



特定非営利活動法人

アーシャ

アジアの農民と歩む会

会報
65号

3月、専門家派遣ができず、リモート支援で保健ボランティアによる農村母子保健栄養調査を実施。(味の素助成事業)



コロナ禍でも、離れていても 心は村の人々とともに

アーシャ代表理事・三浦 孝子

AFPBB ニュースによりますと、5月5日に発表された研究では、昨年の新型コロナウイルスの流行により、インドの貧困層が約2億3000万人増加したことが明らかになったとのことでした。また、その中でも、最も大きな打撃を受けたのは若者と女性であったと報告されています。1日あたりの新規感染者数が最多10万人弱であった第一波に比較すると、第二波のピークはその4倍以上、現在は下降に転じたものの、収束には、まだ遠い状態です。貧困層の方々への今後の影響が心配です。

13億人、世界第二位の人口大国インドのコロナ禍に、世界中の人々が注目し、酸素濃縮器や人工呼吸器などの支援が各国から届くようになった今も、まだ病床、医療器具、酸素も不足しており、アーシャインド事務所があるプラヤグラージ県では今日も厳しい外出制限が続いています。(5月20日現在)

マキノスクールでは、厳重な感染予防策を講じており、感染者は出ておりませんが、3月末のホーリー（ヒン

ズー教の色かけ祭り）の後から、村の人々や周辺の学部の人々、その家族へと感染が広がっており、いつだれが感染してもおかしくないほどのまん延状況となっていました。そんな中でも、村からスタッフや保健ボランティアの女性たちが外出制限の検問を潜り抜けて、働きに来てしまいました。なぜ？まさに、前述の報告に出てきた貧困層に属する彼らは、一家の大黒柱であり、彼らの稼ぎで一家みんなの命を支えているからです。報告書の中で、コロナの影響を受けた貧困層とは、1日あたりの生活費が375ルピー（約550円）未満で生活する人と定義されています。アーシャで支援している村々の大半の人々がこの貧困層に属する人々なのです。

感染予防のため、出勤しないで、村の中で大豆やモリンガの菜園をまわり、栽培農家の女性たちの支援を行うよう説得し、みんなの安全を守ることとなりました。

予定通りにプロジェクトが進行できなくても、安全第一です。村では大豆、モリンガがコロナに負けずに育っています。3月収穫加工したモリンガがロックダウン前に日本に到着したことは奇跡のようです。

1日も早い、コロナの収束が、インド、日本、世界中の国々に訪れますようにと、祈るばかりです。



豆腐で農村改善

現地統括責任者 三浦 照男

日本で親しまれている豆腐が健康食として世界的に注目を集めています。豆腐の起源は中国とされ、日本では室町時代末期頃から僧侶、貴族、上級武士の間で食べられるようになったと史料にあります。それが第二次世界大戦の頃には貴重なタンパク源として庶民の食事には欠かせない食材となりました。冷蔵庫がまだ一般的に普及していない時代には、未明から豆腐をつくり始め、朝食時にそれを販売、そして消費者は味噌汁や煮物等に使い、常食していたのです。その光景を思い浮かべる時、豆腐が如何に庶民にとって大切なタンパク質食材であったか、それを如何に愛用していたかが理解できます。

日本では魚肉類やそれらの加工品が世界中から輸入されています。世界の人々が食べられている高価な動物タンパク質食材を何時でも入手できるのです。にも拘らず、見た目も味も地味な豆腐はスーパーやコンビニから消えることがありません。かえて豆腐の種類は益々増える傾向にあります。確かに一般的に動物タンパクの方が食味の点から多様です。一方で、伝統食・豆腐が安価で、健康的な食材であることが再認識される傾向にあるのです。また、生でよし、揚げてよし、煮てよしの食材です。冷蔵庫に常備している豆腐愛好者は多いのです。

豆腐の愛好者は日本だけでない

豆腐とは無縁であった欧米でも、近年、注目食材となっています。1990年頃、私は3年間アメリカ中部に住んでいましたが、そこでは一般的な食品店の棚にはありませんでした。東アジアからの移民が多いカルフォルニア州などを除いて、豆腐を製造する業者も少なかったようです。それから30年後、中部アメリカを訪問した時、「TOFU」という書かれた豆腐パックが一般のスーパーで売られていました。友人によると、「ビーフステーキの代わりにTOFUステーキを」とのスローガンのもと、健康食・豆腐を好むアメリカ人が増えてきているとのことでした。

