

エコシュリンプのおすすめレシピ 「エビトースト」

〈材 料〉

- エコシュリンプ むき身 200g：1袋 ●サンドイッチ用パン
- 青じそ ●細ねぎ(万能ねぎ) ●卵白 ●塩、コショウ：適量

〈作り方〉

- 1 エコシュリンプは塩をまぶし、数回水を変えて洗い、水を切っておく。ざく切りにし、その内の3分の2は更に細かくしておく。
- 2 青じそ、細ねぎはみじん切りにする。
- 3 1と2をボールに入れて卵白を加え、塩、コショウをして粘りが出るまでよく混ぜたら、パンの片面に押し付けるようにして端までしっかりと具材を乗せていく。
- 4 フライパンに1.5cm位の高さまで油を入れ、具材のついている面を下にして入れ、色が変わってきたら反対の面も揚げ焼きにする。
- 5 オープントースターを温めておき、揚げたトーストがカリッとするまで3分焼く。
お好みでスイートチリソースを付けて食べてもおいしいですよ！

レシピ提供 / 広瀬康代
(ひろせ・やすよ / APLA 理事)

まとも / 大久保ふみ
(おおくぼ・ふみ / APLA)



特定非営利活動法人 APLA (Alternative People's Linkage in Asia)
フィリピン・ネグロス島での20年以上の経験を活かし、「農を軸にした地域づくり」のためのネットワークの構築を目指して、出会いや交流の場の創造を進めています。【HP】<http://www.apla.jp>



株式会社オルター・トレード・ジャパン (ATJ)
パラゴンバナナやエコシュリンプなどの食べ物の交易で、生産者と消費者を顔と顔の見える関係でつなぎ、人と人、自然が共生できる社会づくりを目指しています。【HP】<http://altertrade.jp/>

過去のニュースはこちらからご覧いただけます。
<http://www.apla.jp/archives/publications-cat/ptop>

P to P NEWS

人から人へ

2017.2 vol.11

人から人へ

特定非営利活動法人 APLA/あぶら(株)オルター・トレード・ジャパン(ATJ)
〒169-0072東京都新宿区大久保2-4-15サンライズ新宿3F
TEL:03-5273-8160 FAX:03-5273-8667 E-mail:info@apla.jp



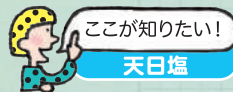
●様々なテーマでアジアならではの事情をお伝えします。



パプアの 道路事情

ニューギニア島というと未開の地というイメージがまだ強く、道もデコボコ道に違いないと思いつつながらパプアに来られる方も少なくありません。パプアの州都ジャヤプラではその心配は無用、カカオ産地に通じる森林地帯でも道路の舗装がどんどん進んでいます。パプアの人は、「道は森林伐採とともに伸びる」と言います。木材を運び出すトラックが通れるように伐採企業が道路を作っていくのです。古くは1980年代、韓国企業が作った道。そして今はインドネシア大統領が「パプアに幹線道路を網の目のように走らせる」と宣言して、いつもどこかで道路工事が行われています。最近では、デパブレ湾に建設予定の貨物専用港に通じる道路の舗装・拡張工事がものすごい勢いで進んでいます。山を大きく切り崩し、大型トラックがビュンビュン走り、パワーショベルが山肌をガンガン切り崩す光景に言葉もありません。建設工事に携わるのは外部の人間、地元住民は文字通り傍観者という構図。誰が立てたのかわかりませんが、道路沿いの立て看板が「環境を破壊すると災害が起きる」と警告していました。

津留歴史(つる・あきこ / ATJ)



産地で異なる風味 お気に入りを見つけては?

2002年の販売自由化以降、店頭にも様々な塩が置かれるようになりました。が、塩である以上、多かれ少なかれ、その究極の起源は海です。端的には「海水の成分が何らかの形で結晶化したもの」が、今我々が一般的に「塩」と認識しているものです。そういう意味では「塩」は、水の惑星、地球ならではの恵みといえます。

その中で天日塩は、文字通り「天日の力で海水の水分を蒸発させて得られた塩」です。その多くは、塩田を作って海水を引き込み、それを太陽光に晒して海水を濃縮させることで作られます。残念ながら、雨量の多い日本では、特別な設備なしで作ることは、ほとんど不可能です。そのため、海水を煮詰めて作る方法が発達しました。

つまり日本では、天日塩は輸入品が主流です。そのまま食用塩として販売されることもあれば、一旦海水や地下水に溶解して再度煮詰めて塩にして販売されることもあります。ただしその場合、その塩は「天日塩」とは呼ばれません。あくまで結晶化の工程が天日であることが、天日塩と呼ばれる条件です。

