーツ工房は始まりました。今回のプロジェクトでは、こちらのドライフルーツを使った商品開発をさせていただきました。オーナーの方の〈体にいいものをより多くの人たちに届けたい〉という強い思いがあり、砂糖不使用小麦粉不使用で考えさせていただきました。その思いからこちらの製造するドライフルーツも砂糖着色料不使用で作成されています。



左の写真は現地のカンボジア人スタッフの方々とPPCIL/ドライフルーツ工房のオーナーと撮影させていただいた写真です。左（屋台でカンボジア料理を食べました）右（ドライフルーツ工房にて）

創業者の方々

Q1 製造されているドライフルーツの魅力はなんですか

何も足さない。無添加無加糖のドライフルーツになります。フルーツによって、乾燥させた時に出てくる味も大きく変わりますので、そこが魅力だと思います。特にマンゴーはしっかりと味が出ていて、酸味と甘さのバランスが非常に良いです。ご賞味下さい。



Q2 このドライフルーツの作成のきっかけは何ですか？

以前各国で働いていた際に、沢山の素材のいい食べ物が食に対する意識の低さによってロスされているのを見て、もっとロスをなくして、素材の良いものを多くの人に届けたいと思ったのがきっかけです。

（左）Samithさん（右）森本さん

昨年絆フェスティバルにて、私が作りましたドライフルーツケーキを試食していただいた様子

カンボジア (プノンペン) 炊き出し編 NEWS LETTER 2

今回の支援先

- ①ひろしまハウス・・・貧困地域の子供たちに無料でご飯と教育の場所を提供しているフリースクール。お寺の中にあり、約30人の子供たちが公立の学校に通う前と後に日本語の勉強をしにきています。こちらは入校するのに厳正な基準があり、貧困の家庭の子供たちのみ通学しています。
- ②くっくま孤児院・・・カンボジアの3歳から21歳の子供達が一つの家族としてくらしている孤児院施設。親が亡くなっていたり刑務所に入っていたり。施設に入る理由は様々ですが、子供が施設に入るほどよくない環境にいるのかしっかりと判断された子供たちが施設で暮らしています。
- ③愛センター（フリースクール）・・・一方でこちらは、通学するために貧困であるかどうかの基準は問わず、どんな学生でも学習意欲が高ければ、受け入れをしています。1日中生徒でにぎわっており、授業内容も日本語、英語、パソコンの授業とレポーターが多いです。

支援内容

- ①ひろしまハウス⇒炊き出し（焼きそば）/栄養と夢に関するワークショップ
- ②くっくま孤児院⇒炊き出し（ポップコーン/焼きそば）/寄付
- ③愛センター⇒栄養と夢に関するワークショップ/ドライフルーツ講座

このプロジェクトを通して。

去年の春カンボジアでストリートチルドレンを見て自分には何もできなかった事がきっかけでこのプロジェクトが始まりました。自分が作った食事を、笑顔でおいしい！と言ってくれる子どもたちの姿を見てみると、思わず涙がこみ上げてきました。このプロジェクトは今回で一区切りとなりますが、私の中ではまだ終わっていません。実際に現地に行って、自分の手で支援をしてきたからこそ見えてきた課題がたくさんあります。今後も、どのような形であれ、現地の子どもたちやコミュニティを継続的にサポートできる存在でありたいと強く感じています。

実際の炊き出しの様子

①ひろしまハウス



子供達からのリクエストで焼きそばを一緒に作りました。日本語が話せる子たちも多く、焼きそばも気に入ってもらえました。ここは幼い子供達も多く、中々言語で話すことが難しくても食を通して繋がることができた気がします

②くっくま孤児院



1から一緒に焼きそばを料理をするワークショップを行いました。孤児院ですが一般的な暗さはなくみんなで1つ屋根の下家族の様に暮らしていました。彼らは民族芸能が得意で、披露しに日本に来たこともあるそうです。

③愛センター



ここでは子供達に自分の夢を旗に(FLAG)書いてもらい表現してもらいました。栄養の講座ではカンボジアのドライフルーツを使ったケーキをプレゼントしたり、普段の生活で大事なことを伝えるワークショップを行いました。

フィリピン(セブ島)炊き出し編 NEWS LETTER 3

今回の支援先

①メアリーグレイス(村)・・・現地の正式な名称はありませんがメアリーグレイスと呼ばれている一つの村にお邪魔しました。セブの中心地からバイクで5分ほど行ったところにあるこの村は、子供たち約100人が家族と一緒に暮らしています。セブは観光地として知られていますが、活気のある場所から少し森の方に入ると村が沢山あります。

②バジャウ族・・・フィリピンの南部の海の上に住む民族。海に根強く普段の食事でも海から自分たちで魚を取ったり貝をとって生活しています。多くの人たちが教育を十分に受けることが出来ていません。また、1つの家に家族10人以上で住んでおり、ゴミや腐ったご飯がそこら中にある環境で暮らしています。

③シースラム・・・海の上に建てられたシースラムという地域。こちらでも海上に住居を構えています。バジャウとは異なる民族が暮らしています。貧困であるがゆえに、陸に住居を持つと賃貸料が発生してしまうため、海の上に住居を構えています。普段の食事はお肉を食べる機会が少なく、海でとれる魚や自分たちで育てている野菜を食べています。

支援内容(全ての場所でお金の寄付をしています)

- ①メアリーグレイス⇒炊き出し(栄養たっぷりの野菜とチキン粥)
- ②バジャウ族⇒見学&お菓子の寄付
- ③シースラム⇒炊き出し(ミートソーススパゲティー)

最後に

ここまで活動を続けてこられたのは、皆さまからの温かいご支援や応援があったからこそです。1年前、物乞いをする子どもたちを目の前にして、何もできなかった自分。そんな自分が、今こうして現地で子どもたちの笑顔に出会えたこと、そのすべてはご支援してくださった皆さまのおかげです。

本当にありがとうございます。

今後は、私自身のこれからの歩みについてもご報告させていただきますので、お時間のあるときにぜひ温かく見守っていただければ幸いです✨

実際の炊き出しの様子

①メアリーグレイス



現地に住む家族のお家をお借りして栄養たっぷりのおかゆを作りました。フィリピンではお粥を食べる機会も多く、薪から火を起こして、鍋一杯に作ったのですが、30分ほどで完食してしまうくらい子供達に好評でした

②バジャウ族



炊き出しを行う環境がなかったため、バジャウ族の訪問とお菓子を配りにいきました。この集落では全体で600人ほどの人たちが住んでいます。お菓子を渡すのでも長蛇の列ができるほど。元気な子供たちが見れました。

③シースラム



海の上に自分たちで住居を立てているため、台風や災害により被害を受けているところもありました。十分にご飯を食べれていない日も多いそうです。子供たちとその家族にあまり食べる機会のないスパゲティーを作りました。