



名古屋NGOセンター ● 会報  
NGO=Non Governmental Organization

vol.130

2024.11 (年2回発行)

名古屋NGOセンターの主な活動

- ① 地域及び全国的NGOのネットワーク作り
- ② NGOスタッフやボランティアのためのセミナー実施
- ③ 一般市民へのNGO情報の発信
- ④ 地球市民教育のためのセミナー、フォーラム等の実施
- ⑤ 自治体、及び関係機関への提言・協力活動

# さんぐりあ

さんぐりあとは、赤ワインにいろいろな果実を漬け込んでつくる飲み物です。

これを世界にたとえ、さまざまな果実(人々)の個性を損なわず、素晴らしいハーモニーが奏でられるようにと願いを込めて、名付けられました。



撮影：編集委員 中島正人

インド亜大陸最南端の聖地・カーニャマリ。三つの大海が出会うこの聖地は、インド全土から巡礼に来るヒンドゥー教徒の人々でいつも賑わっている。クマリ・アンマン寺院は、女神クマリを祀るヒンドゥー寺院。その門前にあった食堂で、南インドの定食「ミールス」をいただいた。給仕の女性が、大盛りのご飯の上にサンバル(豆と野菜の煮込み汁)をたっぷりとかけてくれた。お店の「ミールス・レディ」(定食あります)の看板の前で。(南インド・タミルナード州)

特集

## インドカレー店の謎を追って

日本で人気のインドカレー店。比例するように増えてきたネパール人が経営するカレー店。その謎を解くべく最近刊行された本がある。『カレー移民の謎 日本を制覇する「インネパ」』(集英社新書 室橋裕和著)。さんぐりあ編集委員会では、この本を読んで謎に迫った。

# インドカレー店の謎を追って

## 読んできました「カレー移民の謎」

最近増えてきたネパール人が経営するカレー店。その謎を解く「カレー移民の謎」が2024年3月に刊行されました。さんぐりあ編集委員会ではこの本を読んで感想を話し合いました。場所は名古屋市中村区本陣のカレー店「ガンダーラ」。名古屋NGOセンターが2006年から2012年まで、現在の中村区役所がある場所に事務所があった時によく利用した店です。

『カレー移民の謎 日本を制覇する「インネパ」』  
集英社新書 室橋裕和著 2024年



■「カレー移民の謎」はよく売れていますね。いくつかの新聞の書評にも載りましたし、書店では平積みになっています。この本ではネパール人が経営するインドカレー店を「インネパ」と言っていますが、なぜネパール人がインドカレー店を経営しているのか、なぜ同じようなメニューが多いのか、なぜ店がつぶれても別のインネパの店ができるのか、なぜカレー店のチラシが多いのかを解き明かしていきます。

**M**：NGO界隈はアジアを対象としている団体も多く、カレーとかかわりが深いかも。

**S**：AHI(アジア保健研修所)でボランティアをしています。AHIのキッチンにはいろんな国からのスパイスが保管されていて、オープンハウス(注:コロナ前まで毎年秋に開催していたイベント。多くの市民がアジア各国から来た研修生との交流を楽しみました)の準備の時には大勢のボランティアに関わってもらうので、ランチにはカレーライスをいただきました。

**N**：私たちの団体はオープンハウスでチャイを100円で売っていました。暖かくて甘いのでよく売れて儲かりました。懐かしいですね。

■伏見のアクバル、覚王山のえいこく屋、今池のサプナなど、名古屋地区のインドカレー店も紹介されています。アクバルは1981年にできた東海地方初のインド料理店、えいこく屋は瀬戸焼のタンドリーがあって、サプナはファミレスのように地域密着しているとか。現在、名古屋市内のインド料理店はインド人経営が4店舗しかない



のにネパール人経営が246店舗もあるそうです。

**N**：この間、伏見のアクバルに初めて行ってきました。「高級レストランだった香りを残している」という表現通りでした。名古屋広小路ビルの地下1階です。

**M**：アクバルは開店したころに行きました。当時は珍しかったですね。インド人経営のお店。えいこく屋は就職したばかりのころ(30年ほど前)に初めて行きました。今でも、当時と雰囲気があんまり変わっていない。最近のインネパのお店とは全く違う味わいがありますね。

