令和２年 12 月５日発行　毎月１回５日発行　オイスカ通信 683 号　昭和 42 年 12 月 27 日　第三種郵便物認可　別紙

公益財団法人 オイスカ

FURUSATO！ 12 月号

～オイスカ四国のふるさとづくり～

企業内転勤による職員入所！

オイスカの皆さま、こんにちは。ファビアンです。マレーシアから来ました。

初めて来日したのは２００４年です。16年前ですが、四国研修センターのことはずっと覚えています。自分でもまたここに来ると思っていませんでした。久しぶりの四国センターや讃岐うどん等楽しみにしています。もちろん忘れていることもたくさんありますが、センターで農業、日本語、日本の技術・文化等を再度学び、研修生に指導していきたいです。16年前と比べると変わったことがたくさんあると思いますが、一生懸命頑張ります。

日本へ来る前、来日することを家族といろいろ相談しました。来日する決断をするのは難しかったです。なぜなら3歳と5カ月の赤ちゃんがいるからです。でも子供達の将来のために来ました。コロナが落ち着いたら、子供達も連れて来たいと思います。

最後にまたオイスカと一緒に仕事ができて嬉しいです。日本へ来られるように協力してくれた皆さん、ありがとうございます。コロナが世界中で広がっているので体に気をつけて頑張っていきます。これからよろしくお願いします。

植樹 in 陶小学校

11月16日（月）、地元の陶小学校で植樹をしました。

私はモンゴルに帰ってから、木を植える活動をする予定ですから、日本でもこどもたちと木を植えたいと思っていました。愛媛県の忽那山で植樹した場所の下草刈りをした時に、アカマツの木がたくさんあったので、この木を植えたいと思いました。陶小学校にお願いして、木を植えることができました。こども達も木を植えることで、環境のことを考えてくれたら嬉しいです。

毎年、陶小学校とオイスカの研修生は交流をしていますが、今年はコロナで何もできなかったので、一緒に活動出来てよかったです。いつか、このアカマツが大きくなった時、また日本に見に来たいです。

（ネモチ）

四国２県で森林整備活動を実施！

11月15日（日）、四国支部は「山・林・SUN体験」活動（香川県まんのう町尾の瀬山）、愛媛県推進協議会は森づくりプロジェクト「Mt.LOVE10」活動（松山市忽那山）を実施しました。澄み渡る青空の秋晴れに恵まれ、参加者は下草刈りと桜の補植を行い、心地よい汗を流しました。

【香川県】コロナ禍により、四国支部主催のイベントは今まで全て中止となっていたため、当日は研修生の紹介が行われ、初めて交流する会員や支援者の方もいらっしゃいました。また、研修生をボウリング大会やスポーツ大会等に招待いただいている四国電力総連様より今年も多くの使用済みインクカートリッジとベルマークを寄贈いただきました。本当にありがとうございました。

【愛媛県】山頂での桜植樹に加え、参加者が自宅で育てた椿20本とアマリリスの苗株を植林地入口付近に植えました。また、登山道は傾斜が急なため途中にロープを張り階段を作る活動も行いました。

どちらの植林地も今までに植えた桜が大きくなってきており、参加された方は春に満開となる様子を想像しながら、その生長を喜んでいました。多くの人が訪れる森となるよう活動を続けてまいります。ご参加いただいた皆様ありがとうございました。

（四国支部・廣野）

海岸林再生プロジェクト IN 名取

11月２日（月）～４日（水）にかけて、宮城県名取市北釜地区の海岸林再生プロジェクトのボランティア活動に四国研修センターの職員３名（小野・デニス・金澤）が参加しました。

クロマツの植樹は、今年の10月で完了しましたが、多湿に弱いとされるクロマツの苗木周辺に設置している排水路の整備等を行ないました。

今回は、香川県立高松北高校の１、２年生30名と國木校長他引率教員２名もボランティア活動に参加してくれました。あいにくの小雨模様でしたが、約３時間、オイスカ本部の吉田部長からのプロジェクトの説明や作業の手順等を熱心に聞いた後、汗をかきながら一生懸命、作業に取り組んでくれました。本当にありがとうございました。

（小野）

↑吉田部長の話を真剣に聞く学生さん達

↑青空の下、成長したクロマツとの記念撮影

12 月の予定

月日	曜日	イベント名	主催・協力	場所
１日	火	香川県・綾川町・四国電力表敬訪問	香川県・綾川町・四国電力	高松市・綾川町
４日	金	企業内転勤ファビアン入所	四国研修センター	四国研修センター
６日	日	日本語能力試験	国際交流基金 日本国際教育支援協会	香川県内
８日	火	令和２年研修修了式	四国研修センター	四国研修センター
９日	水	技能実習生２名入所	四国研修センター	四国研修センター
12 日	土	４センターサミット	オイスカ本部	リモートで実施
15・18 日	火・金	研修生２名帰国	四国研修センター	四国研修センター
28 日	月	仕事納め	四国研修センター	四国研修センター
29 日～1/3 日	火～日	研修生ホームステイ	各ホームステイ先	香川県内

