

## マスコバド糖と焼き豚 ゲランドの塩の焼き豚



**き** まくれやの吉田友則シェフに「マスコバド糖とゲランドの塩を混ぜれば旨味の基本は押さえられる」という極意を伝授してもらいました。その旨味を十分に生かすレシピとして教えてもらったのが焼き豚。とても簡単だけど、ハレの日の料理にも使えそうです。低温煮に近い状態でじっくり熱を通すことで肉が柔らかく仕上がります。

### <材料>

豚ブロック 350g  
マスコバド糖 20g  
ゲランドの塩 10g

※マスコバド糖とゲランドの塩の比率を2:1にすればよいので、肉の大きさによって分量を調整。

### <作り方>

- ①分量のマスコバド糖とゲランドの塩を豚ブロックにまぶし、半日以上冷蔵庫で寝かす。
- ②フライパンで肉の表面に焼き目がつくまで焼く。
- ③②をアルミホイルで包んだ後、ジップロックに入れて、沸騰させておいたお湯に入れる。肉を入れた時点で湯の火は止める。肉が上がってこないように、上から何か重しを置いておく。
- ④半日以上たったらお湯から肉を取り出して、できあがり。



③については、朝仕込んでおいて夕方帰宅してから取り出すか、寝る前に仕込んで朝起きたらできあがっているようにすると楽だよ。



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



特集

土地を守るためのオリーブ栽培



ここが知りたい!

## カカオの品種



カカオの木は、大きく分けて次の3品種を源流として、風味や収量や病害虫耐性などの性質の異なる様々な派生種が世界各地で栽培されています。

### ・クリオロ種

最も原種に近く、中南米で有史以前から生育されていたと言われてます。病害虫に弱く栽培が難しいために、現在はベネズエラ、メキシコなどでごく少量のみ生産されています。苦味や渋みが少なくマイルドな風味でフレーバービーンズと呼ばれています。

### ・フォラストロ種

南米のアマゾン川、オリノコ川の源流域が原産です。病害虫に強く成長が早いために西アフリカや東南アジアなど主な産地で栽培され、世界の生産量の80%以上を占めています。渋味と苦味が強い味です。

### ・トリニタリオ種

カリブ海のトリニダード島で偶然に生まれたクリオロ種とフォラストロ種の特徴を引き継いだ交配種で、栽培が比較的容易で良質な風味を持っています。

インドネシア・パプア州の先住民族の人びとは、「カカオ・ベランダ(オランダ)」と呼ばれるカカオの木を大切に育てています。オランダ統治下でフォラストロ種、クリオロ種、それらの自然交配種や派生種であるケラファト種など、多品種が植えられました。後のインドネシア統治下で高収率のハイブリッド種への植え替えが進みましたが、オランダ時代に植えられ今でも生き残っている品種は病害虫に強く風味も良いとして村々で引き継がれていま

義村浩司(よしむら・ひろし/ATJ)

カカオに関する詳細はコチラ <http://altertrade.jp/cacao>



1枚の写真から

## ラオスのイケメン喫茶

from  
ラオス

**ラオス** におけるパートナー団体である ジャイ・コーヒー生産者協同組合 (JCFC) は、事務所を持っていません。そのため、組合役員であり通訳も務めるタオ氏が営む「ジャイカフェ(☪喫茶「心」) (チャンバサク 県バクソン) がその事務所的役割を担っています。店は温かみのある木造で、出迎えてくれるのは柱に染み付いた芳醇なコーヒーの香り。そして、タオ氏自らが焙煎した地元産コーヒーを淹れてくれるという贅沢な事務所...いや、喫茶店です。定番のティピカやカティモール他、カットアイなど若干珍しい品種も楽しめ、コーヒー産地としてのラオスの魅力が存分に味わえるジャイカフェは、いつでも貴方のご来店をお待ちしております。

若井俊宏(わかゐ・とことろ/ATJ)



特集



# 土地を守るためのオリーブ栽培

from パレスチナ

## なかなか伝わってこないパレスチナの暮らし

パレスチナと聞いて、皆さんはどのようなイメージをお持ちだろうか？私の知り合いの大半は「ああ、あの大変な所ね」という反応である。新聞やマスコミでパレスチナが取り上げられるのは、物々しい話ばかり。ここ最近では、イスラエルの米国大使館のエルサレム移転に抗議する市民のデ