**W**：90年代はインド料理に限らずいろんな国の民族料理がブームになっていて、名古屋駅や栄にたくさんあったのが懐かしいです。

**K**：さんぐりあ117号(2018年)では「モモナイト」を紹介しました。モモというのは蒸し餃子の一種で、店ごとに大きさや固さ、味が全く違って個性が出ています。月1回いろんな店でモモを食べながら語り合うというイベントでした。

■ネパール人は貧しくてインドに出稼ぎに行く方が多いですが、以前はインド人はカースト制により、カレーはカレーだけ、洗いは洗い場だけという分業制だったので、ネパール人は重宝されたそうです。

ネパール人にとって日本食は甘く感じるらしく、日本人に売れるものを工夫した結果が、チョコ、あんこ、蜂蜜などが入ったナンです。これは完全に日本オリジナルです。

**K**：ネパールが貧しいというより、豊かなインドとの経済格差が原因だと思います。またネパールの政情不安が大きいこともあり、大学を出ても働く場がありません。

**K**：ネパールでは実はナンではなくお米の御飯が主食です。ダルバートという豆とごはんを中心としたネパール式の定食を良く食べています。日本でのインドカレーとは少し違うものを食べています。

■出入国在留管理庁(以後、入管)の仕組みも影響しているようです。外国人が開業するには日本人を雇用していることなど条件が厳しかったのですが、小泉改革により2002年に資本金が500万円あれば会社を立ち上げられるようになりました。

この経営・管理の在留資格ですが、通常は3～5年更新なのに、赤字になると1年更新になる可能性が高く、黒字を出そうと必死です。売上げが少ない店はちゃんとチラシを配っているのかも入管がチェックするそうです。またタンドリー(写真p.2)が写っていると在留資格が得やすいとか。日本人経営だったら税金対策で儲けを低く見せようとするのですが逆ですね。

**M**：入管の在留資格の不安定さや、地域によって判断基準が違うらしいことも問題だと思えます。

**N**：本にも書かれていましたが、カレー屋さんで働くネパール人は「経営・管理」(お店の経営者)の在留資格の人と、「技能」(コックさん)の人とがいて、経営者の方は、コックさんのお給料をできるだけ下げたいし、コックさんはたくさんお金を稼ぎたいから給料のいいところに行きたい。ネパール人同士での微妙な関係性も生まれているようです。

■一方で負の部分も紹介しています。

コックは技能の在留資格をえるのにネパールでの10年の実務経験が必要なのに、少し前までその在職証明書を偽造する人が多くて、日本で初めてナンを食べたという未経験者でもYouTubeをみて得た知識で実務経験にしていたそうです。経営・管理の在留資格を得るのに必要な500万円を、雇う予定のコック数人に負担させるとか書いてありました。

**N**：そういう方たちが低価格競争に走り、インド料理が吉野家やマクドナルドと競合するようになって、以前は高級料理だったインド料理を作っていたインド人が本国に去って、いわゆるインネパになったのですね。

**W**：日本に来るネパール人は今のところまだ増えているけれど、いつまで続くのかは気になります。カレー屋さんには飽和状態。日本以外の国に出稼ぎに行く人も増えているのでは？

■子どもたちの環境にも触れています。両親とも長時間必死に働けばかりで子どもを顧みる余裕がない家庭が多い

とか。公立学校に通っても日本語がわからず、授業についていけなかったり、友達ができずに孤立してしまい、就職がアルバイトしかなかったり、半グレ集団に入ってネパールに強制帰国される子どもがいたり。また父親が解雇されると、家族滞在の在留資格がなくなって家族も帰国せざるをえないこともあります。

