

フェアトレードタウン

"誰も置き去りにしない"公正と共生のまちづくり

日本フェアトレードフォーラム 渡辺龍也編著、新評論、2018年

近年、フェアトレードに関心を持つ人は増えていますが、キャンペーンを打つとその間は関心が高まるものの、終わればまた元に戻ってしまう。そのような苛立ちを感じている人も多いようです。フェアトレードを一時的な「お祭り騒ぎ」の繰り返しに終わることのない運動につなげ、日常生活に根付かせるにはどうしたらよいか。これが「フェアトレードタウン」の始まりだそうです。



2000年にイギリスのガースタングで始まったこの運動は、日本にも広がり、足かけ8年の月日を経て2011年に熊本市が日本初のフェアトレードタウンとして誕生、その後、名古屋市(15年)、逗子市(16年)、そして浜松市(17年)が続き、現在も新たな市町村が次を目指しています。本書では日本各地における先駆例を紹介するとともに、フェアトレードタウン運動の誕生の経緯や今後の課題なども明らかにしています。「持続可能な開発目標(SDGs)」でも掲げている「誰も置き去りにしない」社会を実現する、そうした思いが込められた一冊です。

上田誠(うへだ・まこと/ATJ)



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

株式会社オルター・トレード・ジャパン(ATJ) バ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をつなぎ、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.27 2018.08

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

収穫シーズンは真つ只中の東ティモールに行ってきた



ATTの社会活動費でジャコウネコを飼育する生産者

オルタートレードで一番のグッドドライバー

アネシート・レカボさん(オルタートレードの運転手)
from フィリピン



フィリピン・ネグロス島のバラゴンバナナの産地は平地から山奥まで、広い地域に点在しています。各産地からトラックに載せたバナナを運ぶのは、運転手の役割です。バラゴンバナナの取り組みの最初から、30年近くオルタートレードの運転手を務めたアネシート・レカボ(愛称シト)さんも、ネグロス各地の様々な産地からバナナを運んできました。

道路事情の悪い産地では、岩だらけのでこぼした道を大型トラックで何時間も進みます。そんな道のりも、何なく運転できるのはシトさんならではの。雨が降ってぬかるんだ道では、タイヤがはまりそうになり、橋のない川を渡らなくてはならない産地では、上流で雨が降れば川の水かさが増して何時間も足止めされることもあります。

政治的混乱が激しかった時代、彼がバナナを運んでいた時にゲリラに襲われ、トラックを焼き討ちされたこともありました。今の若いスタッフにとっては想像もつかない話ですが、シトさんは折に触れて若い人にも当時の話をしていました。

オルタートレードの運転手が運ぶのは、バナナばかりでは

民衆交易を陰で支える現地の方々を紹介します!



ありません。海外からのお客さんがバナナ産地やサトウキビ産地を訪問する際は、お客さんを安全に目的地に連れて行く重要な役割も担っています。朝は誰より早く出勤して車でスタッフやお客さんを迎えに行き、夜は逆にみんなを送り届けてからの帰宅となるため、自分が帰宅するのは一番最後。スタッフが泊りがけで産地に行くときは、運転手も泊りがけ。車を守るために車で夜を明かすこともしばしばです。オルタートレードで一番の安全運転のシトさんは、産地訪問ツアーにはなくてはならない存在です。みんなが生産者と交流をしている間も、家の人と一緒に鶏をさばき、食事作りの手伝いを楽しんでいました。彼の優しい運転は好評で、スタッフなどからもよく指名を受けていたのですが、実はこのシトさん、去る6月に54歳の若さで心臓発作で亡くなってしまいました。

ある時ネグロスの空港からバコロド市内に向かう途中、信号待ちで隣に止まったフェラーリを見て「一度でいいからあんな車を運転してみたいね。宝くじに当たったら、フェラーリを買おうかな。さっとドアを開けたらバナナが山積みなんて状態だったらみんな驚くだろうね」と冗談好きのシトさんらしいたずらっぽい笑顔が忘れられません。

赤松結希(あかまつ・ゆき/ATJ)



