

ディアン・デサ財団の改良型調理用コンロ事業取材記録

[日時] 9月21日(金) 10:00-11:30(事務所、実験室), 13:00-15:00(フィールド調査)

10月17日(水) 11:00-11:30(事務所)

[場所] ディアン・デサ財団*ならびに近郊の家庭

*Jl.Kaliurang Km.7 Jurugsari IV/No.19 Yogyakarta

[先方] Prianti Utami (9月21日)、Christina Aristanti (10月17日)

[当方] 田中直、堀尾孝子 (9月21日)、田中直 (10月17日)

[内容]

ディアン・デサ財団が調理用コンロのプロジェクトに取り組むようになったのは、80年代初めに、米国のVIA(Volunteer in Asia)のボランティアから、改良型の調理用コンロを紹介されたことがきっかけである。従来型の調理用コンロは熱効率が低く、燃料バイオマスを浪費する上に、煤が出やすく、家庭内の空気を汚染する。このため、より熱効率が高く、煤の発生も少ない改良型調理用コンロを普及させようという意図であった。その方から紹介されたのは、Lorena stove というものであったが、炉口の数が多すぎるのと、大きすぎて立って調理しなければならないこと(インドネシアでは座って調理する)などから、インドネシアには合わず、ディアン・デサ財団で改良に取り組んだ。改良はアリヤント・スジャルウォ氏が中心になって進み、炉口が二つあるタイプが開発された。

※APEXの前身団体の第三世界セミナーで1986年にディアン・デサ財団を訪ねたが、当時バイオマスエネルギー担当であったアリヤント氏と面会している。

普及のために、コンロを製造している業者に改良型コンロのつくり方を教えて、自前で製造してもらうことを始めたが、なかなか形が設計どおりにならない。このため、陶器のインナーを提供して、その外側を土で塗り固めて焼いてもらうことに改めた。しかし、インナーを直接使う人が多かった。

1985～1987年頃は、IDRC(International Development Center)から助成を得て活動していた。この頃FWD(Foundation World Network Cooking Stove Dissemination)というネットワークができ、ディアン・デサ財団は、アジアでの拠点団体の役割を担った。このネットワークの中ではアジアがもっともパフォーマンスがよかったため、アジア独自のネットワークをつくることになり、1990年からARECOP(Asian Regional Cooking Stove Project)の活動が始まった。ARECOPの活動は、改良型調理用コンロの設計に関する研修の実施、同じくワークショップの開催、情報交換などである。インドネシアの他に、フィリピン、スリランカ、バングラデシュ、ネパール、カンボジア、ベトナムに国内ネットワ

ークが形成された。この ARECOP の活動については、1990-1995 年の間は、オランダの DGIS の助成を得た。その後、オランダ政府とインドネシア政府の関係悪化により 1996-2000 年の間は DGIS の助成は止まったが、GTZ、FAO、ITDG などから助成を得て活動は続けた、2000 年から DGIS の助成が復活し、2000-2005 年に計 1,075,629 ユーロ、2006 年-2010 年に計 1,074,000 ユーロの助成を得た。

1993 年に、エネルギー鉱物資源省の、現在の新・再生可能エネルギー・省エネルギー局の前身組織が関与を始めた。2012 年-2017 年には、世界銀行とエネルギー鉱物資源省が共同事業を行っており、その事業に関連して、ディアン・デサ財団の中に実験室ができた。2013 年には国が調理用コンロのスタンダードを定めた(2018 年改定)。

普及実績として、クリスティーナ氏の推定では、2010 年時点でインドネシアで 2400 万家庭が調理用コンロを使っていたのに対して、その 10%程度が改良型コンロになったのではないかとのことである。

現在は、ディアン・デサ財団の自立的活動として普及活動を続けている。普及の手法としては、コンロをつくっている業者につくり方を教え、ディアン・デサ財団から発注して、できたものを引取り、それを小売り業者に売ってもらうというやり方である。また、販売促進のために、ワークショップを行って、住民に改良型調理用コンロの良さを理解してもらうようにしている。従来型のコンロは 5,000-10,000 ルピア程度であるのに対し、改良型コンロは 150,000 ルピアほどである。

(実験室見学)

調理用コンロには、燃料別に、木材用、木炭用、ペレット用の 3 種類があるが、ディアン・デサ財団の実験室では、それぞれで効率の高いモデルコンロと、コンロの性能を測定するための、ドラフト、ガス成分の分析器、粒子濃度測定器等を備えて、コンロの評価を行っている。

(フィールド調査)

ディアン・デサ財団近郊で、改良型コンロを使っているところを訪ねてまわった。

①ワルン(小規模の店屋)

3 年前に改良型コンロを 125,000 ルピアで購入した。従来型は 12,000 ルピア程度。お湯を沸かしたり、トンセン(ヤギ肉、大豆、キャベツの煮物)、焼き鳥~焼き山羊を調理するのに用いている。改良型コンロは、従来型に比べて 10 倍長持ちし、燃料も大幅に節約できるとのこと。

②民家(1)

本年 6 月の断食月頃から使用開始。燃料の節約になり、また加熱が早く進む、但し、着火に手間がかかるとのこと。

③民家(2)

料理する時は屋外に出すが、料理が終わると盗まれないように家の中にしまっている。灰は田んぼに還元している。

(感想)

ディアン・デサ財団として、長期にわたり取り組んでいる事業で、改良型コンロの使用者の評判もよく、また自立的に普及が進んでいくためのくふうもなされている。一定の成果は上げているものの、改良型コンロの価格が高いこともあって、普及はまだ限定的であると感じた。(田中)

(受領資料)

Yayasan Dian Desa “SAE”



ディアン・デサ財団での打合せ



ディアン・デサ財団の実験室



改良型コンロを使用しているワルン



改良型コンロを使用している家庭の聴取



さまざまなコンロのコレクション
(ディアン・デサ財団)



従来型コンロ(左)と改良型コンロ