



## 東ティモール・フェスタ2017

アジアで最も新しい国、東ティモールが今年5月20日に独立(主権回復)から15周年を迎えました。この独立記念日に合わせて、日本で東ティモールをより身近に知ってもらうために、東ティモールに関わる団体が協同して、昨年から「東ティモール・フェスタ」を開催しています。今年は独立記念日と同日の5月20日に東京の上智大学で催されました。

今年は、東ティモールに関する映画上映会や手織物タイスを使ったワークショップ、東ティモールコーヒーや食べものを楽しめるブースなど、東ティモールの文化を感じられる様々な企画に820名の方が参加されました。イベントの最後には、オーストラリアでメジャーデビューを果たし、環境活動にも力を注いでいる東ティモールの国民的ミュージシャン、エゴ・レモスさんのコンサートもあり、彼の奏でる音楽に合わせて皆が踊り合うなど、会場は大いに盛り上がりました。

来年も同じ時期に開催が予定されているので、「東ティモール・フェスタ」、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

文: 中村智一(なかむら・ともかず/ATJ)

東ティモールフェスタ2017公式サイト <http://peace-winds.org/tifestajp/>



特定非営利活動法人APLA(Alternative People's Linkage in Asia)  
フィリピン・ネグロス島の30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。 [www.apla.jp](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、生産者と消費者の顔と顔が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。 <http://altertrade.jp>

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-4-15サンライズ新宿3F  
TEL03-5273-8160 FAX03-5273-8667 MAILinfo@apla.jp

過去のPtoP NEWSはこちらから  
特定非営利活動法人APLA

# 人から人へ PtoP ピープル NEWS vol.16 2017.07

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

伝統的なゲランド塩田での収穫



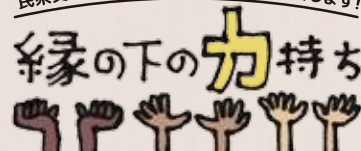
## シンドアルジョの収穫風景



## エコシュリンプで、生産者と消費者、社員の心もつなぐ努力家。

バグース・ジュリアントさん (from インドネシア)  
Alter Trade Indonesia(ATINA) 営業部長

民衆交易を影で支える現地の方々を紹介します!



**エ**コシュリンプ好きなら一度は耳にしたことがある名前、オルター・トレード・インドネシア社(ATINA)。正式名称 Alter Trade Indonesia。なぜATIで済まらずIndonesiaからNとAも足されたのか?それは永遠の謎です。

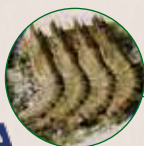
さて、ATINAでは200名を超えるスタッフが、日夜エビの頭をもぎ取り、殻を剥いて丸裸にし、凍らせる作業に勤しんでいます。そうしてできあがったエコシュリンプを輸出するにあたり、窓口として製造現場とオルター・トレード・ジャパン(ATJ)の間で板挟みの憂き目に遭っているのが、営業部長のバグース・ジュリアント。バグースは「良い」、ジュリアントは7月生まれだから、という理由で名づけられた彼は、ストレスフルな立場をモノともせず、日本人感覚で話すこちらの要求にも可能な限りの理解を示してくれる、良きパートナーです。

現在36歳の彼は、新卒で入社した生粋のATINA社員。幼少の頃から魚好きだったにも関わらず、母親からは釣りを禁じられるという不遇の少年時代を過ごし、TVで魚が映る場面の鑑賞を抛り所にその情熱を絶やさず、水産系の大学を経て、晴れてエビの会社に就職した努力家です。だから、今こうして働けることは幸せだと語ります。

**そ**んな彼にとって、ATINAはもはや職場ではなく家族。社員は皆自社のことを大事に思っており、たとえエビ原料が大量入荷して深夜まで作業が続こうとも、弱音を吐かず、エコシュリンプの品質基準を守りながら、その仕事を楽しんで終わらせる。クレームが届いたら、全速力で考え得る原因究明をして、落ち度があれば必要な改善対応を採る。こういった意識を全員で共有できていることが、彼にとっての「家族感」だそうです。

12年余のATINA生活の中で、品質管理から製造部門、原料調達に資材部、そして現在の営業部門と、ほとんどの役割を経験した彼は、エビだけでなく、食品衛生や製造管理、経営数字など、多くの物事を学びました。それらは、全て会社が自分にも色々な機会を与えてくれたお陰だ、と言います。だからこそ、「ATINAの一部であることが誇りだし、皆の気持ちをどう調和させ、前向きな貢献ができるかが大事」という言葉には重みを感じます。

生産者と消費者のみならず、社員の心もつなごうとする彼は、まさにエコシュリンプの縁の下のカ持ち。インドネシアへお出かけの際は、ぜひ彼のご尊顔を拝んでみてください。 文: 若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