最近都内にネパール人学校ができました。生徒の7割がカレー店の子どもなのですが、月5万円の授業料が払えない親もいるようです。

**N**：最近、春日井市にもネパール人学校ができたそうですね。

**K**：私はYWCAで日本語を教えています。中学生くらいの年代で来日したため、日本語も母語も苦手なダブルリミテッドの子がいます。

**N**：永住権がなかなかとれず、在留資格を数年単位で更新するしかないことも、きちんと将来を考えることができな理由でしょうね。

**S**：日本で暮らす外国人の子どもはネパール人に限らず、大変だと思います。親の都合で自国に残されたり、突然呼び寄せられたり。言葉を覚えるだけでも大変なのに、勉強もしなければならない。そして、親が育ってきた文化とは違う文化環境で育つことになるというのが、親にとっても子どもにとっても大変なのだと思います。

■最後の章では、大量のネパール人を送り出したネパールがいまどうなっているか、著者が直接訪問しています。

国外で働くネパール人は人口の約1割で、外国からの送金額はGDPの30%という移民の国です。ただし、ネパール全体が日本のインネパに進出しているのではなく、バグルン郡という人口25万人の地区から集中して来日しています。1990年代に日本で成功したバルグン郡出身の方たちが親戚を呼んでいるようで、血縁関係や地縁関係の濃さが日本と違うところです。

**W**：確かに日本のカレー屋で稼いだ金で御殿を立てる人もいますが、働き世代がいなくなり、高齢者と子どもだけになって、山村の自給自足のシステムが崩れるのは悲しいですね。

(担当:丹羽)



座談会の様子



## 編集委員が「ガンダーラ」を訪問

名古屋市中区松原町1-49 TEL:052-483-4521

地下鉄東山線「本陣駅」を降りると、外国人の若者がたむろしていて、すでに異国の雰囲気を感じながらお店に向かう。歩いて10分ほど、住宅街を通り抜けるとインド料理店ガンダーラがある。かつて本陣にNGOセンターの事務所があったころ、職員が週に2日は通っていたという馴染みのカレー屋だ。夏の猛烈に暑い日にもかかわらず、一人の店員が店の前で出迎えてくれていた。

日曜の夜、店内は私たち他、テイクアウトのお客さんが訪れ、他のテーブルもすぐいっぱいになった。日本人はもちろん、パキスタン人やイギリス人、大柄なアフガニスタン人、ネパール人らしき家族などが続々と来店した。メニューは金・土・日限定の本格ビリヤニが人気だ。ビリヤニとはもともとモスクの人々が礼拝の後に皆で食べるように大鍋で作る料理。3日間はそれで過ごすのだそう。ガンダーラの食材はハラールフードを扱っている。だから、ムスリムの人もやってくる。信仰上の理由で牛肉、豚肉はダメ、お酒は販売していない。飲酒をしたいお客は持ち込みOK。コップを提供してくれるがムスリムの人を配慮し、他の飲料コップとは別で出してくれる。同様に、インド人に多いベジタリアンの対応も可能だそう。ビリヤニはチキンのビリヤニ、マトン、そして魚も加わったのだと。

ガンダーラは2000年にオープン。店長のカandelさん



(左)はインド人で、24歳のころ日本にやって来たとのこと。最初の10年は雇われで働き、その後この店を買取ったのだ。今は近

くに2号店もあるという。従業員はお連れ合いのラクシュミさんと5人のネパール人シェフで2店舗をまわしているそう。現在は52歳で子どもが3人。「子どもはそこの日赤病院で生まれた」のだと嬉しそうに教えてくれた。皆日本で



生まれ育ち、今や中学生と大学生、長女は結婚してイギリスに住んでいるのだとか。子どもたちは日本の学校で苦労はなかったのだろうか。生まれた時から日本だと、案外馴染んでいたのかもしれない。国に帰ることはあるのかと尋ねたら、時々しかないと。「お店があるし、子どもの学校もありますから」日本に来て良かったのは、生活は周りの人が助けてくれたことだと。本によると、カレー移民でやって来て家族滞在の子どもたちは、学校に馴染めないネパールの子どもの数も多いそう。親は店で忙しいので、構ってあげられない。

本を読んでネパール人の人柄を知ったうえで、店の様子を伺っていると、述べられていたように従業員の方々はとてもまじめに働いているのがわかる。お客さんが増えてくると厨房のシェフも出てきて、急な接客も丁寧にこなす。たまたま間違っただけのミスオーダーも、謝罪の対応がしっかりしている。日本人経営の下手なお店より感じがよい。てきぱきと仕事をこなし、お客さんが帰ったあとの後片付けも手早く、慣れた感じ。

