

「難民の  
「美味しい」  
笑顔を見て」

人道行動における  
日本の<sup>レシピ</sup>創意工夫の楽しみ方

本稿は、縦軸は日本が難民条約（1951年の難民の地位に関する条約）に加入した1981年から現在までの25年間を対象とし、横軸は（イ）日本のNGO17団体による創意工夫（レシピ）の紹介、（ロ）各国で活躍するUNHCR日本人職員のある一日、（ハ）『七つのスパイス』と称する新しい日本発のレシピの模索という三部作で構成される。従って、前作Refugee is...Vol.1「難民はずっとそこにいた」と併せてお読みいただければ理解も一段と深まると思う。

レシピは、食材と調理方法で決まる。難民支援の最前線で活動するNGOにとって食材とは、予算や人員・体制、機材・装備や現地の政治・治安状況等の活動条件だろう。もちろん良い食材があるにこしたことはないが、限られた食材でも調理の工夫次第では美味しい料理ができる。料理人の腕の見せ所であろう。そして国連の中立性が求められるUNHCR日本人職員は、独自のレシピを編み出すというより、NGOのレシピと一緒に美味しい料理として表現する役割を担っている。その



タイ・タムビンキャンプの子供たち

意味で料理を難民に届けるウェイターとでも言うべきか。七つのスパイスとして取り上げた分野は、食事、教育、若者の研修、映画、サッカー、訓練・人材育成そしてパートナーシップである。時代が変わり、求められる難民支援の形態も変わるということは、変化する味覚に合わせて新しいレシピを考案する必要に迫られるということでもある。UNHCRは、過去の成功に胡坐をかかず、難民支援について何ができるのか、何をすべきかということを通断に問い続けなければならない。

巷にあふれる料理本と同様、本稿も最初から最後まで読んでいただく必要はない。関心のある時代に焦点を当てるもよし、気になるNGOのあの人のレシピだけを参考にしても良いし、七つのスパイスだけを拾い読みするのも構わない。中央ではUNHCRナンセン難民賞を日本人として始めて受賞された富士メガネ金井会長にスポットライトを当てている。札幌の一人の眼鏡屋さんが24年間も自腹で難民

にメガネを寄付してきたという陰徳を積む行為を称える特集である。加えて、3人の日本人職員からの報告をまとめた「緊急レポート：アフガニスタンの今」を投げ込みで真ん中に挟んだ。

また、NGOが一流の一品料理を供する料理人なら、一流の料理評論家のコメントも必要であろう。今回は大阪大学星野俊也教授（現在は日本政府国連代表部に出向中だが、ここではあくまで有識者として星野先生にコメントをお願いした）及びタイのチュラロンコン大学法学部ウィティット教授（国連人権委員会で北朝鮮問題に関する調査責任及び特別報告者）のお二人をお願いした。レシピの構想が始まってからずっとお付き合いいただいた星野先生の知的で明瞭なまとめと、バンコク会合の総司会を務めたウィティット先生のメタファーを散りばめウィットを効かせた総括との対比も面白いと思う。

我々編集部5人の仕事は、料理人が素晴らしいレシピと料理を作れるように、ウェイターが料理をうまく運べるように、評論家が落ち着いてコメントできるように、そして読者が楽しみながら難民・人道支援について考えることができるように、厨房とレストランを整えることだった。紙面の都合上、今回はNGOとUNHCR日本人職員の活躍を中心に紹介した。日本政府との協力（合作料理とでも言うべきか）について、またご提出いただいたすべてのレシピや料理を紹介できなかったのが残念であるが、次号以降に譲りたい。

最後にご協力いただいたNGOの方々、UNHCR日本人職員、有識者の皆様、ご助言を頂いた外務省関係者、そして読者の皆様に深く感謝の意を表す。

（UNHCR駐日事務所「レシピ」編集部一同）



タイ・タムビンキャンプの様子