このようにTOFUが優れた健康食材として受け入れられる傾向にあります。良質な植物タンパク、ミネラルが豊富、一方病気の源とされる悪玉コレステロールが少ない

のです。言い換えれば豆腐という食材が多様な食文化に同化できる潜在能力は大きいと言えるのです

インドでは豆腐はあまり知られていない

ではインドではどうでしょうか？インドにも豆腐に似たパニール（カッテージチーズ）があり、高級食材として用いられ、パニールカレーは特別な時に食べられます。しかし、豆腐に関してはその名前さえ知らない人がほとんどです。何故、世界的に注目されている豆腐がインドでは受け入れられないのでしょうか。

その理由は以下のように多岐にわたると思われま

- 豆腐作りに適した食用大豆がインドでは生産されていないこと
- 豆腐の価格が高く、一般庶民には手が届かないこと
- 大豆の匂いが嫌いなインド人が多いこと
- インドの気候は暑いものにも関わらず、冷蔵流通が発達していないこと
- インド人に受け入れられる豆腐料理が普及していないこと等の理由が考えられます。

インドでの豆腐普及は可能性大

このような状況でも、豆腐はインドで普及できるのでしょうか。私はその可能性は大きいと考えています。その理由は以下のとおりです。

- 中流階層を中心に高脂血症、高コレステロール血症、糖尿病等の生活習慣病が社会問題となっているのが現状です。健康食への関心が高まっていて豆腐が注目される可能性は大きいのです。
- 豆腐を揚げたり、他の野菜やスパイスと混ぜたりすることで大豆の匂いを少なくし、インド人の受け入れやすい触感や味にアレンジできることができます。
- 菜食主義者が多いインドで食されているレンズ豆、ヒヨコ豆等にくらべ、大豆はタンパク質含有量が多いこと、大豆からつくる豆腐は良質なタンパク源であることなど啓発活動が推進されれば、豆腐はインドの食生活に溶け込むことはできるのです。

インドの農村だって豆腐は普及できる。

豆腐は高級食材として東アジアの在インド外国人や中流階級の人々をターゲットに大都会を中心に流通が始まっています。しかし、私たちの経験では、大都会ではなく、実は、農村に於いて大いに普及できるのです。実際、ブ



ラヤグラージの農村で豆腐カレーが食べられるようになっていきます。

ヒンドゥー教徒の結婚式の披露宴でパニール料理は欠かせないものとして振舞われてきましたが、パニールの高騰で、主催者にとっては大きな負担になってきています。農村人口の増加による農地の細分化、舗装道路の拡張工事、建設ラッシュによって、自由に草を刈れるところが減少しているのです。その結果、牛の飼料確保が難しくなり、牛乳生産量が減少しているのです。そのパニールカレーに代わって、豆腐カレー、豆腐焼きそばが出されているのです。

マキノスクールでは農村の冠婚葬祭時に料理を請け負う料理人30名に豆腐料理セミナーを催しました。農村の人々が受け入れられそうな豆腐料理を中心に何種類かづくり、試食をしてもらったのです。その結果、11月下旬から始まった農村の結婚式に5回、合計約250キロの大型注文がありました。今後、豆腐の栄養価、豆腐料理を普及することによって、豆腐が「TOFUパニール」として農村で食されるのはそう遠くはないと感じています。そのためにも、今後、豆腐に関するセミナーや啓発活動は重要となっています。

インドの大豆栽培はどうか

豆腐を作るにはその原材料の大豆が必要です。インドでは中部のマディヤプラデーシュ州で大豆が大規模に生産されています。中規模、大規模農家の大豆畑には排水溝が整備され見事な大豆が栽培されていました。それは多国籍企業モンサント社と州の研究機関が開発した食用油目的の大豆栽培です。その大豆は油脂分が多く、食味は元来の豆腐と別もの、本来の豆腐の食味から離れています。

インドでは大豆の在来種はヒマラヤ山脈の麓にあるウツタルカンド州で栽培されています。標高が1000～1500m、気候的にはアーシャ事務所のある北部栃木に似ています。この地域では、段々畑で灌漑可能なところは稲作を、斜面には野菜や豆類を栽培しています。この在来種は油脂用のものより、豆腐づくりに適しています。豆腐カレーにするには十分です。この大豆の価格は高くはありません。が、日本で作られている甘味のある豆腐はできないのが残念です。今後、豆乳、豆腐に適した品種を探し続ける必要があるようです。

