

東ティモール・フェスタ 2016 開催!

5月20日は、東ティモール民主共和国の主権回復記念日。誕生して14年のまだ新しい国・東ティモールについて、もっと知ってもらいたい!と5月21日(土)、東ティモールに関わるNGOや教育機関が中心となって「東ティモール・フェスタ2016」を開催しました。

当日は、関係者の予想をはるかに上回る約600人がご来場。会場に並んだ20以上のブースには最後までお客様が途絶えることなく、フェアトレード・保健・教育の3つのテーマで企画したトータクセッションも盛り上がりました。また、異なる地域でそれぞれコーヒーの取組みを進めてきた3つの団体によるコーヒーの飲み比べ、普段はなかなか食べることのできない東ティモールの郷土料理バタール・ダーン(トウモロコシのおかゆ)なども大好評。イベントの最後を飾った東ティモールのミュージシャン、エゴ・レモスによるコンサートは、東ティモール流に、お客様もスタッフもみんな一緒にテベ(みんなで手をつなぎ輪になって踊る)で締めくくり。

東ティモールの魅力に虜になった人が続出のイベントだったはずです。来年もどうぞお楽しみに!
野川未央(のがわ・みお/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、「農を軸とした地域づくり」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)
バラン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が、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/

P to P NEWS・vol.4

P to P NEWS

人から人へ
people

2016.06 vol.4

人から人へ
P P
JL

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

今回は、ATC財務責任者のヴァージニアさんの後編です。いよいよ、バナナ担当としての活躍が始まります。

1988年の夏、ネグロス出張中だった*故兼任重次さん(グリーンコープ連合専務)に、「色々なバナナを食べてみたい」と頼まれました。リベリタッド市場に一緒に出かけ、トルダン、アンニバル、バランゴン、サバなどのバナナを買い込んで味見をしました。バランゴンバナナを食べた兼任さんは「甘味と酸味」の絶妙な味について語ってくれましたが、フィリピンでは普段あまり食べない種類なので私は食べる気になれませんでした。

兼任さんに同行したその時から、私はバナナの仕事にも関わることになりました。山間部の人びとからバランゴンバナナを集めて、何とか日本に送り出したのですが、日本から届いた知らせは「半分は黒くなつて溶けていた」でした。ひどく落ち込みましたが、兼任さんが「おめでとう」と言うのです。「みんなが送り出してくれたバナナが日本に届きました。おめでとう!では、次のステップにいきましょうか?」

兼任さんの激励で、私は



再び山間の道なき道をかき分けながら、バランゴンバナナを集めてもわりました。当時、どのような品質のバナナを買い付けるべきか、どのようにバナナを取り扱うのか、すべてが手探りでした。生産者も組織化されておらず、ATCの存在さえ知らない人たちでした。

荷作業の最終日に予定の数量のバナナが集まらないと、私たちはストレスの塊になつたものです。当時、軍やゲリラも歩き回っていた山間部に入り込んで、急いでバナナを探しまわらなければなりませんでした。こうした経験は、まさにアドベンチャーそのものでした。

当時の箱詰め作業には多くの人びとが関わり、手から手へとバナナが手渡されながら、ゴミを洗い流し、品質をチェックし、箱に入れました。夜明けに作業が終わって作業員を受け取る人びとの笑顔を見ると、疲れも吹っ飛ぶくらい嬉しかったのです。村の人たちとのあの一体感は忘れることができない心の宝物です。

現在は、財務責任者として頭の痛い日々を過ごしています。けれども、民衆交易の始まりの時から、ATCでいろんな仕事に携わり、様々な困難やフラストレーション、失望にぶち当たってきました。

そうした経験は今となつては懐かしく、ATCで仕事をしてきたことに誇りを感じています。

幕田恵美子(まくた・えみこ/ATJ)



* 生活協同組合連合会グリーンコープ連合の専務だった兼任さんは、民衆交易のはじまりからその取り組みに関わっていたキーパーソンです。彼なしではマスコバド糖やバランゴンバナナの交易は始まつていなかつたかもしれません。

今回も…

ヴァージニア
・デマイシップさん
(フィリピン/ATC財務責任者)
後編

・民衆交易を陰で支える現地の方々を紹介します。
縁の下の力持ち

P to P NEWS・vol.4



収穫作業@カブ一村 (JCFCスタッフのタオくん)



パーチメントを乾燥させている様子

P to P 特集

ラオスのコーヒーって、こんなコーヒー！

オルター・トレード・ジャパン(ATTJ)は、2005年より、ラオス南部にあるボラベン高原の小規模コーヒー生産者から、アジアでは特に希少な品種であるアラビカ種ティピカを輸入しています。

始まりは、国際NGOのOXFAM(オックスファム)からの紹介でした。オックスファムは、現地にて、生活向上の支援プロジェクト、コーヒー生産者の組織化、コーヒーの品質改善やマーケティングの指導などを展開していました。

