

DVD『甘いバナナの苦い真実』

制作：アジア太平洋資料センター、2018年

日本に輸入されるバナナの大部分は、フィリピン南部のミンダナオ島から届きます。低地平野部に広大に広がるプランテーションは、見渡す限りバナナだけが植えられています。加えて、最近よく目にするようになったのが「高地栽培バナナ」です。標高700~800メートル以上の高地は朝晩の寒暖の差が激しいため、バナナが育つのに時間がかかります。それによって糖度が高くなると言われており、「甘くておいしい」と人気が高く、「島の豊かな自然の恵み」などと謳われていることもあります。



ところが、生産現場には、農業の空中散歩にさらされて暮らす生産者や近隣住民の姿があり、企業と契約を結んだ人びとからは不公正な契約に対する怒りの声も聞こえてきています。

故・鶴見良行氏が『バナナと日本人』で私たちとバナナ生産地の関係を問いかけてから40年弱。多国籍企業による世界の農業・フードチェーンの支配に対して、私たちは何ができるのでしょうか。バナナを通して世界と日本を見つめ直すきっかけとして、多くの人に観ていただきたいDVDです。

野川未央(のかわ・みお/APLA)



詳細・ご購入は☞ www.aplashop.jp/shopdetail/000000000546/



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) 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

特定非営利活動法人APLA



特集

ラオスコピー、いかがですか？



ノンルワン村のジョンさん

粗放養殖は自然に近い環境が ずっと残せるし、長く続けられる。

スヘリさん(エコシュリンプ生産者) from インドネシア

スヘリさんは、インドネシアのジャワ島東部シドアルジョ県クバン村のエビ生産者。「エコシュリンプ」として日本に輸出されるブラックタイガーの養殖を始めて7年の若手です。

エコシュリンプの養殖方法は「粗放養殖」。「粗放」という言葉から、放ったらかしにしているイメージがあるかもしれませんが、生産者は大変な手間暇をかけてエビの養殖をしています。スヘリさんもその一人。日々養殖池を見回り、エビが病気にかかっていないか、水質が悪化していないか、大雨が降った後は養殖池の塩分濃度が適切か、などを確認します。ブラックタイガーは水の塩分濃度が下がりすぎると死んでしまうので、その恐れがある時は早めに収穫しなければならないからです。こうして、稚エビを養殖池に放流してから収穫できる大きさになるまでの3~4カ月、心配性のお父さんのように気をもみながらエビの成長を見守ります。

そして、やっと迎える収穫期。竹製の漁具のブラヤンに立派に育ったエビがたくさん入っているのを見た時の喜びはひと

しおだと言います。けれども、スヘリさんには喜びに浸っている暇はありません。エビと氷がずっしり詰まった重たい保冷箱を抱えて、大急ぎでオルター・トレード・インドネシア社に運ぶ仕事が残っているからです。特に、雨季に養殖池のぬかるんだ畔道を滑りそうになりながらバイクで保冷箱を運ぶのは、かなり至難の業です。

このように苦勞が絶えない粗放養殖ですが、スヘリさんは粗放養殖を止めようと思ったことはないそうです。「大量生産・一貫管理ができる集約型養殖に切り替えたとすれば、確かに一時的にはエビがたくさん獲れて収入が増えるかもしれない。でも、人工の餌をあげたり、薬をたくさん使ったりすることで、やがてその養殖池は使えなくなってしまう。それに引き替え、粗放養殖は自然に近い環境がずっと残せるし、長く続けられる」と自信を持って言います。「それに、自分が食べる立場だったら、薬剤をつかったエビはやっぱり食べたくないよね……」とも。スヘリさんのように、日々エビのこと、環境のことを考えて奮闘している生産者が、エコシュリンプの産地には大勢います。

山下万里子(やました・まりこ/ATJ)

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>



手乗り文鳥ならぬ
手乗りブラックタイガー！



民衆交易でつながる現地の方々を紹介します！

特集



ラオスコーヒー、いかがですか？

from ラオス

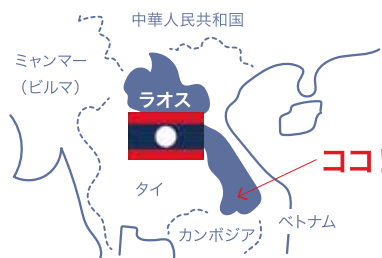
「ラオスに行きます」と人に伝えると、3回に1回くらいは「は？ラオス？どこそれ？大変だねー」というような反応が返ってきます。一体ラオスをなんだと思っているのか気になるのですが、ラオスという国は日本人の間ではそれほど高い知名度は獲得されていない模様です。まあ向こうに行けば行ったで、「日本にはニンジャがいるんだろ？ぜひ会ってみたいなあ」などと言われるので、どこいってどこいなきがしなくもないのですが、とはいえ、縄文人の骨とラオスで見つかった8千年前の人骨の遺伝子情報が似ていることがわかったり、ラオスの銘酒「ラオラオ」は泡盛のルーツと言われていたり、ラオスと日本との間には浅からぬ縁を感じます。