モに対してイスラエル軍が攻撃を繰り返し、多くの死者負傷者が出たことが記憶に新しい方も多いと思うが、パレスチナに普通に暮らす人びとの様子はなかなか伝わってこないのが現状だ。

## オリーブオイルで平和な暮らしを目指す

オルター・トレード・ジャパン(ATJ)が2004年から取り扱っているパレスチナのオリーブオイルは、パレスチナ農業復興委員会(PARC)とパレスチナ農業開発センター(UAWC)という2つの団体から届いている。ヨルダン川西岸地区で栽培されたオリーブから搾油されたエキストラバージンオリーブオイルだ。

PARC、UAWCともに、生産者が手塩にかけて育てたオリーブから搾油したオリーブオイルやその他の農産物を加工品にして世界の市場につなげることで、パレスチナの産品の商品価値を高めてゆくこと、そして人

びとが自分たちの土地で平和に暮らしてゆけることを目指している。オリーブ栽培そのものが、イスラエルによる入植地の建設のために土地が収奪される危機に常にさらされているパレスチナの人びとの土地を守るための運動であるが、それ以外に、農業技術改善の支援や生産者に向けた研修などにも力を入れている。



パレスチナの土地に張り巡らされた分離壁



パレスチナ側の住居。屋上には水タンクが設置されている

## 目や耳を疑うようなパレスチナの現状

このように生産者の支援を続けるPARCやUAWCの担当スタッフから聞くパレスチナの現状は、目や耳を疑うようなものばかりだ。

冒頭でも少し触れた「土地の没収」については、オスロ合意(いまや完全な崩壊が決定的になってしまっているとんでもない協定だが…)で認められたパレスチナ人による暫定自治があるにもかかわらず、パレスチナの土地はコマ切れに区分されてしまっている。行政権や警察権がすべてパレスチナにゆだねられているA地区。行政権はパレスチナ、警察権はイスラエルのB地区、そして、行政権と警察権すべてがイスラエルに管轄されているC地区だ。特にC地区は、自然保護地区、森林、井戸が豊富にあり、農地としての力をもった重要な地域だが、イスラエルは、パレスチナ自治政府に返還するという署名合意も無視し続け、占拠を続けている。また、新たな入植地を建設するために、パレスチナの人びとがオリーブ栽培をしているにも関わらず、「使っていない土地」と見なすや否や、文化遺産として国際法で守られている樹齢数百年というオリーブ

の木をもお構いなしに引き抜き、その土地を造成してしまう。そんなことが、日常茶飯事として起こっているという。

さらに、イスラエルは「自爆テロの防止」という名目でパレスチナの土地に高さ8メートルにも及ぶ分離壁を張り巡らせている。それによって、人びとの移動が極度に制限されている。自分のオリーブ畑に行きたいだけなのに、分離壁のために何キロも遠回りをし、なおかつ検問所を何カ所も通過しないとたどり着けないという不便を強いられているのだ。

おまけに、人間が生きていくのに欠かせない水、農業を営むのに必要な水もイスラエルにより制限されている。世界保健機構によれば、一人当たり1日100リットルの水が必要とされているが、水の使用が制限されているため、パレスチナの人びとが使える水は1日わずか70リットル。一方で、イスラエル側、そして入植地に融通されている水は260~280リットルだという。こんな理不尽があってもよいものなのか。

## 人びとの平和な暮らしを祈りながら...

パレスチナでは例年10月に入ると、オリーブの収穫が始まる。家族総出で収穫作業をして、本来は一年の実りを皆で喜ぶ時期なのだが、今年には例年になく不作が見込まれているとの連絡が入ってきている。

PARC、UAWCの担当者はこう話す。「どうか、どこか遠い国で起こっている自分たちに関係のないことと思わないでほしい。無関心でいることが一番罪深いことだから。日本で、そして世界でパレスチナのこ

とを思ってくれている人びとがいるということが、自分たちの力になる」

パレスチナの人びとが当たり前のように平和に暮らせる日々が近い将来やってくることを祈りながら、パレスチナの大地の恵みであるオリーブオイルを味わいたいと思っている。

山下万里子(やました・まりこ/ATJ)



大切に育てられたオリーブから出来たオイルは、「パレスチナのエキストラバージンオリーブオイル」として販売しています。

☞ <http://altertrade.jp/olive>

