

# 『ぼくの村は壁で囲まれた —パレスチナに生きる子どもたち』

高橋真樹 著 (現代書館 2017年)

「パレスチナ問題」とはどのようなものか。この本は、エルサレム旧市街から車で30分、ナビ・サミュエル村に住む11歳の男子、イーサ君の日常生活の描写から始まります。彼の住む村の土地の80%はイスラエルに取り上げられ、入植地は増え続け、その入植地ブロックを取り囲むように分離壁が建設され、移動するには検問所を通過しなくてはならない、イーサ君たちはそういう不自由の中で暮らしています。

問題の本質は「イスラエルか、パレスチナか」という二項対立の図式ではない、と本の中で著者は繰り返しています。大勢の難民や占領下で生きる人びとの基本的な人権が奪われたまま見過ごされ続けていることにこそ気付いてほしいと。

『『やればできる』という安易な希望を語るのではなく、『どうせ解決しないよ』と冷やかに批評するのでもなく、ひとつひとつできることを積み重ねていくところこそが、未来を切り開いていくはずです』という著者の言葉に共感します。

中村桃子(なかももこ/ATJ)



詳細は現代書館の公式サイトは

http://www.gendaisokan.co.jp/goods/ISBN978-4-7684-5802-0.htm



# 人から人へ PtoP NEWS vol.32 2019.06

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

## エコシユリンブ スラウエシ島での新たなチャレンジ



水草を発酵させて発生させたプランクトンがエビのエサに



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)  
バラゴンバナナやエコシユリンブ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ぐ、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

## パレスチナの農民のために、 オリーブオイルの評価を高めたい!



イッサ・シャトラさん(アルリーフ社副社長) from パレスチナ

パレスチナ農業復興委員会(PARC)が設立したフェアトレード事業会社(アルリーフ社)の副社長を務めるイッサ・シャトラさん。イエス・キリストの生誕地、ベツレヘム出身のクリスチャンであるイッサさんは、高校生のときにPARCのボランティアとして活動を始め、PARCの奨学金を得てフランスの大学で農学を学びました。以来、オリーブを生産するパレスチナ農民のためにさまざまな形で働いてきました。

イスラエル占領下にあるパレスチナ西岸地区において、農業が経済活動に占める位置は高く、オリーブは主要作物です。1990年代よりPARCは農民への技術指導や搾油・保管施設の改善を通して、付加価値の高いエキストラバージン・オリーブオイルを生産し、欧米のフェアトレード市場に向けて輸出してきました。しかし、知名度が低いパレスチナのオリーブオイルの市場開拓は容易なものではありませんでした。イッサさんはイタリアやスペインといった「オリーブオイル先進国」の事情を勉強して、品質を保証する制度や仕組みの必要性を痛感しました。

イタリアなどではワインのソムリエのように、政府公認のオリーブオイル・テイスター(鑑定士)がいます。エキストラバージン・オリーブオイルには酸度0.8%以下、過酸化物質20以下



という国際的な基準があります。テイスターの役割は、化学的数値では測りきれない質の特徴を判断し、粗悪なオリーブオイルを発見することです。PARCは、イッサさんのアイデアを受けて政府やNGO、農民団体と協力して認証制度を整え、テイスターを養成し資格を与えるパレスチナ基準協会(PSI)を1996年に設立しました。現在、パレスチナには24名(うち2名はPARC職員)のテイスターがおり、海外に輸出する前にすべてのオリーブオイルを検査しています。

品質の高いオリーブオイルを生産するには、何より最高のオリーブオイルを作りたいという農民の意識や熱意が必要不可欠です。これまた「オリーブオイル先進国」に倣って、PSIは収穫が終わる毎年12月に品評会を開催しています。化学的数値とテイスティングによって金賞、銀賞、銅賞に等級分けされ、農民の大きな励みとなっています。今では0.8%という基準よりもずっと酸度の低いオリーブオイルも生産されるようになりました。

イッサさんは、パレスチナ農民のオリーブ生産を後押しする認証制度の整備や品評会開催の立役者の一人です。こうした努力の積み重ねによって、パレスチナのオリーブオイルは欧米の市場でも評価が高まりつつあります。

小林和夫(こばやし・かずお/ATJ)

