2026 年
臨時号

# めろん

ただいま発酵中？!

メロン、丸い形は地球に見える？メロンのようにおいしく、その表面の網目のように緻密なネットワークを広げる情報誌をめざします！

## これまでとこれからと…

7 月 29 日の昼間のカフェに、めろん編集部のメンバーが集まった。7 人とオンライン 1 人。まずは、「めろん」を発行していたときと、休刊してからの感想を出し合った。みな、物足りない、とか、喪失感を感じる点は同じだった。読者からも「さみしい」、「MAFGA で何をやっているかわからなくなった」という声があいかわらず聞こえてくる。



あらためて〝休刊〟に至った理由を振り返った。協会職員の人員が限られる中で仕事量が膨大すぎたこと、メンバーの知りたい、調べたい、それを記事にして読者に共有したいという熱い情熱が薄くなり、多様性に欠けマンネリ化してきたこと、そして新しいメンバーを迎えることが叶わなかったことなどを確認した。そのうえで、今後の方針について意見を出し合った。

今後は、アナログとデジタルのハイブリッドを両立させる方向で模索していくことになりそうだ。これについては、鷲尾さんの記事（5 ページ）を読んでいただきたいが、しっかりとこれまでの経緯を確認し、今後の持続可能な編集体制を考えないといけない。



9 月 9 日の読み合わせ会議

それにしても、久しぶりに集まった顔ぶれを見ると、このように、「ああでもない、こうでもない」と深い議論を交わす土壌そのものが「めろん」を支えるものだったのだと再認識する。

一旦「めろん」は読者のみなさんの手元から奥へ引っ込んでいますが、活動していないのではなく、〝発酵〟の過程にいます。その様子をみなさんと共有することも、「めろん」の流儀と感じます。この間の動きにどんな言葉が似合うか議論しました。熟成？追熟？発酵？…

しばらくは、「ただいま、〝めろん〟発酵中？！」というタイトルで報告記事を発信しようと思っております。私たちの試行錯誤にしばらくお付き合いいただけますと幸いです。みなさんのご意見もお待ちしております。（野崎）

**No.224** 発行元・返還先：（公財）箕面市国際交流協会
【賛助会員数】個人：277 名 法人：17 団体（9 月 8 日現在）
〒 562-0032 箕面市小野原西 5-2-36 多文化交流センター内
Tel： 072-727-6912
Fax： 072-727-6920
E-mail： info@mafga.or.jp
Web： https://mafga.or.jp

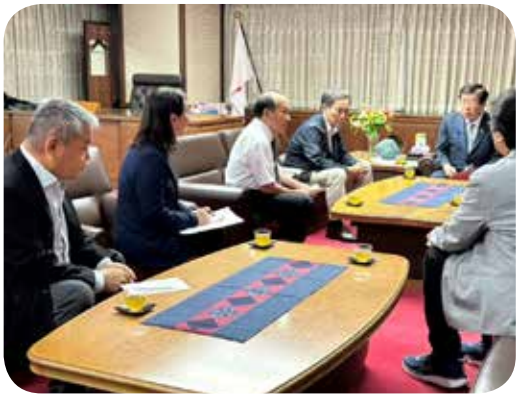
# 【報告 1】在留資格更新などの手数料減免を要望しに、法務大臣に面会

7 月 13 日、外国につながる子ども・若者の教育や就労を支援する市民グループ「子どもの夢応援ネットワーク」[i] が法務省を訪問。同ネットワークの担当である筆者も同席した。

入管法とそれにともなう政令が改正され、2026 年 10 月から在留資格に関する手数料が大幅に引き上げられることになった（たとえば永住許可申請は現行の 20 倍、その他の在留資格の期間更新は 5 倍から 11 倍となる）。急激な値上げは非常に多くの外国人家庭を圧迫することから、段階的な引き上げを求めること、改正案では「生活保護世帯に限る」とされていた減額免除の適用範囲を、ひとり親家庭等にも拡大してほしいと直接平口洋法務大臣に訴えることが訪問の目的だった（面談は国民民主党の川合孝典参議院幹事長、小林さやか参議院議員に設定いただいた）。

ふかふかの赤絨毯の敷かれた面会室に座ると、まずは府立外教[ii] の先生から、在留資格が「家族滞在」の高校生や卒業してまもない若者が、「経営管理」の在留資格を持つ親の在留更新ができずに[iii] 夢半ばで帰国せざるを得ないケースが相次いでいることを報告。現在の仕組みでは、親（の在留資格）と切り離して子どもが単独で残ることはとても難しいが、そもそもこういう子たちはしっかり在留できるようになれば、新たに受け入れる就労層の人たちとのブリッジ人材になれるので、いまは大変勿体無い状況であると強調した。