プラヤグラージでの大豆栽培

私たちのプラヤグラージでは、大豆栽培は苦戦を強いられています。大豆栽培に適した山岳地帯とは異なり、食用大豆栽培経験のある農民がなく、大豆の播種時期（二期作が可能）、施肥方法、排水方法、灌漑方法の経験や知識に乏しいのです。加えて乾季には起こりがちの塩害・病害虫・害獣対策ができていないことが大きな課題となっています。これらの問題は経験を積みながら解決していくしかありません。

豆腐だからこそ農村女性の参加を期待できる

このプロジェクトを始めるにあたって、重要と見てきたことは、農村女性の参加です。農村女性を育成し、彼女たちに大豆栽培の普及や啓発活動、女性生産者グループの組織化、更に大豆生産、加工、販売にも彼女たちが参加することです。これらの活動により、農村女性の収入と共に女性の社会的地位の向上、農村の人々の栄養改善を促すことです。これらどれを取っても彼女たちにとって大きなチャレンジです。伝統社会の中で生をうけ、生活してきた彼女たちにとって上記の目標は高いハードルなのです。実際、参加してみるものの、途中で辞めてしまう女性も多くいました。

2年目に入ったこのプロジェクトでは農村女性の育成がすすみ、彼女たちによって組織化された生産者グループが組織されています。また、そのグループによる大豆栽培がなされ、生産量も上がってきています。更には、豆腐づくりに適した大豆の確保を確実なものとするために、小規模食用大豆生産に慣れている山岳地帯の農民に大豆プロジェクトの参加を呼びかけています。多様な大豆の確保、豆腐の普及を進めようと計画しています。

豆腐製造の機械化と大きな願い

5月によく脱臭機をついた豆腐製造機械がマキノスクールの加工室に導入されました。それまでは手作り豆腐でしたが、これで一挙に豆腐生産のスピードが高まります。早速、育成された農村女性と加工スタッフが豆腐製造機の使い方を学びました。

豆腐を用い、農村住民に受け入れやすい料理を紹介し、農村においても豆腐を普及します。そして近い将来、豆腐が一般的な食材として受け入れられ、農村女性がこのプロジェクトに参加することによって、女性の収入向上、農村栄養改善に寄与してきたという自信が得られることを願っています。



コロナ禍の大豆事業活動報告(2020年11月~2021年5月)

インド事務局長・川口景子



昨年11月頃に一旦落ち着いた（ように見えた）新型コロナ感染。それまで封鎖や自粛でできていなかった活動を「待ってました！」とばかりに開始。農村での大豆栽培普及、食から始まる健康、豆腐などの加工品やレシピの開発・製造、生産者の組織化、市場開発に取り組みました。なかなか訪問できなかった大豆の栽培農家の数を増やすことも大きな課題でしたが、農場長サントシュはじめ、スタッフ、農村普及ボランティア（VEV）みんなで目標を見据え、栽培農家の家を巡って関係づくりを再開。感染に気を付けながらの活動となりました。

VEVと小規模生産者グループ（SPG）の大豆の栽培、栄養、加工、組織化研修

大豆の収穫と2期作目の種まき
大雨や鳥獣被害が重なり苦勞しましたが、12月に無事収穫を迎えました。



インドで豆腐を広めるためのレシピ開発

VEVの女性たちによる農村での大豆料理教室



豆腐とグリーンピースのカレーは農村でも大人気



豆腐ハンバーグ



豆腐コフタ（団子）カレー





大豆を農村女性の手で、育てて、広めて、食べて、健康になり、加工して収入と生活を向上させる取り組みを着々と進めています！

豆腐製造機を使った豆腐づくりの研修



プラーグラージ市街地での路上試食販売



首都圏の市場調査と豆腐製造機工場での研修



農村の結婚式料理人と市街地のレストラン・シェフを対象にしたワークショップ
インド、和風、中華風の豆腐料理を紹介



←唐辛子 (赤) ターメリック (黄)、モリンガ (緑) の3色豆腐の厚揚げも紹介





インドに生きる人たちとの出会い

—マキノスクールでの1年間を振り返って—

現地インターン 松田翼



有機野菜直接販売場で、豆腐料理を紹介する筆者（右から2番目）

マキノスクールで暮らし、最も教わったことは、「人の助け方」でした。それは、僕自身がこの1年間、この地に生きる人たちに辛抱を持って支えられたからです。今回は、インドで生きる人たちとの出会いについて、一部を分かち合わせていただきます。