これだけの人気店、オープンしたころは界隈のカレー屋は数店舗しかなかったが、今やあちこちでできている現状をどう思うのか。私は、最近のお店は“たいしたことない”なんて言葉を待っていたのかもしれない。そんなことは一言も出なかった。「うちは何もかわらないです」競争心で争うわけではない。カandelさんの人柄から、日本人や日本に住む外国人など多くの人に慕われそうだ。後先考えるわけはなく、今を一生懸命に生きている感じがした。

(担当:桜井)

### 営業時間

【月～金】11:00～15:00 (L.O. 14:30) 17:00～23:00 (L.O. 22:30)  
【土・日・祝】11:00～22:00 (L.O. 21:30) ※第1、3月曜日定休

**私**は静岡大学(以下、静大)浜松キャンパスの近くで、持ち帰り専門のインド家庭料理屋を6年営んでいた。今年4月でお店は閉店移転し、現在は冷凍カレーや漬物の製造販売と料理教室の準備中である。

20年以上前、公立病院で作業療法士として働いていた時に、先輩に誘われてはじめてインドを訪れた。食事は、菜食が印象的だったこと、5時間ドライブした時の食堂のチキンカレーは美味しかった。

料理が元々得意だったため、食堂のカレーを再現してほしいという先輩のリクエストから、インド料理にのめりこんだ。以降、アーユルヴェーダ病院滞在、友人宅などにホームステイ、料理の先生に習ったりし続けて今に至る。

8年前に静大に留学していたモハメドさんと知り合い、意気投合した。静大はアジアブリッジプログラムにより、留学を積極的に受け入れており、毎年約400名が在籍する。その頃、4人のタミルナドゥ出身のインド人でルームシェアをしていた家で、度々夕食をいただいた。

エッセイ  
**NGOの散歩道**  
第40回

インド料理屋による  
**留学生の生活と就労支援**

そこからご縁をいただいて、今では50名以上のタミル人とつながっている。家族ぐるみのお付き合いも多い。前職で就労支援をしていた関係で、留学生の履歴書作成や面接練習を行い(現在100%の合格率!)、就職後には医療相談や受診支援、引っ越しに伴う生活用品の相談、各種手続き等、彼らにとっては気軽に相談できる友人だろう。

元々訪問看護で受診支援していた経験があり、外国人の医療利用について課題を多く感じていたため、浜松市国際交流協会の助成金を利用して、mikkeという多言語医療機関検索アプリ浜松版の開発をした。

スズキ自動車社食のインドベジタリアン向けメニュー開発の際に、ベジタリアンのネイティブチェックをもらう、一緒に多文化共生の出張授業等をするなど、私が依頼することもある。彼らと日常的につきあうことで、私のインド文化の解像度は高まり、私の人生も豊かになっているのは間違いない。



ammikkal(アンミッカル)  
代表 菅沼映里

さんぐりあ編集委員がおすすめるモノ・ヒト・メディア情報

**NANGOC RECOMMENDS**  
なんごく りこめんず vol.78

このコーナーでは皆様からの「りこめんず」を募集しています。NGOに関するあらゆる「おすすめもの」情報をおよせください。e-mail:info@nangoc.org ※「NANGOC」とはNAGoya NGO Centerの略です。



**住民が主役になる対話の法則**

国際協力フィールドワーカーのための問題集

特定非営利活動法人ムラのミライ

国際協力を携わる人たちが支援現場で住民と対話をする中で、どのように対話をすれば住民が主役になるのかをケーススタディで考える問題集。

あるプロジェクトを進めている時、NGOであるあなたは「順調に進んでいますか?」と尋ねると、住民は「何とか進んでいます」と答える。でもこれはあなたが援助する側でお金を持っているからかもしれない。対等な関係に持ち込んで事実を聞き出すにはどう対話をすればいいか、イラストを使ってわかりやすく解説している。このスキルは国際協力の現場だけでなく、国内で各種相談窓口を担当している人と当事者、家庭における親子などにも使えるようだ。

