

(第3種郵便物認可)

中

三

乗

貧困街で「食堂」

タイのバンコクで店を開く日本人の料理人らが、現地の子どもたちに食事を振る舞う「子ども食堂」を始めた。10月19日に初めて開かれ、子どもたちの笑顔が広がった。貧困による栄養の不足や偏りの改善にもつなげたいと考え、子どもへの食事提供はタイにもあるが、日本食は珍しいという。

(バンコク・吉光慶太、写真も)

「野菜は好きじゃないけど、豚汁の野菜はおいしいかった」。バンコク最大のスラム街・クロントイで開かれた子ども食堂で、参加した少女(15)が笑顔をみせた。主催したのは「バンコクサムライ料理人協会」。日本食を広く知ってもらい、自分たちが住むタイに恩返ししようと、バンコクのホテルで和食の料理長を務める三ツ井裕一さん(55)の呼びかけで昨年11月に設立された。料理人ら約60人が集まった。ボランティア活動のほか、メンバー同士の交流も進める。

この日は、子どもたちの教育や自立を支援する現地の非政府組織(NGO)「シーカー・アジア財団」が協力し、会場を用意した。50人分のすしや焼き

タイの子 栄養改善

サムライ お膳立て

料理人ら日本食を提供

鳥、豚汁などが振る舞われた。近所の子もたちは目の当たりの料理の前に列をつくり、ほおぼっていた。サッカーリーグの名古屋グランパスやFC岐阜などでゴールキーパーとして活躍し、引退後にバンコクで焼き鳥店を開いた高木義成さん(46)も協会の一員として焼き鳥を提供。「自分のできることをあればと思って参加した。おいしさを伝えるきっかけになれば」と話し、子どもたちと触れ合った。

タイの貧困層は満足に食事を取れない実態がある。スナック菓子やインスタント食品による栄養の偏りも問題になっている。世界保健機関(WHO)によると、この20年で学齢期の子どもの肥満率は5・8%から15%に急増した。

子ども食堂に集まった子どもからは「インスタント麺ならおなかいっぱい食べられるけど、本格的な日本食を食べる機会はない」という声もあった。

サムライ料理人協会の子ども食堂は、今後も数カ月間に1度のペースで開催する計画。協会事務局を務めるフードコーディネーターの宮脇洋子さん(43)は「協会が日本とタイの架け橋になつていけたら」と話している。



料理人からすしを受け取る子どもたち＝10月19日、バンコクで