続いて国際交流協会など、直接外国人市民からの相談対応に従事する支援者からは、外国人のひとり親家庭の平均年収が 300 万円程度であること





平口洋法務大臣と（左から 4 人目）

や、今後の更新について不安を訴える人が激増していることなどを伝えた。また東京の「反貧困ネットワーク」からは、仮放免の人たちの支援において減免さても最低 1 万円、とされていることが指摘され、所得に応じて全額免除の対象者も設けてほしいと訴えた。

平口大臣は私たちの話を丁寧に聞きながら、面談の最後に政令案には示されていない「ひとり親家庭への対応について検討したい」と応答、両議員はもとより、メモを取っていた官僚の人たちの表情が引き締まった瞬間だった。8 月初旬にパブリックコメントを終え、手数料の引き上げは原案通りで変更されなかったが、減免の適用範囲には「ひとり親家庭」が新たに加えられた。わざわざ東京まで要請に出向いた甲斐はあったと思うが、「永住」要件も厳格化されようとしているこれからが正念場。いまだかつてないほどの不安を覚える外国人市民が少なくないなか、協会の抱える責務はますます大きくなるだろう。逆風の中でもひるまずしなやかに、一筋の光を見出し続けられるような事業づくりが急務である。（岩城）

[i] 2016 年に関西を中心に発足した、外国にルーツを持つ若者の進路や就職の支援に携わる NPO や個人で形成されたゆるやかなネットワーク。当協会が事務局を担当。

[ii] 府立外教＝大阪府立学校における在日外国人教育の推進や研究を行う教職員の団体、「大阪府立学校在日外国人教育研究会」の略称。

[iii] 2025 年 10 月から、「経営管理」の在留資格更新のための資本金要件が 6 倍に増額されたりしている（500 万円以上 → 3000 万円以上）

# 【報告 2】イランのバラジャムと朝ごはん（8/8）

８月８日、第３回「子ども× コムカフェ」が開催された。「子ども× コムカフェ」とは、こども若者事業とコムカフェのコラボ事業として始まった。外国ルーツの子どもたちが「みんなにも食べてもらいたい！」と思う自分の大好きな家庭料理を一緒に来ている子どもたちと作って一緒に食べようと月１回土曜日に開催されるようになった企画である。６月は「アドボ（フィリピンの煮込み料理）」、７月は「ちまき」、そして８月の「イランの朝ごはん」で初めて取材をさせてもらった。シェフのベヘナムさん（大阪大学大学院人文学研究科附属複言語・複文化共存社会研究センター。通称：阪大ふくふくセンター委員）から「バラのジャムを使うよ」と言われ、「お花のバラ？！」と驚いたが、バラの花びらを砂糖やレモン汁で煮込んだ伝統的なジャムだそうだ。味はどちらかといえばハチミツのような感じだった。



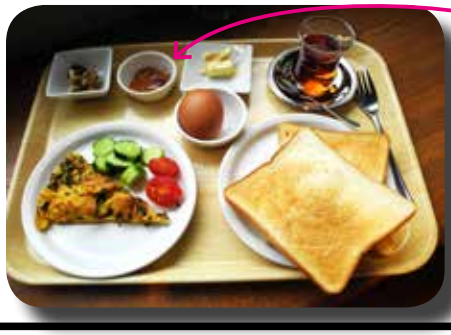


この日はバラジャムをパンにつけていただいたが、イランでは紅茶などにバラジャムを入れて飲むこともあるという。イランから持参したハーブが入ったオムレツは塩味のバランスが絶妙で、パンにつけたバラジャムの優しい甘さとマッチしていくらでも食べられそうだった。



メヌシュさん（左）とベヘナムさん（右）

ピーラーで皮を剥いたきゅうりをまな板に置かないで包丁だけを使ってカットしていく器用な様子に驚いていると、「イランの人はめんどくさがりだからね」（もちろんそうでない人もいる）とベヘナムさんが言う。「だけどそのおかげで包丁の使い方が上手になるよ」とも言っていた。そしてイランではきゅうりは果物として扱われているそうで、来客時には他の果物と一緒にきゅうりも出すという。「それはきゅうりが甘いからですか？」と尋ねると「甘くはないよ。だけど種類がたくさんあるの」とメヌシュさん。11 月はシリア料理を予定している。