「FURUSATO！」12 月号　発行
公益財団法人　オイスカ四国研修センター
〒761-2103　香川県綾歌郡綾川町陶 5179-1
TEL　087-876-3333　FAX　087-876-3334
E-mail; oiscastc@oisca.org

OISCA × VALUE BOOKS
古本で！
「子供の森」計画サポートプロジェクト

★帰国後の活動予定★

11月24日（火）、地域開発研修生5名と家政研修生1名による帰国後の計画を考える「アクションプラン」の発表がありました。

アクションプランの作成は9月から始まり、1人1人が母国の地域開発のために何が出来るかを考え、スライドや発表などすべて日本語で行いました。日本語に苦戦しながらも職員からアドバイスをもらい何度も何度も内容を練り直しました。

発表当日は、中部日本研修センターの所長と研修生も参加。緊張しながらも自分のアクションプランの発表ができました。

発表を通して研修生の帰国後の活動がはっきりしました。12月に帰国できる人とできない人がいますが、自分の目標に向かって今後も頑張っていきます。（金澤）

～私たちのアクションプラン、頑張ります！～

パオラ（メキシコ）
植物園を作る

メキシコではサボテンが有名ですが、年々減少しています。子どもたちとサボテンを植えて植物園を作って以前のような綺麗なサボテンを取り戻したいです。

メレ（フィジー）
オイスカフィジーで白ネギの栽培

フィジーでは白ネギをたくさん使いますが、輸入が多いです。私はフィジーセンターで白ネギの栽培を練習して研修生に教えたいです。

エー（ミャンマー）
有機農業をしていい土を作る

故郷の農業は、土の問題で農産物に限りがあります。有機農業で土を改善し、いろんな野菜が生産できるようにします。日本で勉強した管理の仕方も教えます。

ネモチ（モンゴル）
養鶏所の経営

故郷では養鶏をしている人がいないため、地元の人にお手軽で体にいい卵を作りたいです。モンゴルは寒いので、しっかり対策をとって行います。

プロイ（タイ）
子供向けの栄養教材作成

タイの子供は好き嫌いが多いので、好き嫌いをなくすために栄養の教材を作成し、栄養の指導を行ないます。

ジョマリ（フィリピン）
わらを使用しての堆肥作り

わらの堆肥を作って、田んぼにまき、稲の収量を上げます。有機栽培のお米を多くの人に食べてもらいたいです。

さぬき市造田小学校と芋ほり交流！

10月26日（月）の午後から研修生（メレ・パオラ・ネモチ・ジョマリ）4人が、さぬき市にある造田小学校の生徒達と交流をしました。

今年は、コロナ禍でほとんどの交流が中止の中、マスク等の着用で感染防止策を徹底して交流を実施しました。

到着してから、まず5年生約30名と英語で質問や自己紹介をしたりしました。その後、ダンスをして楽しい時間を過ごしました。

次に、全校生徒約180名をグループに分けて研修生4名と一緒にサツマイモ掘りをしました。一番大きいイモを掘ったグループには、トロフィーがいただけるということで、みんな一生懸命に掘っていました。（オイスカ香川東　冨田義雄）

地域有線テレビの取材もきて、インタビューを受けました！

香川県産の果物いっぱい！ ～果樹試験場見学～

11月12日、香川県農業試験場府中果物研究所に見学に行きました。担当の山下さんから、基本的な情報や、香川県で研究開発している果樹の品種について教えて頂きました。果樹試験場の面積は9ヘクタールで、その面積でみかん、イチゴ、ビワ、柑橘類、桃、ブドウ、なし、キウイフルーツなど9種類の果物の開発を続けています。担当者は香川県産の美味しい果物の開発に一生懸命取り組んでいました。

研修生は、「果樹試験場で見たことや担当者の話を聞いて、すごく驚きました。香川県の果樹についてたくさん学んだので、おもしろい見学でした。」と言っていました。

もっとたくさん香川県で育てられた果樹の種類が増えることを願っています。（デニス）

微生物のすごさにびっくり！ ～農業経営高校見学～

11月24日（火）、農業経営高校に麹作りを勉強しに行ってきました。麹というデリケートなものを扱うということで、当日は服装も清潔にしていくように気を付けました。建物に入るところから、手洗い、消毒をし、用意して下さった白衣を着て、頭にはキャップ、手袋もしてから部屋の中に入りました。蒸しあがったお米を手作業でばらけさせ、そこに麹をふりかけます。それからお米の一粒一粒に麹がつくように、手作業で撹拌していきます。

本来は翌日の切り返しなど続きがあるのですが、今回、それは高校のみなさんにお願いしてきました。微生物の働きなど、教えていただいたことを、毎年恒例の味噌づくりに生かしたいと思います。（安部）

麹を見たことはありましたが、つくったのは初めてです。貴重な体験が出来ました。