

2012年度 国際実習演習 IDA ケニア炭プロジェクト
原口拓郎 安藤恒徳 深尾翔太郎

2012年8月31日から9月20日までの約3週間、西ケニアの村にて現地の雇用を創出する為の炭プロジェクトを行った。このプロジェクトは2010年の12月から始まり、2011年8、9月にはメンバーの原口が滝久雄基金から助成を受け西ケニアにて2回目の活動を行った。そして、今回3度目のケニアでは炭プロジェクトを実際にビジネスとして回る仕組みを構築するという目標の基、東京工業大学の公認サークル国際開発サークルのメンバーである安藤恒徳、深尾翔太郎とチームを組んで現地で活動する事にした。この3週間で私たちが行った活動は、**現地での会社設立、炭技術の技術移転、プロモーションの為のワークショップの3つに集約される。**

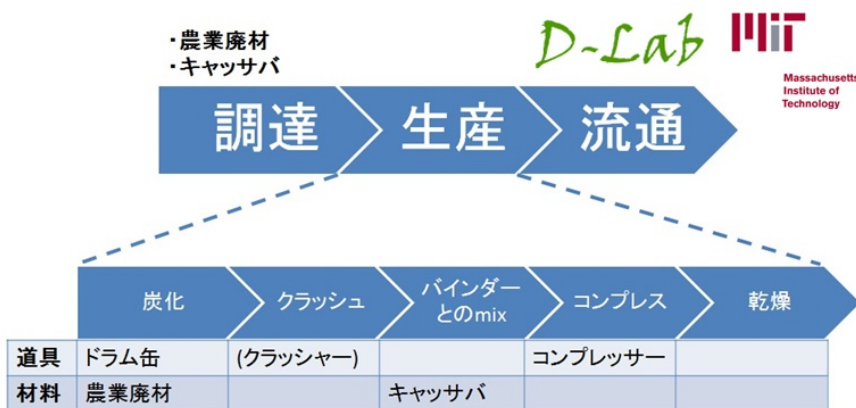
1. 現地での会社設立

今までの活動において原口が主体的に活動していたが、一旦日本に帰国すると炭プロジェクトが停滞してしまうという問題があった。そこでこの問題解決の為に今回は現地で炭を生産して売るメーカーとなる母体を作る事にした。それにあたり、その運営メンバーと長時間議論しビジネスモデルと限られたお金の投資先についての議論を行い、高品質な炭を安定生産できるように運営メンバーに炭作りのトレーニングを行った。



2. 炭技術の技術移転

以下の図が農業廃材から炭を作るプロセスの全体像となります。



前回の滞在では、費用が高いドラム缶とコンプレッサーを現地で調達できる材料を用いて代替する事に成功したが、食べ物であるキャッサバの代替となる材料を発見する事ができなかった。

その後、日本に帰国した際にネパールでは農業廃材から作られた炭がビジネスとして上手く回っているという情報を入手した。そして、5月初旬に原口がネパールで炭の専門家と議論を重ね、キャッサバの代わりに粘土を炭のバインダーとして利用する技術を学んだ。日本に帰国後、粘土をバインダーとして用いた炭を作成するのに必要な特殊なコンプレッサーのプロトタイプを作成し、それを西ケニアで改良する事にした。



ケニア入り後、日本で作成したコンプレッサーのプロトタイプが農村部の一般家庭において調理に利用されている七輪に適していなかった為、既存の形であった正方形から円形にモデルを変更し、現地の溶接工場に新しいコンプレッサーの製作を依頼した。

その後、兼ねてからメンバーの原口と知り合いのレストラン経営をするオーナーであるポーロという人物に我々のブリケットが実際に現地で使えるのかどうかを確かめる実験を行ってもらった。その結果、ブリケットに空いている酸素の通量を高める重要な4つの穴では高い火力が求められる調理には不適切であるというフィードバックを頂いた。そこで、穴の多さに火力は依存するため、ブリケットに空ける穴を8つにし、再度実験を行ったところ、是非料理に使いたいというフィードバックを頂いた。

また、4つ穴の火力は保温が求められる調理に適しているというフィードバックも貰え、作る料理に適した炭を利用して頂くという点から4つ穴、8つ穴の二つを成果物として決定した。



3. ワークショップ開催

ワークショップ開催の目的は以下の通りである

- 起業予定の会社(CEEI)のマネジメントチームによる人材の確保
- CEEIの現地の人々、現地メディアに向けたプロモーション活動

以上を達成するためにワークショップ中は、炭作りに前向きな人間、モチベーションの高い人間を若干名採用すること、現地の人々・マスコミにプロモーションする事に従事した。更に、参加者全員がブリケット作りに携われる様、適当なグループ分けを行い、ブリケット作りの初歩であるドラム缶を利用した炭化作業から、コンプレッサーを用いて実際の最終成果物であるブリケットを作ってもらった。我々が製作するブリケットの各効用を説明することにより、参加者（特に年長者）から「大変すばらしい活動であるため、今後も積極的に活動して欲しい。是非これからも応援していきたい」というフィードバックを頂いた。

