

# みんなのふくろう食堂

「食」を通じて「であい・つながり・ひろがる」

**私** たちは、地域住民が身近な課題を行動することで解決し、暮らし続けられる地域をつくることを目指すワーカーズコープです。みんなのふくろう食堂という名の地域食堂



を、課題解決のきっかけにしたいと思い、2016年4月から活動しています。食堂は第2・4火曜の毎月2日オープン。約20人の地域のボランティアで運営し、毎回約100人に参加があります。

この活動の特徴は、「食と安心安全」です。体を作る食事には、安心安全な食品を使うことを心がけています。この活動に賛同する農家、協同組合等から食品提供を受けていて、今回オルタナティブ・ワーカーズ・ユニオン(ATJの労働者組合)からマスコバド糖とゲランドの塩を提供して頂きました。塩は、栄養的にも味覚の上でも代わるものがない、かけがえのない食品です。私たちが提供する食事においても、味を決めるキーポイントとなっています。

もう一つの特徴は、「役割」です。この活動は、運営委員会方式で組み立て、ママやシニアが運営を担っています。シニアは、人生の経験を活かしママ達に寄り添い、ママ達は当日の準備運営、イベントなど様々な場面で役割を担っています。支援の受け手だった地域住民が、支え手として活躍し始めています。

牧野斉子(まきの・せいこ/特定非営利活動法人ワーカーズコープ)  
ワーカーズコープについての詳細は [www.workers-coop.com](http://www.workers-coop.com)



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)  
パランゴンバナナやエコシユリンパなどの食べ物の交易で、生産者と消費者の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 過去のPtoP NEWSはこちらから  
TEL03-5273-8160 FAX03-5273-8667 MAILinfo@apla.jp 特定非営利活動法人APLA

# PtoP NEWS vol.35 2019.12



特集

from カカオキタ・カフェ  
インドネシア・パプア州



棟上げもカカオキタ社の皆で

## コーヒー生産 この道具あり!

from 東ティモール  
マキナ・ドゥラス・カフェ  
(果肉除去機)



「豆」と言えば、一般的にはマメ科の種子。転じて、アカネ科コーヒーノキ属から採れる種子も、コーヒー「豆」として広く親しまれています。すなわち、普段我々が口にするコーヒーは、コーヒーノキの種子を焙煎し、その成分を熱湯で抽出したものに他なりません。

さて、種子というのはイキモノにとってとても大切なものであり、大抵の場合は丸出しでは恥ずかしいもの。例に漏れず、コーヒー豆も「チェリー」と呼ばれる果実の中で、通常2個セットの殻に包まれた状態(パーチメントと呼ばれる)で、頑なに守られているのです。

そんなチェリーからパーチメントを取り出すにあたり活躍するのが、今回の主役であるこの道具。摘み取ったチェリーを投入し、ちょうどパーチメントが通れるくらいの隙間を残して手回し車を回転させることできれいに果肉を分離できるという、単純ながらも画期的なシロモノです。大産地では機械化されているこの作業も、東ティモールでは当然手作業。そして隙間が広すぎればきちんと剥けず、狭すぎればパーチメントが傷ついてしまうなど、細かいメンテナンスが求められる上、スマートに剥くにはきれいな水の確保も欠かせません。たった一粒のコーヒー豆にも、こんな地道な生産者の努力が隠されているのです。

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



産地の暮らしを垣間見る  
1枚の写真から

## ネグロス体幹 from フィリピン

**マスコバド糖** ファンなら、一度は目にすることがあるであろうこの写真。収穫したサトウキビをトラックに積んでいく人びと、です。……と書けば20文字のこの営みなのですが、その実態は、「重くて長いサトウキビを束ねて担ぎ、幅15センチの渡し板の上を、3メートル近い高さのあるトラックの荷台へ、鳥ぞうり一丁でスタスタと順序良く登っていく」です。

