

# 「夏の甘さの方程式」

マスコバド糖×きまぐれや吉田友則シェフ

APLAの人気企画第7弾!



パスタにかけながら。味が変化する?

今回は、販売から30周年を迎えたマスコバド糖ときまぐれや吉田シェフのタッグ。「夏の甘さの方程式」と題して、暑さを乗り切る甘さとの上手な付き合い方やマスコバド糖の持つ甘みの謎をシェフ特製の料理を楽しみながら解き明かしていった。

パスタにマスコバド糖を振りかけると、砂糖の甘みは影を潜め、トマトの旨味が抜群に引き出されてくる。10年以上マスコバド糖を愛用しているシェフだからこそ考え出せるのだろう。「甘みは旨味」と説く吉田さんによって砂糖の既存概念が覆され、参加者もその意味を体感できたのではないだろうか。マスコバド糖は他とは一味も二味も違う、無限の可能性を秘めているスゴい奴だった。

食後は、砂糖やマスコバド糖の故郷フィリピン・ネグロス島についてのお勉強タイム。その夜マスコバド糖と始めて出会った方、30周年の歴史に思いを馳せる方、思いは人それぞれ。モノが人をつなぎ、新しい出会いや発見、学びが生まれる。そんなコトがたくさん詰まったイベントとなった。



前菜マスコバド糖のキャラメリゼトマト、マスコバド糖ドレッシング

大久保ふみ(おおくぼふみ/APLA)

友産友消のススメ



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 NEWS vol.17 2017.08



特集

ほんものの食べものでつながりたい!  
フィリピン・ネグロス島での新たなチャレンジ



ここが知りたい!

# バナナ

日本人がよく食べる果物 ランキングで1位のバナナ。スーパーや百貨店に行くと、様々なブランドのバナナが並んでいますが、品種はほとんど選ぶことができません。

今でこそラカタン(スポーツバナナとして売られている)やバナッブルといった品種のバナナを見かけることも増えましたが、日本で販売されているほとんどのバナナはキャンディッシュ。しかし、バナナは世界で300品種以上あると言われており、フィリピンのいちばなどでは、色も形も様々なバナナが販売されています。

バナナには大きく分けると生食用と料理用があります。生食用は、キャンディッシュ以外にも、トゥルダン、ラカタン、赤いバナナのモロードなどがあります。ATJが輸入している(パラゴン(バナナも品種名なのです。フィリピンで一般的に食べられている料理用バナナはサバという品種です。熟すと生で食べることができますが、煮たり焼いたりして食べます。バナナの原産国に行くと、こうしたバナナを食べることができます。皆さんも機会があれば、ぜひお試しください!

黒岩竜太(くろいわりゅうた/ATJ)



産地の暮らしを垣間見る  
1枚の写真から

日本では『カキ』 パレスチナでは『カカ』

from パレスチナ

日本の国果、柿。 「柿食べば鐘が鳴るなり法隆寺」が詠まれた10月26日は柿の日。学名は、ズバリ *Diospyros kaki*。こんなにも日本と縁のある果物も、そうそうありません。が、パレスチナの古都ナブルスを徘徊していたら、新大久保駅前でもトラック積み込みの桃を売るかの如く、山盛りになっていく柿を路上販売するオジサンを発見。その後入ったレストランでも、デザートに柿。呼び方を聞いてみたら、「カカ」と言っていた。違う、それは「カキ」だ、と突っ込みを入れたつもりも、パレスチナの人は柿の美味しさを分かっていると知って、何だか一気に親近感が湧いたのです。

若井俊宏(わかいとしひろ/ATJ)



特集

# ほんものの食べものでつながりたい! フィリピン・ネグロス島での新たなチャレンジ

from フィリピン

## 宅配事業the BOXとは

the BOX(Bio-Organic eXchange)と呼ばれる宅配事業は、オルタートレード・フィリピン社<sup>\*1</sup>(以下、ATPI)が取り組んでいる食品の宅配サービスです。ATPIが関わりを持っているバラゴンバナナやサトウキビ生産者が育てた農産物を定期的買い取り、それをバコロド市内の消費者に届けています。日本の生協の仕組みに似ていますが、それもそのはず。この間、民衆交易を通じて積み重ねてきた日本の生協との交流から得た知識・経験を参考に立ち上げた事業だからです。

the BOXには様々な利点があります。例えば、生産者としては、安定した売り先があることで、安心して農産物を作ることができます。また、ATPIと関係を持っている生産者の農産物を届けているた

め、消費者は、誰が作ったか分かる安全で健康に良い食品を食べることができ、自分が食べているものがどのように作られているのかを知ることができます。

生産者の一人、ボニファシオ・ピリアネリアさんは、「ATPIは、バラゴンバナナ以外の農産物も毎週定期的に買ってくれるので助かります」と感謝の言葉を述べています。また、利用者からは「仕事が忙しく、買い物に行く時間があまりないので、産地・生産者がわかる農産物を買うことが難しかったのですが、ATPIが私の問題を解決してくれました」「安心・安全な農産物をお手頃な価格で購入できることが嬉しいです」といった声が寄せられています。

2013年から試験的に開始している宅配事業  
“the BOX (Bio-Organic eXchange)”



生産者としては、安定した売り先につながる



フィリピンの若者たちが働く配送の現場



利用者にも大好評のthe BOX



## オルタナティブな食のあり方をめざして

現在、食の生産から流通は、限られた一部の多国籍企業により支配されています。遺伝子組み換え食品やファーストフードの消費なども増えており、世界各地の伝統的な食文化は失われつつあります。このような問題はフィリピンでも起こっており、ATPIが事業所を構えるバコロド市内にはコンビニやマクドナルド、ジョリビー<sup>\*2</sup>といったファース

トフード店が数多く見受けられ、特に都市生活者の食文化が変わってきています。

ATPIは、フィリピン国内で「リアルフード(ほんものの食べもの)運動」を展開していくことで、生産者と消費者がつながり、地域に根付いた、オルタナティブな食のあり方をめざしています。そして、その具体的な一歩がthe BOXなのです。

<sup>\*2</sup> フィリピン資本のファーストフードチェーン店。フライドチキンにご飯を添えたメニューなどが充実している。フィリピンではマクドナルドより人気のファーストフード店。

## 試行錯誤の連続

産地によって農産物の品質にバラつきがあるため、一定の品質を保証できない、生産者が出荷できる農産物に頼った販売を行っている、収穫量によっては買い付けを制限しなければならずその調整が難しい、など、the BOXにはまだまだたくさんの課題があります。

このような課題を解決していくために、ATPIは様々な工夫を凝らしています。消費者から品質に関するクレームが多かった時は、消費者に産地・生産者の現状をより理解してもらうために、産地での交流会を実施しました。消費者と生産者がお互いに話し合ったことで、その後消費者からのクレームが減り、生産者に対する感謝の声や、届いた農産物をどのように料理したらいいのかとい

た問い合わせが増えたそうです。

それ以外にも、the BOXの利用を増やしていくために、カット野菜の販売、ポイント制度の導入、レシピの配布、生産者に関する情報の発信、食に関する定期的な学習会の実施などにも取り組んでいます。

the BOXは事業規模も小さく、試行錯誤の連続です。しかし、フィリピン国内の消費者と生産者をつないでいくための大きな一歩です。今後もthe BOXが継続するよう、日本の生協の経験や知識を共有しながら、見守っていきたいと思います。

黒岩竜太(くろいわりゅうた/ATJ)

 生産者や現地の情報の詳細は以下WEBサイトへ  
<http://altertrade.jp/>