特集



収穫シーズン真っ只中の東ティモールに行ってきました

from 東ティモール

実の選別について根気強く説明

昨 今のコーヒー焙煎屋を覗くと、体感では2軒に1軒程度の割合で、東ティモールの豆が置いてあるように思います。オルター・トレード・ジャパン(ATJ)が東ティモール産のコーヒーを取り扱い始めて17年ですが、今後も「東ティモール」の名は、じわじわと広がっていくのではないのでしょうか。今回訪問した6月下旬は、コーヒーの収穫真っ只中。産地に行くと、どこへ行ってもコーヒー豆が軒先で天日干しされている光景が広がります。そして、初めてその光景を見た私でもわかるほどに、オルター・トレード・ティモール(ATT)へ出荷される豆は丁寧に加工されていました。この機会に、簡単にコーヒー豆が届くまでをご紹介します。生産者たちの努力を、ぜひご覧ください。

① 収穫

東ティモールのコーヒー産地は、結構急斜面です。奥まった村に行くには、車一台分の崖っぷちの道をひた走ります。一步間違えたら一発アウト、なスリルを味わいつつ、その絶景に見とれていると、急斜面からヒトがひょっこり顔を出します。スキーのジャンプ台顔負けの斜面で、鼻歌交じりにコーヒーの実を摘んでいます。

② 選別

コーヒーの実は、熟すと赤くなります。これが収穫適期。ただ、もちろんバラつきがあるので、中には未熟で緑色だったり、過熟で黒っぽかったり、収穫後はカラフルな状態です。この中から赤い実だけを選び分け、良い品質の実だけを加工できるようにしています。なお、取り除いたものは、一般業者に販売する豆になります。

③ 果肉除去

赤い実を、手回し果肉除去機に掛けて果肉を剥いていきます。商店街の福引を彷彿とさせるこの器具は、スリット(すき間)の調節が肝心。広すぎるとうまく剥けず、狭すぎると豆が欠けてしまいます。調子に乗って最速の回しに挑戦してみたところ、「豆が痛むからやめろー」と直ちに制止されました。



果肉を除去(回し過ぎに注意)

④ 洗浄 ～発酵

果肉を除去したコーヒー豆(つまり種)は、果肉の繊維でヌルヌルしている状態です。水で良く洗い、きれいになったところで、一晩水に浸けて発酵させます。このひと手間を惜しむと、出来上がった豆に雑味が出たりして、商品としての価値は落ちてしまいます。

⑤ 乾燥

発酵が終わった豆を天日乾燥。カラカラになるまで、良く乾燥させます。そうしないと、この後の保管中にカビ臭くなったりして、せっかくのここまでの努力が水泡に帰す可能性もあります。今回は、各村の乾燥中・保管中の豆をひたすらクンクンと嗅いで回り、乾燥が不十分なものは乾燥し直すように徹底してお願いしてきました。生産者にも一緒に嗅いでもらったところ、「ああ確かに…」ということで、納得の様子。



乾燥豆を嗅ぐ

こんな風にして、生産者は手間をかけて豆の一次加工をしています。とはいえ、十年ほど前までは赤い実の状態で売っただけで、これらは全くやったことなかった未知の作業。そのため、ATTスタッフは、このようにして産地を回りながら、生産者と共に根気強く一次加工の品質向上に取り組んでいます。生産者にとっては必要性が見えづらく、「正直めんどい」ところもあり、それが何のためになるのか腑に落ちるまでに時間がかかることもあるようです。それでも、品質の高い一次加工ができることはコーヒー農家自身にとっての強力な武器になると信じ、長い目で取り組んでいます。

またATTは、コーヒー豆の買入れを通じた社会活動費の積み立てをしています。いくつかの村でその実績を見ましたが、どれもきちんと村からのニーズを話し合い、必要なものをできる範囲で作るといふ、身の丈に合っ

た取り組みでした。特に水資源が十分でない村も多いので、水タンクの設置を進める一方、取替えて水を使わないコーヒー豆の加工方法(果肉付きのまま乾燥させる方法で上手くいけば水洗式より豊かな味のコーヒー豆が得られる)を試験的に導入するなど、生産者の現状に合わせたより良い選択肢を考えてもいます。

主権回復(独立)から17年目を迎えた東ティモールは、人間に例えれば思春期そのもの。これからの人生に夢も希望も大いに抱いて良いお年頃ですし、実際に村には子どもたちがたくさんいます。さらに美味しくなった東ティモールコーヒーを20年後に彼らと一緒に飲み交わすのを楽しみに、今できることを考えていきたいと思います。

若井俊宏(わかいとしひろ/ATJ)



東ティモールでの最新の活動状況は、ホームページをぜひご覧ください! <https://www.apla.jp/activities/east-timor>