

「子供の森」計画

in カンボジア



「子供の森」計画積極展開地域：カンボンチャム



2012年の活動と2013年の展望

子どもたちの「自然を愛する心」を育みながら地球緑化を進める「子供の森」計画。カンボジアは2009年から「子供の森」計画を実施しています。カンボジアは、年間の森林減少率が非常に高い国の一つであり、人口増加による農地開拓や乱開発、森林の違法伐採や山火事など、さまざまな要因により森林は急速に失なわれています。「子供の森」計画を実施している地域でも、近年の森林減少のスピードが著しく、「森を見たことがない」という子どもたちや「森＝“ゴムの木のプランテーション”」としか想像のできない子どもたちも多くいます。森は土砂崩れなどから

村や人々を守ってくれるだけでなく、食糧や木材などの資源も人々に分け与えてくれます。これからは、森の大切さをより多くの人に理解してもらい行動してもらえるよう、子どもたちだけでなく地域の人たちにも伝えていく活動に力を入れたいと思います。そして、未来の子どもたちに豊かな自然を残せるよう、地域全体で森づくり活動に取り組めるよう、活動を進めていきます。

2012年植林実績：植林 1,159 本・面積 2 ha
「子供の森」計画参加学校数：9 校（2009年からの累計値）

2012年までの植林実績



カンボジア

- ◆人口：15.103百万人（2012年IMF推計値 日本は127.896百万人）
- ◆面積：181,035km²（総務省統計局資料2010年値 日本は377,950km²）
- ◆一人当たりGDP：853.495US\$（2012年10月IMF試算値 日本は45,869.72US\$）
- ◆森林率：57%（2010年FAO公表値 日本は69%）



カンボジアの活動を支援して下さる方を募集しています。ご支援や各地域の子どもたちの活動の様子はこちらから

ベルマークや書き損じはがきも募集しています。
ベルマークは1点1円として「子供の森」計画の支援となります。事務局までお送りください。

「子供の森」計画情報提供サイト
www.kodomonono-mori.info



事務局



〒168-0063 東京都杉並区和泉3-6-12
☎ (03) 3322-5161 ☎ (03) 3324-7111
<http://www.oisca.org/>

E-mail oisca@oisca.org



緑、大好き!

トゥボンクム地方にあるゴムの木のプランテーションに囲まれたトゥロペアリング・リュージー小学校は947人の子どもたちと24人の先生がいる、カンボジアの中でも大きな小学校です。

この学校は「子供の森」計画の活動を始めた2012年、国連が推進し、オイスカ・カンボジアが3年連続参加しているグリーンウェイブキャンペーンの会場に選ばれました。今回のグリーンウェイブでは、439人の子どもたちと24人の先生が、チークやニーンヌオンなど7種類の在来種の苗木を学校の敷地内に植えました。「緑、大好き!君はどうか?」というスローガンのもとで活動することで、子どもたちは木を植えることだけでなく、自分たちが植えた木を大きく育てるための手入れの大切さも学びました。

また、環境委員会も作られ、子どもたちが責任を持って

木を育てていけるように、水やりや草取り、肥料やり、害虫予防など、子どもたち全員の役割分担を決めました。この活動は近隣の村にも知らされ、子どもたちの活動を見守ってくれています。



グリーンウェイブ植林



木を植えるのは楽しいです!



環境にやさしい学校を目指して

マリーム・チーク小学校はカンボジアで3番目に大きな街、カンポンチャムにある小さな学校です。2012年4月下旬に、「子供の森」計画のコーディネーターによる環境保護に関するワークショップが開かれました。子どもたちは地球温暖化に関するビデオを観た後、森のめぐみや、環境保全、リサイクルなど、環境に関する様々なことを学びました。

ワークショップを通して学んだことを実践しようと、子どもたちは木を植えるため60この穴を掘りました。

そして5月下旬。コーディネーターに教わりながら、二人一組になって木を1本ずつ丁寧に植えていきました。しかし、ただ木を植えるだけでは、本当の環境保護にはならないということをワークショップで学んだ子どもたちは、自分たちの学校内をきれいにしたり、ごみを減らしたりする方法を考えました。その結果、「ゴミの分別をしっかりとる」、

「ビニール袋を使わないようにする」など、様々なアイデアが出され、今もみんなで実行しています。子どもたちは自分たちが描く環境にやさしい学校の実現に向けて日々頑張っています。



どうやって植えたらちゃんと育つか?

TOPICS

カンボジア人のソウルフード、プラホック

塩漬けた魚を発酵させて作るプラホックはカンボジア料理には欠かせないものです。カンボジアで魚が獲れるのは12月と1月の2ヵ月間と短いため、魚があまり獲れない時期に食べる保存食として作られています。塩けが強い上に独特な風味があるのでご飯や野菜につけて食べたり、スープや炒めものの味付けなどさまざまな料理に使われています。その独特な強いにおいから「カンボジアのチーズ」とも呼ばれています。長期間保存することができるので、洪水や干ばつが発生した時には非常食としても活躍しています。



プラホックを使った料理



独特な味とにおいのプラホック