

森枝卓士
の
「食」から始まる
地方再生

モトモト

アルペなんみんセンター

森枝卓士

フォトジャーナリスト

「しも、美味しいものばかり食べられて、いいですねえ」

はい。よくそう言われます。

でもね。いつもいつも、そういうわけじゃないし、そういえば最近、見てるだけという辛い経験が……。

新聞のローカル面（湘南版）に1日限りの「なんみんカフェ」がオープンするとあった。難民申請中で市内の施設に身を寄せているスリランカ人、リヴィさんが作る本場のカレー？ カンボジアのコーヒーマも？

興味深いじゃないですか。難民が作る料理。思えば、私の原点でもあります。

1980年前後、インドシナ難民の取材をしていた時、シンガポールの難民キャンプにいたベトナム人難民に料理を教わるために、（外に出られなかった彼らの代わりに）豚の頭をひとつ、市場で調達してバスに揺られ……なんて日々が。それ



1 食べられなかったスリランカカレー。

2 開催場所も興味深い。鎌倉のお店が週替わりで、この地で働く人々のための「まちの社員食堂」を開く。またの機会にチャレンジしたい。

から食文化の本を書くようになったという次第。そんなわけで、何はともあれ食べてみたい、話を聞きたいと連絡を取った。

ところが。30人限定という「なんみんカフェ」は、すでに予約でいっぱい。どうしようもない。というわけで、見るだけ、匂いを嗅ぐだけのために出掛けた。

はい。美味しそうです。食欲をそそる匂いでした。スパイスの香りが立っていました。写真だけは、人様が食べる物をお先に撮らせてもらってしようがないから、そこで売っていたカンボジアのコーヒーを買って帰った。砂糖も入れないのに、濃厚な甘みのようなコクが特徴的な面白くも美味しいコーヒーだった。ベトナムのそれとも、ラオスのそれとも違う。コーヒー自体が持つ旨みが甘みかのようなものを感じさせるコーヒー。

さて。何故、鎌倉市に難民がいるのか。そして、このようなイベントをやっているのか。

後日訪ねたところが、NPO法人「アルペンなんみんセンター」。鎌倉駅からバスに揺られて20分弱。鎌倉宮や瑞泉寺にほど近いというか、鎌倉霊園の手前というか、ディーブな鎌倉である。その急な坂の上にある寮か学校のような建物。

難民の受け入れに日本政府は消極的である。欧米とは桁がいくつも違う。それだけでなく、難民として受け入れの申請中で、仮放免のような立場



1,2 カレーの会場では、カンボジアの布やコーヒー、胡椒（これも名高いものです）をボランティアの皆さんが売っていた。3 こくと自然な甘みが際立つ、美味しいコーヒー。

では就労は禁止。ほとんど無理難題。どうやって生きていくのだという理不尽さ。

学生時代から難民の定住支援に関わり、以来外国人の移民、難民の支援活動をしてきた事務局長の有川憲治さんを中心に、そんな人々のために、このセンターが作られた。もともと、カトリック、イエズス会の宣教師の施設だった。閉鎖されるといので、それを借り受け、難民認定申請中の人々

を受け入れる施設とした。

個室が並び、食堂や集会所等々の設備がある、まさに寮のような施設である。そこで、寝泊まりする場所、食事を提供し、医療や手続きの支援、あるいは日本語の学習の支援等々を行っている。有川さんと共に、同じくここを拠点にしてボランティアを諸外国に派遣しているキリスト教系の団体、一般社団法人「J L M M」(ここがカレーの



4 アフリカ各地からの難民も少なくない。小学校入学前に、日本語を学ぶ子どもとお母さん。赤ちゃんはこのセンターで生まれた。5 左が有川さん、右が漆原さん。共にボランティア活動のベテラン。6 もともとカトリックの施設だった建物を利用。



アルペなんみんセンター
住所●神奈川県鎌倉市十二所80
イエズス会 日本殉教者修道院
電話●0467-55-5422
<https://arrupe-refugee.jp>



イベントも行った)の事務局長、漆原比呂志さんにいろいろと話を聞いた。中でも印象深く残っているのが、(国の施策の理不尽さを別にすれば)地域とのつながり、である。

畑作業を小学生とやる近所のNPOに難民が参加して、名前で呼び合うような関係になったり、デイサービスにボランティアとして受け入れられたり(それは将来の自立の準備にもなる)。近所の八百屋さんが野菜を無償で提供してくれることもあれば、食事の手伝いから言葉の先生まで様々なボランティアしてくる人たちもいるのだという。

例えば、日本人は見ず知らずの人たちにアクションを起こすことが苦手だ。ただ、知ってしまえば、友だちになっ
てしまえば違う。とりあえず、知り合
うことが大事なのだ、理解のはじまり
なのだと彼らの話から、改めて思った。
そんな関係を築く中で、例えば、私
が食べ損ねたカレーの会のようなイベ
ントがある。あるいは紅茶の会等々も
開いているのだとか。
飲食を通して身近に感じてもらえる
ことは、お互いの関係のためにも大き
いのだという話。なるほど、と思った。
私事ながら、食をテーマにしようと
思い至ったきっかけが、食のような身
近なことだから近隣諸国を理解したい
ということだった。東南アジアの食がブ
ームになる前のことである。

食は身近になったが、
さて、アジアの国々が
身近になったか? 自
問は続くが、何よりも
きっかけだ。知ること
だ。有川さんたちは、
難民と近隣の人々の両
方への、その手伝いを
しているように思われ、
心強く思われたのだ。

地域の小学生と、定期的に畑作業を一緒にしたりして触れ合っている。



何かしたい、あるいは食べたり飲んだりしてみたいと思われたら、SNSなどで発信している情報をチェックしていただけたら。
次の機会には、私もちゃんと食べられるように頑張ろうと思う。その前に、紅茶の会かしら。コーヒーもまた買わねば。

Takashi Morieda

1955年熊本県水俣市生まれ。
国際基督教大学教養学部卒業。
大正大学表現学部客員教授。
フリーのフォトジャーナリストとして、
食文化を中心に世界中を取材。
新聞・雑誌の執筆からマンガの監修まで、
幅広く活躍中。第22回日本絵本賞受賞の
写真絵本『干したから…』(フレーベル館)、
月刊『たぐさんのふしぎ』シリーズの
写真絵本『線と管のない家』
(福音館書店)など。