ラオスコーヒーの輸入開始から4年、2009年には、この地域で小規模コーヒー生産者が運営するジャイ・コーヒー生産者協同組合(JCFC)と出会いました。(「ジャイ」とはラオス語で「心」という意味)。当時のJCFCは、生産したコーヒーの販売先すらなく、組合としてもうまく機能していました。そのような状況のなか、幹部のウアンさん、カンプウさん、ノームさんたちは、「小規模生産者が主体の、小規模生産者のための、民主的な生産者協同組合」として、その再建を願っていました。ATTJはその熱意に賛同して、協力を決めました。

JCFCの再建に当たり、まずは、日本のマーケットで通用する品質を実現するために、水洗式加工設備の整備、コーヒー保管倉庫の建設に着手しました。当時のJCFCにはこれらの設備に投資する資金ではなく、ATTJが資金を提供する形になりました。

ラオスはコーヒー産地として知名度が低く、生産者自身が海外のマーケットを見つけることは容易ではありません。しかし、この地域の生産者は、高品質のコーヒーとして知られているティピカを栽培していましたので、適切な加工方法で生産することによ

りマーケットを見つけられるポテンシャルは十分にありました。また、ティピカの収穫量を増やすために、苗木を新たに植えることを生産者に奨励。ATTJはその苗木調達のための生産者への融資も実施しました。生産者に支払われる買取価格の交渉において、私たちは売り手(JCFC)と買い手(ATTJ)の対等な関係を重視しています。双方の間で徹底的に話し合い、納得して価格を決めます。

生産者たちは、現金収入のない端境期に教育費や医療費など、必要な現金が底を尽いてしまうと、借金をして何とかします。この利子率がとても高いため、多額の債務に苦しむ状況が生まれてしまうのです。ATTJは、このような状況を減らすために、コーヒー収穫シーズン前に買取価格の半額以上を「前払い」という形で支払っています。

JCFCは、ATTJへの継続的な販売を通して、品質に厳しい日本のマーケットへの輸出実績が評判となり、ATTJ以外にも買手を見つけられるようになってきています。現在は、ラオス国内および欧米諸国への販売も実現しています。また、JCFCの取組みは地域でも評判が広がり、JCFCに加入する生産者は増えています。さらに2012年にはラオスコーヒー協会への加盟も果たしました。

JCFCの生産者たちは、自分たちのコーヒーが日本に輸出されることをとても誇りにしています。「より良い品質のコーヒーを生産・販売することで、ラオスコーヒーの知名度を上げていきたい。そして、日本の消費者の皆さんと末永く良い関係を築いていきたい」と語っています。

ラオスコーヒー豆知識

■ アラビカ種ティピカとは？

ティピカは高品質の品種で、香りと酸味に優れています。その一方、収量が少なく、病害にも弱いので栽培が難しい品種です。

■ ボラベン高原ってどんなところ？

ラオス最南部、タイとの国境から1時間半ほど車を走らせると、ボラベン高原に到着します。標高は500～1200メートルで、朝晩は涼しく、過ごしやすい気候です。土壌は火山による多孔土に覆われ、コーヒー栽培に適しています。

■ ラオスコーヒーはどんな味？

とても飲みやすく、やさしい味。女性にも人気が高いコーヒーです。爽やかな酸味＆甘みに、アジアのコーヒーらしい素朴な苦みと程よいコクが感じられます。

■ コーヒーの収入

コーヒーは、乾季の期間に収穫できます。ボラベン高原では、11月から1月が収穫期です。つまり、家計を支える主な現金収入が得られるのは、年に一度、この時期にだけです。生産者は、生活に必要な現金収入を得るために、家族総出で収穫から加工までの作業を協力します。村のあちらこちらで、コーヒーの実(コーヒーチェリーと呼びます)の果肉が取り除かれ発酵した香りが充満しています。

■ コーヒー生産者の暮らし

コーヒーは、国際市場で価格が決まり、その変動に影響を受けるため、価格が乱高下します。また、自然環境によって収量は大きく左右されて、生産者の収入が安定しない作物とも言えます。この地域の人びとは、基本的にコーヒー生産のみに専念しており、ラオスの他の地域とは異なり、主食の米は作っていません。

■ そもそも ラオスってどんな国？

ベトナムやタイに囲まれた内陸国です。つまり、「海なし国」で、コーヒーも陸路でタイのバンコクまで輸送された後、船で日本まで運ばれてきます。国土の面積は日本の63%ほどで、その7割は高原や山岳地帯で、豊かな自然に恵まれています。19世紀末頃からフランスの植民地支配を受け、1953年に正式に独立を果たしますが、その後は内戦が続いていました(ボラベン高原も戦場になりました)。1975年12月に社会主义政権が成立し、国づくりが再スタートしました。

