

# 世界のソーシャル・ビジネス

アジア・オセアニア編  
ニュージーランド



元難民の社員4人とレベッカさん(中央)。他都市で同様の組織を起こそうという人には喜んで手を貸したいという

## 難民を次のステップへ 難しい就職を支援

2015年、世界で難民など強制移動を強いられた人の数は6350万人と過去最多を記録。ニュージーランドも難民の受け入れ人数の増加を決める中、2016年10月創設の「ポメグラネート・キッチン」は、「食は世界の共通語」と、同国に再定住した元難民に活躍の場を与え、経済的、社会的な支援を行っている。

(ニュープリマス=クロードニア=真理)

ポメグラネート・キッチン  
は、首都ウエリントンでラン  
チ・デリバリー、ケータリン  
グを行っている。籍を置くの  
は、訓練を受けている人も含  
めて現在6人。シリア、アフ  
ガニスタン、イランと出身は  
各々違うが、全員が元難民だ。  
メニューは社員の出身地で  
ある中近東料理。材料は、地  
元産のオーガニックのものを  
使うことを心がける。鶏肉や  
卵は平飼いのものだ。そして  
祖国で大切にされてきた伝統  
的なレシピをもとに作られる。  
同社の総支配人、レベッカ・  
スチュワートさんは、赤十字  
などで難民の再定住にかか  
わっていた際に、社会で彼ら  
の能力が十分生かされていな  
いことを痛感。それを發揮す  
る場として、組織学習に携わ  
るアンジ・ウィザーさんと同  
社を設立した。

ニュージーランドで難民が  
就職するのは難しい。雇用時  
に重要視される「国内での経  
験」がないからだ。特に女性  
が外で働く習慣がない国出身  
の女性は職務経験が皆無。同  
社はそんな人も含め、「国内  
での経験」を得られるよう手  
助けしている。

経営に携わるチャンスも  
同社は事業で得た利益で元  
難民に給与を支払うだけでな  
く、業務用厨房の使い方、食  
品安全、英語などのトレー  
ニングに充てている。社員は  
トレーニング後、ランチや  
ケータリングのための料理作  
りを担当する。「スタッフと  
の話し合いなしに決定は下さ  
ない」というポリシーの下、



中近東のデザート、バクラヴァ。エキゾチックな料理は在住者に人気だ  
© Radio New Zealand

社員はあらゆるレベルのビジ  
ネス運営にかかわることがで  
きる。こうした多岐にわたる  
機会が、難民が新たに求職す  
る際、役立つのだ。

ポメグラネート・キッチン  
は各人の心の寄りどころにも  
なっている。職場に来れば、  
身寄りのないこの国での寂し  
さを同じ境遇の仲間と分かち  
合うことができ、新しい友人  
を作ることまでできる。そして  
受け入れてくれた国、支援し  
てくれる人々に恩返しをした  
いという気持ちも、形にでき  
る。そんな場なのだ。

同社は今年の中ごろ、ト  
レーニングに続き、資金集め  
のダイナーパーティーを計画。  
まずは地元でのビジネスの確  
立を目指す。元難民を対象と  
したトレーニングコースの設  
定、ソース、スパイス、パン  
などの製品ラインの開発も念  
頭に置く。難民の増加に伴い、  
ポメグラネート・キッチンの  
存在はますます重要になりそ  
うだ。