

アデオジャパンのレシピ：

2002～2006

ウガンダ・ケニア難民支援の現場への
研修生インターン派遣事業

今回は、アデオジャパンの活動の中で独自のスパイスが最も効いた事業「研修生インターン派遣事業」について紹介しよう。「研修生インターン派遣事業」とは、UNHCRの事業実施パートナーとしてウガンダ、南スーダンなどの難民キャンプで活動を行っている地域NGO「ADEO」に、日本の若者たちを派遣する料理（事業）である。これまでアデオジャパンは13人分の料理を作ってきた。

アデオジャパンの「レシピ」

まず、皆さんに少し想像していただく。日本から遠く離れたアフリカ大陸。旅行の選択肢としてまだまだメジャーとは言えないアフリカ大陸。アフリカに渡ったとしても、旅行者には辿り着くことができない難民キャンプ。インターンとして「ADEO」へ参加することを決心した若者は、これまで学生として日々過ごしてきた日本から、突如として、非日常ともいえる難民支援の現場へと生活の場を移すのである。本やテレビ、人の話などを通じて想像するしかなかった難民キャンプで4ヶ月から1年、NGOフィールドスタッフの一人として活動する環境が与えられる。もちろんこのような環境は、活動地で研修生を温かく迎えてくれる

「ADEO」のスタッフやUNHCRを始めとするフィールドの人たちの協力がなければ成り立ち得ない。こうした環境は料理にたとえて言うのであればさしずめ材料にあたるどころか。

さて実際に調理にとりかかるわけだが、ここで強調したいのは、できあがる料理は各研修生によって大きく異なるという点である。つまり研修生が、異なる材料に合わせて自分の好きなように調理をすることができるのである。「ADEO」の活動やその時々活動現場の状況を見ながら、“シチュー”にするも“干物”にするも研修生自身が決めていくことができる（もっともこれは、研修生が主体的に動けなければ料理が完成しない可能性もある）。これまで、研修生が実際に作ってきた料理を見ても、難民キャンプで直接難民にインタビューを行うことで難民支援の現場を文書にまとめた人がいたほか、「ADEO」が効率的に事業を実施できるように、車や物品の新しい管理システムを提案した人もいるなど、一人ひとりが違う料理をつくってきた。活動地域で生活する一般市民や難民、UNHCRやNGO、政府関係者など様々な人たちとの出会いを通じて、彼らに支えられながら、研修生が自分の料理を作ることがこの「レシピ」の醍醐味なのだ。

この事業の「味（意義）」についても触れておこう。研修生達は、これまで非日常だと考えていた「日常」を、研修事業という料理を通じて消化し、その体験を日本に住むほかの多くの若者に伝えていくことができる。また一方で、「ADEO」にとっても、日本人であ



アデオジャパン

佐々木雄大

る研修生が、その外見と存在感から、「ADEO」の顔として他の国際NGOなどとの協力関係を構築して「ADEO」の活動を広げることができる。さらにその地域の人たちにとっても、ドナー側である日本の一市民と交流することそのものが貴重な経験となるのである。

アデオジャパンを
もっと知りたい皆さまへ

さて駆け足ではあったがアデオジャパン秘伝のレシピはいかがであったでしょうか？このレシピを見て研修事業、もしくはアデオジャパンに興味を持たれた方がいたらぜひホームページ（研修生が研修中につくったインタビューなどのドキュメントや研修レポートもアップされている）をのぞいてほしい。そしてあなたが私たちのレシピをより深みのあるものにしてくれることを期待して。それではどこかでお会いしましょう！！

（余談ではあるがこの「研修生インターン派遣事業」はUNHCRが以前に行っていた「キャンプ・サダコ」と共通点が多いように思える。「キャンプ・サダコ」自体は2000年に終了しているが、今後の連携によっては、より洗練された形で同様の事業を行うことができるのではないかと感じている。）

アデオジャパン

アフリカの4カ国で主にUNHCRをドナーとして難民や各国国民に保健医療や教育を提供する地域NGOである「ADEO」で研修を経験した大学生が、パートナーとして活動することを目指し設立。「ユース・アフリカ・HIV/AIDS」をテーマに独自の活動を行っています。



2004年秋から2005年春にウガンダの南スーダン難民キャンプでインターンを行った佐藤さん。難民に対するインタビューを行った
写真提供：アデオジャパン