ATINAのエコシュリンプの詳細はオルター・トレード・ジャパンのサイトへ <http://altertrade.jp/ecoshrimp>





特集

# 伝統的なゲランド塩田での収穫

from フランス 写真・文: 若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



絶妙な力加減でラデュールに塩を積んでく

## 塩

たとえば、泣く子も黙る調味料の王様。のり塩がポテトチップス、塩モミ野菜、塩ラーメン、塩焼きそば、塩キャラメルにソルティドッグ…「塩」のつく食べものは枚挙に暇がなく、いかに塩味が人びとに愛されているかを物語っています。日本オリジナルの「サラダ味」も、塩味がいかにオシャレに表現できるかという先人の挑戦と探究の賜物であり、サラダは「Sal(サル)」という塩を意味するラテン語が語源ですので、ギリギリでウソのない、なおかつ塩への愛が溢れた見事なネーミングが実現しています。

塩は、ほとんどの動物が喜んで摂取する、生きるためには不可欠な栄養素でもあります。地球上の生命は海から発生したというのが通説であり、今なお、その名残が体の仕組みに組み込まれていることとなります。宮崎県の幸島には、イモを海水で洗ってからでないとい食べずにはいられないグルメなサルもいるそうですが、それも単に塩味中毒なわけではなく、本能的なものなのかもしれません。

しかし、そんな彼らでも、海水から塩を作ることはできません。今のところ、それができる生き物は、ヒトだけのようです。そのヒト特有の英知は、土地の自然や気候に応じて様々な形で発達しました。中でも、美食の国フランスにおいて多くの著名なシェフにも愛好される「ゲランドの塩」は、ゲランド地方特有の自然とヒトのどちらもがなくては作ることのできない、きわめて素朴な天日塩です。

## 1000年以上の歴史を持つゲランドの塩

フランス西部ゲランド地方に広がる塩田では、1000年以上前から変わらずに塩づくりが営まれてきました。塩職人たちは潮の満ち引きに応じて海水を引き入れ、それを貯水池に溜めておき、そこから水深わずか数センチの塩田の中心まで、絶妙な傾斜のついた迷路のような水路を、全体が乾かないように巧みに海水をコントロールしながら導きます。その過程でじわじわと水分が蒸発することで海水が濃縮され、行きつく先で塩が結晶するギリギリの塩分濃度になるように設計されています。



池底に結晶した粗塩を『ラス』と呼ばれる道具で収穫

## コレ、相当大変です。

ゲランド地方は天日塩製造の北限と言われ、適度な日照と気温、そして風の強さがカギとなります。さらにその絶妙な気候が訪れるのは、1年のうちでも7月～9月頃だけ。当然、塩の収穫もこの時期に限られます。最適な気候のもと、もはや死海並みの塩分濃度になったオイエと呼ばれる採塩池では、この時期、主に朝と夕方の2回、塩職人がラスと呼ばれる5メートル近い長さのトンボ状の道具を片手に、池底に結晶した粗塩を収穫します。わずかに数センチの深さの池で、5メートル先にくっついた板を操り、池の底をえぐらないように塩だけを手前に寄せる。文字にすれば50字足らずの作業ですが、コレ、相当大変です。

池の底をえぐってしまうと、塩に泥が入ってしまっ商品にならないし、塩田もキズつきます。だから、それこそ赤ん坊をなでるように丁寧に、エビ反りしたラスを手繰ります。そのため、塩職人の手は、いつもマメだらけ。これを繰り返して、少しずつ塩を浮かせて手前に寄せ、ラデュールと呼ばれる場所に積んでいきます。一見地味ながら非常に技術を要するこの収穫作業、決してヨソ者にははさせてはくれませんし、一人前になるには修業が必要。だからこそ、彼らは親しみと敬意を込めてPaludier(パリュディエ=塩職人)と呼ばれます。至る所に塩の白い山ができるこの時期のゲランドの風景は、日本で言えば稲が干されている田んぼの風景のようなもの。ゲランドの人びとの心に根付いた、故郷の景観なのでしょう。



熟練したパリュディエ(塩職人)のマメだらけの手

## 塩田に咲く塩の花

ゲランドの塩にはもう一つ、塩職人にとっておきの塩があります。それが、現地でFleur de Sel(フルール・ド・セル=塩の花)と呼ばれるもの\*。条件の整った夕方にのみ、オイエの表面に浮かんでくる塩の結晶だけを集めたこの塩は、全体の数%程度しか取れない希少なものです。純度が高く、微生物の作用で収穫時にはスマレの香りがするとも言われます。(\*商標の関係上、オルター・トレード・ジャパンでは一番塩と呼んでいます。)

この記事が出る頃はもう7月。きっとゲランドではスマレの香りと塩の山に囲まれて、塩職人が1000年前と変わらないスタイルで収穫を始めている頃だと思えます。



ゲランドの塩の詳細はオルター・トレード・ジャパンのWEBサイトへ

<http://altertrade.jp/guerande>