## これまでのメニュー

６月６日、注文が入ったチキンのアドボを２階で試食





７月４日、子どものお母さんがちまきの巻き方をみんなに教えてくれました





中国では伝統祝日の「端午節」（6 月の終わり頃）にちまきを食べるそう

# 【報告 3】アゼルバイジャンのピラフ（9/5）

アゼルバイジャンってどこにある？食事会での質問に子どもたちは興味津々。答えはカスピ海の西、トルコの東で、北日本とほぼ同じ緯度にある。配膳されているのはバスマティライスにかけられた鶏肉の煮込み。プロフ（ピラフ）という料理だ。

９月５日、第４回のこども× コムカフェを取材した。こども若者事業とコムカフェのコラボで月一回開催されるイベントで参加者はおとな 12 人、子ども 15 人だった。今回はアゼルバイジャン料理で、調理の手伝いをする人、食べにくる人などと、子どもたちを中心にボランティアと職員で楽しいひと時を過ごした。



講師はグルナルさん。ターメリックと塩で味付けした米を炊いている間に、鶏肉とたっぷりの玉ねぎを炒める。玉ねぎから驚くほど出てくる水分は煮込んでいる間に蒸発し、旨みが凝縮される。栗やドライフルーツが味のアクセントになるが、「バーベリー」という酸味のある赤い小粒の実が入るのが特徴的だ。主にイランで作られるが、中東情勢の混迷で入手が困難になっているらしい。



最後までお手伝い！というよりむしろこの作業を一番楽しみにしていた子どもたち

アゼルバイジャンの主食はパンで、様々な種類があるという。米も食べるが、プロフなどは特にお祝いの席で出されることが多い。鶏肉、羊肉、トマト、ナス、ピーマンなどがよく使われる食材で、味付けは塩、胡椒、それにざくろソースなどを使うということ。子ども事業に関わっているボランティアさんたちに話を伺うと、イベント開催時には講師はもちろんのこと、その子どもたちの誇らしさや嬉しさが伝わってくるという。また、調理の参加者とはいつもと違うコミュニケーションが取れ、子どもたちが自発的にやりたいことを教えてくれるし、何より楽しそうな姿に喜びを感じるそうだ。子どもたちに実際に感想を聞くと「楽しかった！」「毎週でもやりたい！」とのこと。グルナルさんには、簡単レシピを一つ教えてもらった。インゲンと玉ねぎをバターで炒めて塩・胡椒で味付けし、ヨーグルトをかけて食べる。アゼルバイジャン料理をお家で試してみてはいかが？（山下）








# 【コラム】めろんのない日々

箕面市国際交流協会 (MAFGA) の広報誌「めろん」が休刊となってから６ヶ月が過ぎた。多文化交流センターで、市内の図書館や生涯学習センターで、賛助会員への配送で自宅にて、頻繁に目にしていた「めろん」が視界から消えてしまった。同時に MAFGA が関与しているイベントなどの情報もどういうわけか目につかなくなったように感じた。

そう思って、市の施設のチラシなどを置く場所を調べてみたら、なんと MAFGA の関わっているお知らせは１件も見当たらなかった。これはちょっと由々しきことだなあ、このままでは MAFGA の存在が見えなくなってしまう、と気になった。

これまでの「めろん」は MAFGA からの発信として思っていた以上に大きな役割を果たしていたのかもしれない。私自身の中でもなんだか MAFGA は少し遠く薄い存在になってしまった。

コムカフェのランチも「今日のメニュー」を確かめるのが億劫になってしまった。さて、いったん休刊となった「めろん」だが、復刊を望む声もかなりあるようで、どのような形ならば可能か、という検討が始まっている。主としてヒューマン・リソースの不足から休刊となったと聞いており、それが解消されたわけではないようだが、月１回の定期刊行を不定期にしたり、速報性が必要な内容をネットに移したり、編集作業を簡略化することなどによって、ある程度はカバーできそうだ。紙媒体を残すか全面的にネットの利便性に依存するか、というどこでもある課題も検討中。

