

はじめに

創意工夫 レシピとしての レシピ 創意工夫



発端は私がかつてジュネーブ代表部に勤務していた1999年まで遡る。それはUNHCRのドナー会合、つまり一定額以上の資金協力を行う国の代表が集まり、UNHCRのプログラムについて検討する際のことだった。私は、「もしUNHCRが一つのレストランだったら？」との比喩を使い、最終的に難民に供するUNHCRの作る料理（プログラム）をドナーが味見して（検討して）出資する（拠出する）プロセスの中で、日本はこれまで料理を誉めもせず腐しもせず黙ってお金だけはきっちり払ってきたかもしれないが、これからは少なくともこうすればもっ



2006年2月14日バンコク会合にて、ウィティット教授と共に

と美味しくなる等の注文をつけたいと発言した。ただし、国連の中立性及び独立性を守るため、料理を作る厨房はUNHCRのスタッフだけが入るべきで、日本も遠慮するが他のドナーもハインツのケチャップやディジョンのマスタードを片手に厨房に入って勝手に味付けすることは止めて欲しいと頼んだ。すると米国やフランスの代表から、「何を寝ぼけたことを言っているのだ。料理は皆で作った方が美味しいに決まっている」と激しく切り返され、更に驚いたことにUNHCRのスタッフからも「そうだ、そうだ。料理はいろんなスパイスがあったほうが美味しくなる。日本も醤油を持って入って来い」と逆襲された。それは国連の舞台裏に踏み込んだ瞬間だったと思う。その頃は国連の理想と現実の乖離に悩んだりもしたが、今や日本は国際ルールを守るだけでなく、そのルールを作る方へと回っている。UNHCRのプログラムも最初から中立で最高の料理が自動的にできるわけではない。国連任せにはせず、ドナーもNGOもそれから難民

自身の注文をも反映して初めてよい料理（プログラム）ができるのだと思う。

だからといって闇雲に醤油を振り掛ければよいというわけでもない。日本独特の良さ—非核保有国で平和憲法を有した経済大国でアジアと欧米の架け橋となれる戦略的な立場、思いやり・忍耐・勤勉といった日本の価値観等—を生かした創意工夫、つまり人道支援における日本の「レシピ」が求められているのだと思う。それは今から新たに作るということでもなく、日本の人道支援が本格化した1980年代に既に「レシピのようなもの」が存在したのではないかと。そして人間の安全保障を外交の根幹に据えた1990年代後半には意識的に形成され始めたのではないかと。そんなことを考えていた2005年の夏、外務省野呂人道支援室長より、「日本のNGOやUNHCR日本人職員の活躍を目に見える形で売り出そう」と励ましていただいた。そして外務省の寛大な支援により、「人道行動における日本の創意工夫（レシピ）」と題するワークショップが本年2月14日にタイ

王国バンコクで開催された。海外で開催した理由は、日本の人道支援関係者のレシピが何処まで通じるか、英語で試したかったからである。なぜバンコクかというと、日本と同じく人間の安全保障を標榜するタイ外務省や在バンコク外交団、ウィティット教授を始めとする有識者の真摯で厳しい評価にさらされたかったからである。

それ以来、UNHCR駐日事務所では志を同じくするNGOや有識者たちと継続して「日本発のレシピ」を模索してきた。人道行動をレシピという形式で議論する是非について意見は分かれたが、比喩を使うことでの

べく多くの方々に理解していただければという願いを貫く形となった。ご寛恕願いたい。

バンコク会合の報告書は別途発行済みだが、多くのNGOやUNHCR日本人職員に加えて、遠藤茂在ジュネーブ国際機関代表部大使、小林秀明駐タイ大使にもご臨席いただいた。また6月24日の世界難民の日セミナーには、国際社会協力部（当時）辻優参事官にもご出席いただいた。改めて深く感謝申し上げます。外務省が重視する日本のNGOの能力向上、国際社会に通じる人材の育成にUNHCRとしても共にレシピを模索することで貢献できれば望外の喜びである。

『美味しい』という感覚は長くは続かない。しかし『美味しかった』という記憶はいつまでもその人を幸せにする。今回の試みが、読者の記憶に長く留まることができれば幸いである。

UNHCR駐日事務所副代表
岸守 一