ムラのミライは、この対話の手法を学ぶことができるWeb講座も実施している。

丹羽輝明の  
オススメ



PDFデータ(88ページ)

ムラのミライのHPから無料で入手できるダウンロードはこちらから



中国・ロシア料理

**ユーラシア食堂さらび**

中島正人の  
オススメ

名鉄有松駅から歩いてすぐ、旧東海道筋の街並みの中にある「さらび」を初めて訪ねたのは、6月最初の週末。「有松絞りまつり」に合わせた2日間、「ミャンマー(ビルマ)フレンドシップ&チャリティー」(3年目)として、多くのビルマの若者たちがお店を手伝いながら、ビルマ料理の本格モヒンガーなどを提供。収益は、全て内戦状況下の現地「民主化」のために寄付されると入り口に案内が。

ふだんのメニューは、中国料理やロシア料理にウズベキスタンやウクライナなどのユーラシア大陸の本格料理。この不思議なお店のオーナーシェフは、2021年に勃発したビルマ国軍によるクーデターに「とんでもないこと」と、名古屋の都心であった集会とデモにも参加。そこに集うビルマの若者たちと交流するうちに、支援するようになったという。

今に至るビルマ民主化の歴史にも詳しく、ウクライナに侵略したロシアにも、ユーラシアの文化と食を心から愛するゆえに、「まちがっている」ときっぱり。「さらび」とは、ロシアもウクライナの人も共に愛する、美しい鳴き声の小鳥(ナイチンゲール)のこと…。



〒458-0924 名古屋市長区有松3008 有松紋会館 1F  
TEL : 052-621-3811



# Nたまのいま

No.50



Nたま20期生 まつだ よく 松田 翼さん

名古屋NGOセンターが主催する、将来のNGOスタッフを育成する“次世代のNGOを育てるコミュニティカレッジ”（通称Nたま）。2002～2023年度までの20回で（2004年、2020年度はお休み）、研修を受けた方は286名。

約半年間の研修を終えた卒業生たちは、今ここで、どんな活動をしているのでしょうか？2023年度で、Nたまは20期を迎えましたが、松田翼さんは直近のNたま20期の修了生です。今号の特集「インドカレー店の謎を追って」にちなみ、インドで活動した経験もある松田翼さんに話を伺いました。

## 農福連携によるフェアトレード

※農福連携とは 障害者等が農業分野で活躍することを通じ、自信や生きがいを持って社会参画を実現していく取り組み。

### ■インドで感じたことを教えてください。

2020年から2年間、北インドの農村地帯アラハバードで、現地の人々が栽培・加工した日本米・味噌・醤油などの販売促進をしました。年に3回ほど都市部のデリーに赴き、日系企業の駐在員や日本食が好きなインド人向けのイベントに出店しました。

この活動期間に印象的だったことは、インド国内での農村と都市での経済格差です。都市部での日本食レストランは1人3,000ルピー（約4,500円）。これは農村で働く労働者の1週間分の給与に相当します。かたや私のように、たまたま恵まれた立場でインドに来た人もいます。生まれた場所で運命が決まってしまうかのような、不平等さを感じました。

### ■その後のNたま受講までのことを教えてください。

インドでの活動を経て、どうして経済格差が起こるのか、という疑問が生まれました。そこで所属したのが、日本国内で野宿者支援をしている団体です。野宿をしている人の中には3割程の障害者がいると言われていますが、その方たちが取り組む内職の工賃が低いという現状を、目の当たりにしました。

全国的にも、障害者施設では時給100

円にも達しない企業からの下請け作業もあり、月平均に1万5,000円ほどの収入です。このことに疑問を感じ、適正な環境で利用者さんの力を発揮できないか。そのヒントを見出そうと注目したのがフェアトレードです。その際に「途上国から世界に通用するブランドをつくる」をコンセプトにしているマザーハウスに勤めている方が、Nたま修了生だったことを知り、受講することを決めました。