読者の皆さんは紙媒体での発行の困難さは理解しつつもやはり紙に愛着がある。読者に忘れ去られる前に結論を急がねばならない。（鷲尾）

秋の多文化ボランティアセミナー 2026

# 【告知】学校給食は誰のため？～食から考える多文化社会～

10 月 17 日（土） 13：30 ～ 16：00

講師：桂　悠介さん
（立命館大学 授業担当講師）
会場：多文化交流センター
定員：40 名
参加費：一般 550 円
協会賛助会員・22 歳以下無料

申込はこちらから

学校給食にどんな思い出がありますか？どんな給食を食べましたか？学校給食は単に「食事を提供する場」ではなく、子どもたちが学び、共に過ごす教育の場でもあります。「みんなと同じ給食を食べられない」ことは、教育への参加にどんな影響を与えるのでしょうか。ムスリムの子どもたちの給食をめぐる課題を入口に、「食」と「教育」、そして多文化共生について考え、地域で私たちにできることを一緒に探ってみませんか。









# 編集部より

この度の休刊。残念、寂しい、物足りない、、、様々なお声をいただきますが、個人的には、一旦なくなるのは、いいことではないかと思うようになった。病気になってはじめて健康のありがたみを知るように、失って分かる事柄は多い。編集側も、読者の方も、めろん休刊で、あらためてこの媒体がどのようなものであったかを感じ、また考えていると思う。今の時間は、今後のめろんには必須のものとなると思う。「ただ発行していないだけ」ではない、試行錯誤があることを、臨時号で知っていただけたらと思う。

私事ですが、この度、MAFGA を退職することとなりました。今後は、私も〝おいしいめろん〟を食べる側（読む側）として、新たなスタートを気長に楽しみに待っていたいと思います。また、これまで、MAFGA という場で、かかわっていただけた方々にこの場を借りてお礼申し上げます。ありがとうございました。（野崎）

編集メンバーだけが美味しいと思う「めろん」でなく、賛助会員の皆様、外国人市民を含む一般市民の皆様、なかには悩みをお持ちの外国人市民もおられるでしょうが、皆さんそれぞれにとって、「めろん」にはこんな美味しさもあるんだと味わっていただける「めろん」に熟すように努力しなければと思っています。（荻野）

この「めろん」臨時号を手に取られた方はカラー版に驚かれたことでしょう。実はこれまでも原版はカラーだったのです。いざ出来上がってみると私の幼い頃、白黒テレビが急にカラーテレビに変わったとき（古い！）のようなちょっとした感激があります。特に料理の写真は白黒の時よりずっとおいしそうです。ほかの写真もカラー版だとじっと眺めてしまいます。さて熟成中のめろん、カラー印刷で映えるものになるでしょうか。（鷲尾）

久しぶりに取材して記事を書いてみると、限られた字数でまとめることの難しさを改めて実感した。また、日常生活の会話では聞き流してしまうことも文字にすると違和感を持ったりするが、編集会議で擦り合わせていく過程で、学びがあることを再発見した。やっぱり「めろん」があって良かったと読者に思っていただけるよう、届け続けられることを願う。（山下）

編集後記と言うほどのものではありません。ちょっと書いてみたかっただけです。でも、めろんが無くなって寂しいと思ってくださる方が少なからずいらっしゃること、なんだかうれしくなりました。「メロン発酵中」とあるけれど、めろんが発酵したらまずくて食べられぬ。もうちょっとおいしそうなネーミングない？熟成中とか？いえ、これもあまり美味しそうじゃないかなぁ？と、言いたい放題の井嶋でした。（井嶋）

先日のイベントで、ある市議さんから「毎月多くのことを学んできた『めろん』の復刊を強くのぞみます」と言われた。永住や在留資格に関する制度が激変し、課題を抱える外国人市民への対応に追われる毎日。厳しい人員体制の中、山積みの課題をどう乗り越えるのか。ボランティアや専門分野の有償スタッフなど、いろんな形で協力してくださる方を募集しています。（岩城）

自分自身が「特別永住者」であることの自覚は存分にあったものの、「特別永住者」以外の在留資格の外国人がおかれている現状の厳しさをこの６月から MAFGA で勤務しながら改めて学んでいる。日本社会のセーフティネットの網目からこぼれ落ちないよう、外国ルーツの人たちの声がキャッチできる取り組みを今後も MAFGA でみなさんと一緒に続けていきたい。（許）

**めろん目安箱**

読者のみなさまからのご意見、感想、コメントをお寄せください！ QR コードもしくは info@mafga.or.jp まで。

「めろん」 編集スタッフ
【ボランティア】井嶋眞佐子、荻野克彦、崔聖子、山下三千世、鷲尾則昭、田中久恵、湯川あさ子
【事務局】宇治野清隆、岩城あすか、野崎ターラー、許輝子