まず最初に紹介したい人は北東インド出身のネパール系インド人ヌカ・レブチャさんのことです。2019年の8月に連れ合いと1度マキノスクールを訪問した時、お世話になった人です。滞在中、プラヤグラージ市内の観光をしたいと思い立ち、彼に声をかけさせてもらったところ、快諾し、ムガル帝国時代の王の墓とカトリック教会に連れて行ってくれました。歴史的な場所を訪れたいという僕たちのリクエストに応じてです。場所の案内、リキシャとの交渉、代金の支払いまで、「楽しんでくれた？」と利害のない手を差し伸べてくれたのでした。

マキノスクールに住まいを定めてから、彼もまた同じ場所で寮生活を送っているため、昨年3月からのロックダウン中は一緒に食事を共にする機会が多くありました。7人兄弟であり、レブチャ族という部族出身であること。部族で話されている言葉を教わったり、家族の写真を見せてもらいました。将来、ビジネスを興して同世代の仕事を作りたい、というビジョンを語ってくれたりしました。「インドの若者には仕事がないから」とのことでした。彼の部族の言葉は、地元では少数派であるため学校教育では教えられていない、という嘆きを漏らしていることもありました。忍耐強く、僕の拙い英語の言わんとすることを汲み取ってくれる人でした。

アラハバード有機農業組合の仕事での関りで、業務に慣れない僕はいくつもの失敗をしてしまいました。

「お米に虫が入っていた」といったお客様からの苦情をいただいたこと。注文商品の入れ違いや食材の発送先を異なる場所に誤記入するなど、組合に損失を与えてしまうこともありました。同僚のインド人スタッフらはミスが判明した後に再梱包を行うなど、フォローをしてくれましたが、スタッフの中でも特に僕を支えてくれたのがラビ・シャルマさんでした。彼はいつも「Don't worry, I also with you.」「No need too much tension.」と僕を励まし、英語とヒンディー語の顧客対応を助けてくれるのでした。仕事での接点が多いこともあり、時折仕事納めの後、彼の今まで歩いてきた道を、語ってくださることがありました。

「僕はここに来るまで、大学の教員だった。マスコミュニケーションを教えていた。ある日突然、自分の学部が閉鎖されることになり、職を失ってしまった。家族も自分も、次の仕事が見つかるように祈り続けていた・・・今は、ここで幸せだよ。コロナが落ち着いたら、ラクナウや南インドにビジネストリップに行こう」そのように、昔の大学で働いていた頃の写真を交えながら話をしてくれるのでした。折々、身体が不自由な高齢の両親のこと、交通事故にあった弟のケア、彼のお連れ合いも高校の教員で共働きであるため、一人ステイホームを続けている息子さんのさみしさなど、家族模様を教えてくれるのでした。言葉がわからないながらも、一瞬、その人の心から滲み出てきた過去に触れさせてもらえたように感じる時があります。生まれ育ってきた文化、所属している民族、国籍に違いがありつつも、それぞれの人生で負ってきた物語の中に、自分が抱えているものと同じもの、互いの変わりなさを感じるものがあります。

ロックダウンの影響により組合の売り上げは昨年度の3分の1程度に低迷しましたが、ラビさんはプラヤグラージの地元住民に向けて商品の情報発信をするSNSグループを組織し、豆腐やモリンガパウダーの売れ行きを伸ばしていました。



有機農業組合の同僚。左端より、組合長サントシュ、北東インド出身のヌカ、ラビ、筆者



「ビジネスというのは、口コミ（Mouth publicity）が大事だ。」と注文があったお客様に直に赴いて商品を配達していました。そこから、新規の問い合わせや常連のお客様が徐々にできてきたのでした。

バラナシに営業にいった時は、彼の親類と大学時代の教え子に紹介されたカフェやレストランを訪ね、日本米や豆腐の注文をもらえることもありました。ビジネスとは、育てていくものであり、それは一人のお客様からはじまって、広がってゆく。顔と顔を合わせるやりとりや、友人関係から取引が生じ、品物を介してお互いに御礼を言い合える関係ができる。インド人スタッフとビジネスに携わって、教わるものがありました。