### ■Nたま受講中のことを教えてください。

印象に残っているのは「労働者の権利」と外国人技能実習生についての自主企画です。チームを組んで、当事者や支援者にインタビューしました。調査したことを元に、オルタナティブ・スクール「あいち惟の森」にてすごろくゲーム形式の出張授業を行いました。「消費しているものが、どんな背景で作られているか」、「外国籍の人ほど働く人が持つ権利が守られにくい」ことなどを子どもたちに伝えました。

自主企画やNたま期間中に得たことは「自分で声を上げていける」という感覚です。そして志を同じくできる仲間と繋がることができました。

### ■現在の活動について教えてください。

現在は豊田市にある社会福祉法人で主に知的障害を持っている方と無農薬・無肥料での稲作・野菜づくりを行なっています。農福連携といわれる分野です。種まきから収穫までで、作業の幅、種類があり、どこかで利用者さんの力を発揮できる仕事があります。工賃も高い方で全国平均の3倍ほどです。

一緒にやってみて試行錯誤すると、こんなことができるのだと、驚きの発見があります。職員と利用者という関係ではなく、一緒に農業をしているパートナーという関係です。適正な環境があれば、適正な対価の商品を生み出せるのだということを、ここで教わりつつあります。



オルタナティブ・スクールでの出張授業

(担当:渡辺)

# センターの動き

## JICA中部なごや地球ひろば施設利用不承認に関する見解について

名古屋NGOセンターは昨年11月、アフリカ最後の植民地と言われる西サハラの人権状況に関して講演会「西サハラ全国キャラバン2023 in 名古屋 いつか自由で平和な祖国へ～サハラウィ難民キャンプからの報告～」を開催しました。開催にあたり、JICA中部なごや地球ひろばの会場使用申請をしたところ、利用規約にない理由で不承認となりました。

そこでJICA中部と2回にわたる話し合いの場を持ち撤回を申し入れましたが、JICA中部はJICA本部と外務省と協議して決めたことであり撤回できないとの回答を行いました。その後、名古屋NGOセンター理事会および政策提言委員会での議論を経て、JICA中部に公開質問状を送付しました(2024年6月15日付)。

公開質問状の目的は三つです。一つめは、JICA中部に対して、不承認が不当であることを抗議し、表現の自由を侵害した責任を問うことです。二つめは、不当な理由によって表現の自由が侵害された事実を広く市民に知らせ、公共施設における利用不承認の持つ社会的な意味について考える機会とするためです。三つめは、今後二度とこのようなことがないように、JICA中部及びJICA全体において、市民の表現の自由について考える機会としてもらうためです。

公開質問状に貸室の不承認書が届く過程を詳細に記載しています。また、JICA中部から公開質問状に対する返答が来ています。その返答に対する名古屋NGOセンターの見解をまとめているところです。見解書も名古屋NGOセンターのwebサイトに公開されますのでどうぞご覧ください。

## インターン紹介

2名のインターンが活躍しています。  
インターンの活動は2025年2月までとなります(予定)。

くぼた そら  
久保田 蒼さん

NPO組織の運営などに関心があり、インターンとして活動することに興味を持ちました。元々Nたまの修了生であったことから色々な人や団体との出会いを経験していましたが、より多くの体験や情報を得られる環境で日々ありがたさを噛みしめています。私自身の今後の活動としては、新たにNPO団体のスタッフとして人権学習や若者支援などに目を向けていきたいと考えています。残りの期間の中でより多くのものを吸収できるように日々精進していくよう頑張ります!



のぐち かえ  
野口 佳恵さん

NGOセンターでお仕事をさせていただく中で、いろいろな団体の方々や職員の方など、たくさんの方と会って話せて、刺激をいただきながら、働いています。また、Nたまの担当をさせて頂いておりますが、自分自身もNGOについて正しく詳しく学ぶ機会だと考えていて、毎回のNたまの講義では、参加者の方と話題について話し合ったり、意見を出したりしています。このインターンを通して、自分には何ができるのか、また、自分が与えられる影響について学んでいきたいと考えています。



## 活動報告カレンダー 2024年3月1日～2024年8月31日

### ●ネットワークング

- ・横のつながり勉強会「キャンヘルプタイランド～坂さんをお招きして」開催(3/10)
- ・名古屋外国語大学授業(5/22,5/29)