まだまだ遠い存在、ラオス

そんなラオスから日本が最も多く輸入している品物が、何を隠そうコーヒー豆。今を時めく日本政府の統計を信じることにすれば、2018年には、ラオスからの総輸入額の実に12%弱を占めています。これをコーヒー豆の国別輸入量から見ると、ブラジルやコロンビアといった名だたる産地に続き、第9位の実績を誇ります。2020年の東京オリンピックイヤーには、ぜひとも上位入賞目指して頑張りたいところです。

しかしながら、巷でコーヒー屋を覗いてみても「ラオス産」を見かけることは、

それほど多くはありません。輸入量第2位のベトナム産と同様で、缶コーヒー等の加工用に多く使用される廉価なロブスタ種(病気には強いものの味としては劣る)が輸入のメインであるからだと思われます。実は身近に飲んでいるはずにも関わらず、「コーヒー産地としてのラオス」の実態は、国家としての知名度に輪をかけて、一般消費者にとってはまだまだ遠い存在と言えます。かく言う私も、たまたまATJに入社するまで、ラオスでそんなにたくさんコーヒーが採れることなんて、全く知りませんでした。



ラオス産コーヒーの実力

産地として無名だからコーヒーの品質が悪い、という訳では決してありません。むしろそういう知られざる産地にこそ、キラリと光るうまいものが潜んでいることも珍しくはないのです。そんなラオスコーヒーの秘めたる実力を日本の消費者にご紹介すべく、ATJではかれこれ10年以上にわたり、ラオスで採れたアラビカ種のコーヒー豆を輸入し続けてきました。

中でも主力である「ティピカ」は、その名の通りアラビカ種の「原種」に近いものと言われ、最もコーヒーノキ的特徴を有したコーヒー豆を産する品種のようです。現在はコーヒーでも様々な品種改良がなされており、病気に強かったり、収量が多かったり、特定の風味に優れていたりするものが増えてきています。それ

はそれで偉大なる人類の進歩と調和なわけであり、実際にラオスでもティピカ以外の品種も多数栽培されていますが、その中において細身かつ色白で弱々しく頼りなげに風に揺られるティピカの木を見ると、それはもう「守ってあげたいお姫様」のような、何とも儂げな印象を受けます。実際にラオスティピカの味は、もちろん焙煎の仕方によって変わりますが、ガツンと眠気覚ましに求める強い味わいよりは、フルーツの酸味やキャラメルのような甘みを持った、優しい風味の特徴があります。



頼りなげに風に揺られるティピカ

生産者の「Jhai=心」が詰まったコーヒー

そんなラオスコーヒーの90%以上は、ラオス南部の主にチャンパサック県に広がるポラベン高原で生産されています。標高1000m以上の冷涼な気候とミネラル分豊富な火山灰土壌がコーヒー栽培に適しているようで、20世紀初頭にフランスによって持ち込まれました。ATJが輸入しているコーヒーは、ジャイ・コーヒー生産者協同組合(JCFC)という組合のメンバーが育てたもの。コーヒー栽培はもちろんのこと、共同で自家焙煎店Jhai Cafeを運営し、自他ともに「ラオスで3本の指に入る」と認める、日本の喫茶店とも遜色のない美味しいコー

ヒーを地元民や観光客に提供しています。最近は生産者も色々な品種の栽培や加工法(注)に挑戦しており、在庫があれば「〇〇さんの育てたカトゥーラ」みたいな細かさでの注文も可能。まさに地産地消を地でいく、コーヒー好きにはたまらないツウ好きな産地になりつつあります。ATJとしても、今後はティピカ以外の品種や水洗式以外の豆を試験的に輸入することで、ラオスコーヒーの魅力さをさらに広く伝えていきたいと思っています。

Jhaiとは、ラオ語で「心」。彼らのコーヒーに対するガツンやら何やらを感じられる「心あるコーヒー」、ぜひ一度飲んでみませんか？

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)

ナンベン村の組合リーダーの
ブートーンさん

※コーヒー豆は、果実の収穫後に中の種子を取り出して乾燥させたもの。そこに至る過程で、果肉を除いてきれいに水洗いしてから発酵・乾燥させる水洗式が一般的でしたが、敢えて果肉がついたまま乾燥させたり、果肉内部のムシレージ(粘液)だけを残して乾燥させたりすることで、果実の風味が感じられるコーヒー豆を得る方法にも挑戦しています。