パレスチナのオリーブオイルについての詳細は <http://altertrade.jp/olive>



特集



# エコシュリンプ ～スラウェシ島での新たなチャレンジ from インドネシア

遡ること27年前、オルター・トレード・ジャパン (ATJ) は、インドネシアから粗放養殖のブラックタイガー、「エコシュリンプ」の輸入・販売の事業を開始しました。

## 日本のエビ消費の裏側で

日本でエビの輸入が自由化されて以降、エビ好きな日本人の胃袋を満たすべく、天然エビが乱獲され、水産資源の枯渇が問題化した1960～70年代。それに代わるものとして、台湾で生まれた「親エビ革命※」というエビの養殖技術が、80年代にアジア各地に広がりました。しかし、大量生産が可能な集約型養殖池の開拓により地域の自然が破壊され、養殖池では人工飼料や抗生物質が、収穫後も薬品が多量使用され、食品としての安全性が問題となりました。

「子どもたちにも安心して食べさせられて、産地の環境にも負荷をかけないエビを買いたい」という消費者の願いと、集約型養殖池による環境破壊と汚染を非難し、「土地は子孫からの預りもの。次の世代へ引き継いでいかな

## 後発産地スラウェシのジレンマ

ジャワ島東部では有機認定システムの導入や現地法人オルター・トレード・インドネシア社 (ATINA) の立ち上げ、自社工場の設立と、エコシュリンプ事業を展開。「池への放流後に無給餌、無投薬の条件を満たす粗放養殖エビであることが、買入れ前に確認されている」というエコシュリンプの定義に適ったエビを日本の消費者に届けるために、生産者との関係強化・深化に取り組んできました。

一方で、後発産地であるスラウェシ島では、基準を満たすエビの買い付けを続けながらも、生産者との関係を深められないまま10年以上の月日が流れてしまいました。とはいえ、ATINAはスラウェシの生産者との対話を通じ、

## 生産者のストーリーを伝える

2018年夏、ATINAは「アジアの水産物の向上のための協働体 (ASIC)」と共に、念願だったスラウェシの生産者との活動を開始しました。ASICは、アジアに広がる水産物の生産者組織、加工工場、環境NGOや認証団体などで構成された協働体で、バイヤーや輸出業者と共に地域の水産物の持続性や労働環境の改善などに取り組むことを目的に活動している組織です。

近年、持続可能な水産物に関する消費側の関心が高まり、そうした水産物の認証制度も徐々に認知されてきています。一方で、認証制度を導入できるのは、費用負担が可能で、複雑な記録作業やマネジメントの能力を備えた中規模、大規模の生産者団体や企業に限られており、市場に出回る水産物の供給を下支えする小規模な生産者にとっては高いハードルがあるのが現状です。

ATINAとASICは、認証制度に頼るのではなく、エコシュリンプの生産者のような小規模な生産者たちの生の声を拾い、生産者が持続的に粗放養殖を続けてゆくために必要な取り組みを行い、それを「ストーリー」として消費者に伝え



なくてはならないもの」という思いで粗放養殖を営む生産者との出会いから始まったエコシュリンプ事業は、ジャワ島東部からスラウェシ島南部にも広がり、今に至ります。

※大量養殖のために、エビの眼を人為的に切断する技術。両眼を順番に切り落とす事で、エビは抱卵しやすくなり、稚エビの大量供給が可能となった。

また、刻々と変わる養殖環境の中で創意工夫しながら鋭意エビを育てている生産者の姿を目の当たりにし、いつかこのスラウェシ島でもジャワ島で取り組んできたような、エビの買い付けだけに留まらない活動を生産者と共に始めたいという思いを強くしていきました。



バガンとよばれる定置網式の罟を使ったエビの収穫風景



ワークショップ開催時の様子

ることで、そのような水産物が消費者の選択肢の一つとなることを目指しています。現時点では、今後の具体的な活動につなげてゆくためのワークショップを開催しています。テーマは、エビ産業における女性の活躍、生産者の組織化、環境変化によって影響を受けやすい粗放養殖を続けていくためのリスクヘッジなど、多岐にわたりますが、生産者の置かれている状況を理解してゆくための大事なプロセスと考えています。

地道な活動ではありますが、これからもエコシュリンプを届けながら、スラウェシの生産者との取組みについても、お伝えしていきたいと思えます。

山下万里子 (やました・まりこ/ATJ)

