

チャリティー バザーの歩み

●特集

タイ国日本人会チャリティーバザーは1972年に始まりました

1972年、日貨排斥運動(日本製品不買運動)により反日感情が高まっている中、タイ社会に何か貢献できないかという想いから始まりました。当時はジムトンプソンの工場に端切れ布をもらいに行き、夜なべをして巾着、ハンガーなどを手作りしたそうです。2003年第32回、それまで婦人部の主催で行なってきたバザーを日本人会が主催することになりました。2005年より会員の皆様の中からバザー委員のボランティアを募り、ボランティアの方を中心に運営を行うようになりました。各企業の奥様の皆様も引き続き手作り作品などを寄付していただき、今につながっています。

2019年には、特別協賛のWiSE様のご協力もありどなたでも参加いただけるようチャリティーバザーをスケールアップ。のべ4000人の方にご参加いただきました。現金・商品寄付の総額は120万バーツを越え、経費を除いた純利益は116万3300バーツと対前年比77%増となり、6年振りに寄付額を更新することができました。例年ですと、9月にチャリティーバザーを開催しておりますが、昨今のコロナウイルス感染拡大の影響、バンコク都の規制なども鑑み開催中止を決定いたしました。しかしながらこれからも、タイ社会に何か貢献できないかという在タイ邦人の想いをつなぎ、時代と共に形態を変えながら継続して実施してまいります。

年表 50年の歴史を振り返る

1972年【第1回】	1976年【第5回】	1980年【第9回】	1981年【第10回】
------------	------------	------------	-------------

5月13日開催 会場…日本人会会議室 日本人会会員数…約2400名

- ・タイ社会のために役に立ちたいと日本人会のバザーが始まる。
- ・手作りの作品を展示し販売したのが始まり。初期の頃は手作り品中心でアットホームだったと1987年の資料に記載あり。

※1972年5月、沖縄が日本に返還される。

会場…アマリンホテルに変更

会場…アマリンホテル 委託店あり

- ・売り場によっては最後の一品が売りあがったところで拍手と共に喜びの歓声がわきおこって、なぜかほほえましく心温まるものを感じたとクルンテープ誌に。
- ・食品を多数出品、手作り作品も時間をかけて作成、夜なべをして制作。
- ・手作り品、食品、書籍、衣類生地、中古品が出品される。

会場…アマリンホテル

- ・クルンテープ誌のバザー報告と御礼の中に「タイ国の人々に健康と豊かさや平和が訪れますように」と記載。



1980年度：第9回目のバザー会場



1983年【第12回】

日本人会設立70周年記念バザー 会場：インペリアルホテル
・収益金の半額を会館設立資金に当てる。
・漬物、菓子のコーナーが人気。

1986年【第15回】

会場：インペリアルホテル 入場者数：1159名 会員数：約3000名
・来場者のほとんどが日本人であるよう。手作り作品をタイの人にも見てほしいとクルンテープ誌の掲載記事に。

1987年【第16回】

会場：インペリアルホテル
・バザーチケットを20Bに変更。
・初めて試みとして、各レストランに呼びかけて食事券を提供していただき2、3割引きで販売したとある。
・毎年企業の寄付に頼るのがエスカレートしているのではとの反省が記載。

1989年【第18回】

会場：インペリアルホテル 入場者数：1331名 委託店：13店
・手作り作品・企業寄付98件、現金寄付37件。
・手作り講習会（パッチワーク、マクラメ）開催。
・サワデーパー品、食品、手芸品、一般商品があり、食品の品数が多数。手芸品が減少、食品が増加傾向。

1990年【第19回】

会場：インペリアルホテル 入場者数：1300名
・講習会（お弁当小物入れ、お弁当ナプキン）開催。指導を企業の奥様方に依頼。
・各企業に寄付依頼。同封書類に奥様方の手作り作品、掘り出し物（現サワデーパー品）の出品依頼書あり。作品出品のお願い書面に「タイ国にお世話になっております私達日本婦人がタイ国のために少しでもお役に立ちたいと催すもの」と。

1991年【第20回】

会場：インペリアルホテル 委託店：11店
・計120名のボランティアスタッフが運営されていた模様（チャリティー委員は6名）。
・出品商品（食品例）タイ国いすゞ自動車・アップルケーキ60B、住友商事・かりんとう50B、三井物産・松前漬40B、丸紅・ドラ焼き30B、タイ矢崎・福神漬一夜漬（手芸例）大使館・知育絵本1000B、トヨタ自動車・クリスマスマスコット600B、三菱商事・マクラカバー150B。
・食事券の寄付（現クーポン）も16社より。ほとんどが和食レストラン。



1990年度：手書きしたポスターのコピーをスーパーや住まいに掲示していた



1989年度：かりんとう・メロンパンコーナー、手作り講習会の作品などの写真とコメントが、当時の婦人部のチャリティーバザー記録ノートに



1986年度：会場のインペリアルホテルの前には朝から長蛇の列(上)。会場の熱気が伝わってくる(右)