天日塩の特徴は、地域によって気候が異なるため、結晶化の速度が違うこと。その結果、産地によって塩に含まれる成分が異なり、それが味の違いを生み出します。ぜひ、様々な天日塩を食べ比べて、お気に入りの一品を見つけてみてはいかがでしょうか。

若井俊宏(わかい・としひろ / ATJ)



特集

バナナ・プランテーションの現場から

～フィリピン・ミンダナオ島現地訪問で見たもの～



私たちの食卓と海外の産地がどうつながっているか、バナナを通じて追求した鶴見良著『バナナと日本人』が世に出るから 30 余年がたちました。フィリピン・ミンダナオ島では 70 年代から日本市場に向けて大規模に工業的なバナナを栽培するプランテーションが作られるようになります。そこで書かれた農業被害や過酷な労働条件は、現在どうなっているのでしょうか。そうした状況を確認するために、2016 年 9 月初めにミンダナオ島を生協関係者、研究者が訪問しました。

農業空中散布を止めたい



南コタバト州ティボリ町には、約 3,000 ヘクタールの日系企業のバナナ・プランテーションが広がっています。2000 年頃から標高 500 メートル以上の高地で次々と開発された「高地栽培バナナ」のプランテーションです。自然な甘みをアピールする高地栽培バナナの多くが日本に輸出され、スーパーではプレミアムバナナとして高めの価格で販売されています。ティボリ町では、バナナ・プランテーションにおける農業空中散布に反対している住民グループと交流しました。空中散布の実態を描いたドキュメンタリー・フィルム「Poison Rain (毒の雨)」*にも登場す



*https://www.youtube.com/watch?v=d_24-TUKkdA



る先住民族、ティボリ族のリーダー 2 名の証言です。「空中散布が始まってから、子どもたちは湿疹や皮膚のかゆみに苦しんでいます。朝 5 時から散布される農薬の強烈な臭いがずっと漂っています。野菜には農薬が降りかかり、もう食べられません。空中散布を止めて、元の暮らしを取り戻したい」(スター・ディラムさん、女性 / 左写真)

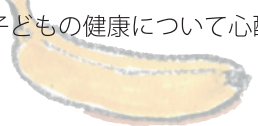
「かつては豚、鶏、水牛や山羊といった家畜を飼っていましたが、もういません。以前は雨が降ったら、外でシャワーを浴びたものですが、もうできません。ティボリ町は水源涵養地区に指定されているのに、なぜ空中散布が許されるのでしょうか」(リス・ハウスさん、男性)

訪問者の一人、国際農業監視ネットワーク (PAN) 日本代表で、アジアの農業規制や有機農業普及に関わっている田坂興亜氏は、「空中散布されている複数の殺菌剤は、PAN が健康被害の恐れが高い農薬として使用中止を呼びかけている高有害物質に指定されています。こうした危険な農薬が日常的に空から散布され、この下で暮らしている住民がいるということは大きな問題です」と語っています。

バラゴンバナナの産地では

もう一つの訪問先、フィリピンで最も高いアポ山の中腹にあるマキララ町にはバラゴンバナナの産地があります。出

荷団体であるドンボスコ財団代表のマリア・ガメラさんから、バラゴン生産者グループのリーダーであり、村長でもある方が原因不明の全身麻痺に罹っていると聞きました (2016 年 11 月に同氏は亡くなりました)。村長の家はバナナ・プランテーションのすぐ脇にあり、日常的に飛散する農薬に晒されていました。彼を診断した毒物病理学が専門のロメロ・キハノ博士によると農薬も主要な原因の一つである可能性が高いとのこと。マリアさんは村長の家族や近隣に住む住民、とりわけ子どもの健康について心配しています。



ティボリ町の隣町、レイクセブ町にもバラゴンバナナの産地がありますが、2000 年代前半、同町にもバナナ・プランテーション進出の計画が持ち上がりましたが、バラゴンバナナの出荷団体、高地アラー溪谷農事法人 (UAVFI) などの活動により、進出を阻止した経緯があります。ドンボスコ財団も、水源が汚染されることを防ごうと、2000 年に同町に開発されたバナナ・プランテーション拡大に長年反対してきました。

農薬を多用するバナナ・プランテーションは、人びとの命や暮らしに影響する切実な問題です。そして、バラゴンバナナは、まさしくプランテーションに頼らない生計の手段であり、コミュニティの環境を守るオルタナティブなのです。オルター・トレード・ジャパン (ATJ) は、ミンダナオの人びとの暮らしと健康、環境が守られるよう関わっていきたく思います。

小林和夫(こばや・しかずお / ATJ)