インドでの1年間は、言葉の不自由さ、わからなさに耐える日々でした。「外国人」という立場を身に染みて知りましたが、そんな日々の暮らしづらさを前向きに過ごせるように励み続けてくださったのは、同じく現地で働きを続けられていた川口景子さん、サミール・トプノさんのお二人でした。幾度となく食事に招いて下さり、時間を共に過ごしてくれまし



左より川口景子、サミールトプノ、筆者

た。時に町に連れ出して下さり、買い出しを行うためのスーパーの場所など地元の案内をしていただき、教会でインド人のご友人を紹介していただいたりしました。インド人スタッフに支えられつつも、職員との一筋縄にはいかない人間関係の悩みや葛藤、疑問などに向き合っていたいただいたことで、インターン生活を大きく支えられました。

インドに生きる人々と出会い、多くの場面で支えてもらいました。学ぶとは、言語1つをとっても、誰かの必要に手を差し伸べられるためにある、ということを知りました。自分もここで助けられたように、与えられた役割の中で少しでも現地で暮らす人たちに貢献できるよう、学び続けていきます。



マキノスクール内に豆腐製造機の使い方、豆腐の作り方をスタッフや農村女性と学ぶ筆者（右端）。

はじめまして

アーシャインターン 関口明希

皆様はじめまして。関口明希と申します。いま私はアーシャのインターンとしてマキノスクールに連れ合いの松田翼と一緒に滞在しています。日本だけでなくアジアの農村の人々やその暮らしを知りたい、そこで自分が現地の方々と共に何ができるのか自分なりに探してみたいという願いでインターンを決意しました。



サルワール姿の筆者

私は昨年3月まで三重県にある愛農学園農業高校で農業科と社会科の教員をしていました。昨年3月はじめに連れ合いが先に渡航し、本当はその年の6月に私も渡航する予定だったのですが、コロナ禍によるロックダウンでビザが取得できず、伸びに伸びてやっとこの間の4月あたりに渡航が叶いました。その直後に、皆さんご存じのように、インドで感染爆発がおこって今に至ります。

コロナ禍ではみんな似たような気持ちだと思いますが、人生何が起こるか分からないなあと痛感しています。いま現地はかなり緊迫した状況です。現地の身近な人が重症化したり亡くなった話を聴きます。自分の身を守りつつ、一刻も早くこの感染爆発が収まることを祈るばかりです。

でもこういう状況でも、現地での生活は毎日心が豊かになることがたくさんあります。

今、私はプロジェクトの一環で豆腐を使った現地の料理のビデオ撮影と編集を任されていますが、その合間に料理担当のスタッフさんから食材の名前や使い方、料理の使い方を教えてもらっています。彼女がたくさんの種類のスパイスを手際よく使い分けるさまは感動的です。

先日はサルワール（こちらの女性がよく着ている民族衣装のズボン部分）をスタッフさんのひとりに頼んで作ってもらいました（※写真のもの）。華やかな布地とゆったりしたデザインがとても素敵で、着心地も抜群です。彼女は「裁縫が好きで、家族の服も自分で縫っているんだ。」と嬉しそうに話していました。

今はまずはとにかく語学！現地の方は英語が通じない方も多いです。英語はもちろんですが、早くヒンディー語を身に付け、様々な日常での関わりを通してもっとこちらの人々を深く知っていきたいです。

※ あなたの想いを世界へ、あなたの寄付でアーシャの活動を支えてください

アーシャ会員・理事懇談会

12月12日(土)、会員・理事懇談会を開催しました。当会事務局にて三浦代表、佐藤・三浦副代表、大浦理事、会員の7名、オンライン会議を利用して東京、長野、大分から及川・村上理事と会員の5名、インドから会員と駐在員の3名が参加されました。まず、インドのコロナ感染の経過、現地活動への影響が報告されました。続いて、大豆事業(外務省)、モリンガ事業(味の素)、縫製事業(アジア生協)、国内収入向上事業の概況報告がありました。また、皆様から寄せられた募金を活用して1082枚のマスクを製作して10か村へ配布したことが報告されました。今回、初めてZoomを利用し、画像入り資料を共有して報告を行い、多くのご意見をお聞きすることができました。