1995年
【第24回】

会場…インペリアルホテル
・大根漬け、コーヒークーキの仕込みで大変だったが良い思い出という内容のこぼれ話がクルンテープ誌10月号に。

1998年
【第27回】

会場…ヒルトンホテルに変更
・バザーの規模が大きくなり、原点に戻ってはどう意見が出つつも前年同様に行なっていた様子。寄付集めに少々無理をしている様子も。

1999年
【第28回】

会場…ヒルトンホテル
・委員が知恵を出し合い、寄付先を検討している様子が伺える。
・バザーから寄付までの一連の流れを理解してもらいたいと、バザー委員長がクルンテープ誌に記事を掲載。委員になったら大変という認識の人が増えて委員のなり手が不足している。「この国の事情を知って、何か出来ることはと考えるのが筋ではないか」と問題提起。

2000年
【第29回】

会場…ロイヤルメリディアンホテルに変更

2001年
【第30回】

会場…バムルンラード病院に変更 入場者数…1773名
・会場が狭いため委託店なし。病院本館でのミニバザー。
・売り場を、従来の会社ごとではなく種類別に変更。
※アメリカ同時多発テロのため、文化祭、ラムウオン盆踊り大会は中止。

2002年
【第31回】

会場…バムルンラード病院 チケット販売枚数…2287枚
・開催時間は午後13:30から。
・2002年まで婦人部がバザーを担当し、婦人部の中からバザー委員を選定。小さなお子さんがいる人はバザー委員をはずすというような申し送りがあった模様と議事録に。

2003年
【第32回】

会場…バムルンラード病院
・婦人部主催から日本人会主催に変更。
・委託店を開始し、婦人部がこれを担うことに。
・ボランティアスタッフを運動第1部、運動第2部、文化部、婦人部に依頼。



2002年度 婦人部主催
第31回チャリティーバザー
クルンテープ2002年8月、10月号より



婦人部、チャリティーバザー委員



手作りブース



2002年度：手作りの品の数々



1990年度：バザーに出品するための手作り品（牛乳パック小物入れ、パッチワーク）講習会を開催

度：人気商品べつたらタイ矢崎の奥様会が作ってきた伝統の味。p14ピ公開！

寄付のお願い

タイ国日本人会は、1973年に日本人会創立60周年を記念しチャリティー基金を設立して以来、日本人会チャリティーバザーでの企業・団体様からの現金寄付・商品寄付などを原資に、これまで50以上の団体へ総額3000万バーツの寄付を行っています。

昨年チャリティーバザーが開催できなかった中、繰越金を活用しタイ社会への貢献活動を継続いたしました。今年も寄付金を募集する事を決定いたしました。チャリティー基金寄付金につきましては、チャリティー基金運営



タイ赤十字社に献血社寄贈 2018年



Wat Arun Community Learning Center



サンファンサンティパーブ財団



プレー盲学校



ドゥアンプラティープ財団

委員会にて寄付先を十分に検討した上で奨学金・孤児施設・障害者施設等の団体への寄付に使わせていただきます。タイ社会への貢献活動を継続すべく、ご協力のほどよろしくお願いたします。
※寄付のご案内および「タイ国日本人会チャリティー基金現金寄付申込書」は日本人会ウェブサイトをご覧ください。

【お問合せ先】タイ国日本人会事務局(本館)
TEL: 02-236-1201
Email: info@jat.or.th

<https://jat.or.th/jp/news-detail.php?id=2493>



日本人会チャリティーバザー
伝統のべったら漬けレシピ

公開!

タイ矢崎奥様が毎年、チャリティーバザーに提供してくださっていた手作りのべったら漬け。毎回バザー開始後あつという間に売り切れてしまう大人気商品でしたが、2019年のバザーを最後に提供を終了されたとのこと。

今回お世話役さんにお願し、特別にべったら漬けのレシピをお教えいただきました！簡単な材料で作れる伝統の味です。ぜひ作ってみてください。

幻の！べったら漬けレシピ

- 【材料】
- ・大根 2.5本
 - ・米麹 300g
 - ・砂糖 200g
 - ・塩 30g
 - ・ミツカン酢 50ml



- 【作り方】
1. 大根の皮をむき、半分に切り更に縦に半分切り4切れにする。
 2. ジップロックに麹・砂糖・塩・ミツカン酢を入れてよく混ぜる。
 3. 大根(10切れ)を入れ、空気をよく抜いて口を閉じる。
*揉みにくくなるので、空気はよく抜く！
 4. 冷蔵庫で1週間漬け込む。
1日1回ジップロックの上から「おいしくな～れ！おいしくな～れ！」と唱えながらよく揉む。
 5. 1週間後、水分を捨てて、大根についた麹を取り除き、食べやすい大きさにカットする。
*水で洗い流さない！



1週間漬け込んで出来上がり。さあ、召し上がれ！



ジップロックに麹・砂糖・塩・酢を入れてよく混ぜ、大根を入れ、空気を抜いて口を閉じる



材料