### ●コンサルティング

- ・NGO相談(外務省NGO相談員):3～8月405件、出張相談(4/20@愛知県中央メーデー、8/30@東京・垂井「NGOの会計およびアカウントビリティについて」、連絡会議(6/27)

### ●情報収集・発信

- ・会報『さんぐりあ』5月号発行(1,000部)・発行(4/16)

情報発信		3月～8月
ホームページ	センターからのお知らせ更新回数	19
	中部NGO情報ひろば更新回数	20
facebook(フォロワー数1,382人)	更新回数	70
メルマガ(登録数258人)	配信回数	31

### ●政策提言

- ・中部NGO・JICA中部協議会 開催(3/5)
- ・「権利ベースで私たちの活動を見直すと～セーファーでリスペクトフルな市民活動を目指して～(NANCIS)」参加(3/9)
- ・NGO・JICA協議会 参加(3/12)
- ・ODA政策協議会 参加(3/28,7/26)

### ●人材・活動育成

- ・東海地域NGO活動助成金 最終選考会・助成団体決定(3/10)

(特活)セイブ・イラクチルドレン・名古屋	20万円
(特活) RASA-Japan	20万円
NPO法人幸縁	20万円
ベニン・ブラザーホッド東海	20万円
かけこみ女性センターあいち	15万円

- ・NGOスタッフになりたい人のためのコミュニティ・カレッジ2024(Nたま)説明会(6/20,23,26,29) 入学式(7/27) 講座(8/3,24,31)
- ・あなたの挑戦をサポートするNGO研修～持続可能な運営への第一歩 オリエンテーション(8/22)
- ・インターン説明会(8/29)

●賛助会員

【個人/更新】

高木雅成、二角智美、神田すみれ、大川元嗣、近田千波、松尾朋之、加藤明宏、斎藤尚文、山口大輔、近藤公彦、加藤克也、篠田英次、加賀美薫、山田隆円、横山 紀子、加茂省三、中島正人、福田美津枝、松田則雄、谷口千賀子、廣井修平、矢内淳、三田禮子、蟹江舟美、水野洋計、平野木恵、鷺見三恵子、原田篤実、平尾秀夫、堀田妙子、林滋、石井りか、伊佐次歩、名嶋聰郎、岡田雅宏、山本卓也、鉄井宣人、松本恭一、中島正、久野博司、岩田崇、今井田正一、中島隆宏、平井英司、武藤由師、西川侑里、高田信英、吉田英一、水谷洋子、裏見登志子、北村祐人、中垣貴裕、田中幸男、小田孝、藤井典夫、坂野篤史

【新規会員】

市川雄太、岩野玲奈、南創太、松田翼、加藤菊乃、久保田蒼、青木そら、小田孝

●寄付者 (物品なども含みます)

【一般寄付】

市川隆之、丹羽輝明、中島隆宏、滝米一、募金箱

【東海ろうきんNPO寄付システム】

伊藤武士、宇野菊夫、大島京子、加藤勝子、大野博人、後藤文昭、水野愛、山田志帆、松下和哉、中島正人、酒井俊輝

【Nたまサポーター】

武藤由師、林滋、岩田崇、今井田正一、浅野陽子、近藤公彦、木村容子、中島正人、原田篤実、加藤里紗、塩田真也、大須賀恵子、春田みな美、松浦史典、栗田佳典、松浦良子、松本恭一、尾崎寿光、谷川毅、斉藤尚文、坂部武志、近藤公彦、中尾さゆり、藤井朋子、斉藤順子、桃井義博、遠山涼子、山本梨恵、神田すみれ、裏見登志子、龍田成人、鉄井宣人、加藤里紗、高木雅成、二角智美、吉岡嗣晃、吉川典子、松浦史典、中島隆宏、笠原聡太郎、河合良太、天野友貴、平林義康、北村祐人、株根秀之、磯村さやか、小池康弘、中島正人、和田さとみ、東憲吾、筒井広治、細井和世、佐藤元紀、貝谷京子、小森(久田)夏未、高野菜、大川元嗣、榎原浩之、瀬川義人、丹羽俊策、横井春香、森元裕恵、中垣貴裕、水谷洋子、渡辺祐樹、岩瀬孝弘、チェルノブイリ救援・中部、吉田弘生、竹内由美子、高橋美和子、佐藤光、黒田朱里、石川博仁、伊沢令子、青木研輔、熊澤友紀子、関口威人、神谷周作、池住義憲、工藤泰三、落合佑哉、田中典子、三ツ松由有子、藤本潔、窪川佐紀、和田信明、岸本正好、村田元夫、寺田裕美、鈴木二葉、松中みどり、和喜田恵介、青山岳史、浅野愛美、柴田英知、久世治靖、川島司、川合眞二、福嶋聡子、櫻井裕子、中島正博、大屋正人、前倉英人、岡谷鋼機株式会社、連合愛知