事務局近況報告

昨年3月、インドで4年間の活動を終えて帰国した平野伸吾さんが、新たな旅立ちにあたり那須塩原市の当会事務局を訪問されました。帰国後、児童福祉の専門知識を学ばれ、4月から北海道遠軽町にある支援施設で子供たちが豊かな気持ちに成長できる環境を準備する仕事を始められることになりました。北海道に車で向かう途中、婚約者さんと一緒に立ち寄られ、極寒の地へ移住する熱い想いをお聞きすることができました。国際協力の経験を活かしてご活躍ください。



事務局よりお知らせ

会費・寄付ありがとうございました。 2020.11.11~2021.5.20 順不同、敬称略
誤字・記載漏れがございましたらご面倒でも事務局までご連絡下さい。よろしくお願いいたします。

- 個人正会員 【岩手県】 澤谷常清 【山形県】 志藤正一、三浦恒祺 【栃木県】 飯沼一浩、飯沼淳子
【栃木県】 大浦宏勝、大浦智子、後藤正昭、田仲順子、田村修也、辻野留奈、長嶋清、村上和子
【東京都】 及川洋征 【埼玉県】 川口良樹、川口定子、二宮牧雄 【長野県】 青野勝
【静岡県】 古橋克己 【愛知県】 池野雅道、伊藤幸慶、町上貴也 【岐阜県】 榎本進 【三重県】 中西泉
【福井県】 松田宗一 【兵庫県】 藤岡秀英 【大分県】 村上健 【熊本県】 高丸和彦
- 団体賛助会員 【栃木県】 那須塩原教会
- 終身個人賛助会員 【千葉県】 水内早紀 【愛知県】 町上恭平
- 個人賛助会員 【北海道】 塩塚みほろ、平野伸吾 【山形県】 大内朋子、長南正明
【栃木県】 池田桂子、梅田歩、関口明希、高木国雄、高木京子、西田京子、丹羽寿美
【東京都】 北澤麻子、西原麻衣、米山敏裕 【千葉県】 友澤伸拓、友澤美香、友澤芳美
【大阪府】 山本よしこ 【島根県】 加藤輝喜 【福岡県】 坂口馨子 【インド】 櫻庭真理、松田翼
- 一般寄付 【北海道】 平野伸吾、横山明光 【山形県】 佐藤昌司、志藤正一 【群馬県】 島村めぐみ保育園
【栃木県】 朝比奈宏、大浦智子、菊地創、丹羽寿美、本田眞理、三浦孝子 【埼玉県】 二宮牧雄
【神奈川県】 湯本浩之 【千葉県】 友澤伸拓、友澤美香、友澤芳美 【静岡県】 古橋克己
【長野県】 下山田誠子 【インド】 デリー日本人会ボランティアグループ
- 指定寄付 【山形県】 荘内教会保育園 【栃木県】 那須塩原教会、西田京子

- 会費 個人正会員 5,000円 団体正会員 20,000円 終身個人正会員 50,000円 終身団体正会員 100,000円
個人賛助会員 3,000円 団体賛助会員 10,000円 終身個人賛助会員 30,000円 終身団体賛助会員 50,000円
- 郵便振替 加入者名：アーシャ=アジアの農民と歩む会 口座番号：00160-0-315147

マキノスクールは、インド、ウッタル・プラデッシュ州ブラヤグラージで活動するサム・ヒギンボトム農工科学大学にある学部で、本会が主に支援している団体です。実施している事業は、アーシャの会員の皆様からの会費・寄付ご支援、日本政府の無償資金協力や国内の助成財団からの助成金のほかに、インド三浦援会、日本国外の様々な団体、個人の皆様からのご支援によって運営されています。プロジェクトを実施するにあたり、日本の皆様からの多大なご支援・ご協力に深く感謝申し上げます。

特定非営利活動法人 アーシャ=アジアの農民と歩む会 ☆この会報は日本で製作・印刷しています☆

〈事務局・交流センター〉 〒329-2703 栃木県那須塩原市槻沢83-17 TEL: 0287-47-7840 FAX: 0287-47-7841
事務局 朝比奈宏、丹羽寿美 E-MAIL: info.jp@ashaasia.org ホームページ: http://www.ashaasia.org