【35周年記念募金キャンペーン】

伊沢令子、中島正人、斉藤順子、片岡佳栄、伊藤幸慶、小久保紀子、国際相互理解を考える会

●アフィリエイト

アマゾン・ヤフー2,297円

●協力者

【4/24発送作業ボランティア】

かほる、たけちゃん、(株)エクシオテック、南創太、近藤隆永、久保田蒼、かえ

Nたまサポーター募集!!



未来のNGOをささえる

Nたまサポーターを募集中!

「NGOスタッフになりたい人のためのコミュニティカレッジ (Nたま)」は、約20年間を通じてのべ159名のNGO/NPOスタッフを送り出し、NGOの未来を紡ぎ続けてきました。

多くの方々に支えていただき、2024年度も開催することができました。ただ依然として赤字のため、今年もサポーターを募集いたします。

期限

2024年11/1～12/24

お問合せ

名古屋NGOセンター



詳細は上記QRコードから

Thank you!!

事務局のひとこと

「あなたの挑戦をサポートするNGO研修」が8月からスタートしました。全国各地から定員を大きく超える63名が集まり、9月は非営利組織マネジメントについて学びを深めました。10月以降がどうなっていくのか楽しみです。(村山)

編集後記

久しぶりに参加した編集会議、相変わらず言いたいことを言いたい放題だったかも。ネパールにもインドにも訪れたことがあり、全然雰囲気が違うのに、日本では「インネパ」といっしょくたにされている。最初聞いた時はすごい違和感あったけど、今は割と当たり前に使われていますね。(貝谷)

インド各地を幾度も旅して来たインド好きだが、地元のインド料理の店にも通ううちに、その料理教室にも通い出した。今年の夏の前に、久しぶりに南インドをひとり旅。現地の食の楽しみが深まったことを実感。現地のタミル語にも触れながら、文化の核に言葉と食があることを再認識した旅だった。(中島)

出稼ぎ大国ネパールの仕事づくりを応援しませんか?



フェアトレードは人が生まれた土地で暮り続けられるよう国内に産業をつくり、環境と伝統を守ります

★最新情報はSNSにて!

顔のみえる店～FAIR TRADE 風S (ふ〜ず)

〒462-0844 名古屋市北区清水5丁目10-8  
グリーンフェロービル 3C (EV有)  
営業日/月・木・金・土12時～17時  
Tel/ 070-9120-8820  
Mail/ huzu.fairtrade2@gmail.com



発行：特定非営利活動法人 名古屋NGOセンター  
会報編集委員：市川隆之、中島正人、廣井修平、貝谷京子、櫻井裕子、内藤裕子、丹羽輝明、渡辺祐樹、村山佳江

レイアウト：桜井裕子、渡辺祐樹  
発行日：2024年10月15日  
印刷：山本印刷有限会社

訃報：長らく加盟団体だった、あるすの会の大西豊さんが亡くなりました。大西豊さんを偲ぶ会が6月1日に開催されました。ご冥福をお祈りいたします。

特定非営利活動法人 名古屋NGOセンター

〒460-0004 名古屋市中区新栄町2丁目3番地 YWCAビル7F  
TEL&FAX:052-228-8109 URL:http://www.nangoc.org  
E-Mail(代表):info@nangoc.org