私、丸腰でチャレンジしましたが、5秒後にはブルブルたわむ板の真ん中で踵を返すチキンと成り果てました。私が感じた彼らのすごさは、とても拙い撮影で切り取れるものではなく、敢えて「一枚の写真から」でリポート申し上げる次第でございます。いや、ホント脱帽です。そういう体幹を、私は持ちたい。

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



# カカオキタ・カフェ from インドネシア・パプア州

11月に入り、パプアでは、家々からクリスマスソングが流れ、街ではクリスマスの飾り付けが始まっています。カカオキタ社では、クリスマス前に「カカオキタ・カフェ」のプレ・オープンを目指して、建物の建築やメニュー作りが進められています。\*1

## 「カカオキタ・カフェ」のはじまり

パプアの先住民族の人びとが育てるカカオを通じて、カカオ生産者と日本の消費者がつながり、ともに未来を作ろうという取り組みが始まり、地元NGOであるパプア農村開発財団(YPMD)\*2を母体として、事業体の「カカオキタ(インドネシア語で“私たちのカカオ”の意)社」が設立されたのは2011年のこと。

インドネシア・パプア州は、ニューギニア島の西半分に位置し、先住民族の人びとが豊かな自然と共存した暮らしを営んできました。一方で、天然資源を求める外部資本による鉱山開発、森林伐採などの大規模な開発が進められ、人びとは先祖代々の土地を追われることにな

り、その伝統的な文化と暮らしが脅かされています。また、東南アジア地域の著しい経済発展の波は、パプアにも押し寄せており、外部から持ち込まれた生活様式やインターネットに氾濫する情報や娯楽は、伝統的な社会に変化を強い、人びとはその変化に直面しながら暮らす道を模索しています。

カオキタ社の代表であるデッキーの元には、カカオ生産者をはじめ、生まれた場所や民族や組織を越えた多様な人びとが集っています。皆で昼夜語り合い、ギターを弾き、歌を歌い、踊る。そうしたなかで、パプアの農村と周りの人びとをつなぎ、未来を語り、次の世代の活動へつなげていく場所として「カフェ」の構想が生まれてきたのです。



カカオ買い付けの様子 (ブラップ村)



カフェのオープンを待ちきれず、皆踊る!

## チョコレートから始まって

これまでにカカオキタ社は、先住民族の生産者が育てたカカオの輸出や、カカオ豆の購入代金を銀行口座に振り込む貯蓄プログラムなど、農村部の生産者の生計の向上を目指す取り組みを進めてきました。また、地域の人とモノの循環を生み出す取り組みの一環として、2016年から地元パプアで、生産者のカカオを使った板チョコレートを売り始めました。しかし、都市部の一部のスーパーでは売られるようになったものの、限られた層に届けることしかできていませんでした。

そこで、カカオキタ・カフェでは、アイスクリームを一押しメニューと

して出そうと計画中です。生産者が丁寧に育てたカカオ豆を磨り潰してペーストにしたものに砂糖とミルクを加えて混ぜ、凍らせただけのシンプルなアイスクリーム。試しに売ってみたところ、美味しいと口コミで広がり、カカオキタ社事務所にアイスを買にくる子どもや大人が絶えない人気の商品になりました。皆が自分たちのカカオをいつでも味わえるようになったのです。

カカオだけでなく、森ではマンゴー、ジャックフルーツ、ココナッツなどさまざまな果物が採れます。カフェのメニューには、この村の産物を使ったアイスクリームやお菓子も販売する予定です。

## 「カカオキタ・カフェ」を創る

今、若手のアプリ、ジミー、ハンス、エリック、そしてちょっと年長者のサルモンたちが中心となり、カカオキタ・カフェの構想づくりと開業に向けた準備を進めています。皆が挙げたカフェのコンセプト・キーワードは、①自然、②オーガニック、③カカオ生産者の暮らし、④生産者と街をつなぐ「パサール(市場)」。

カフェブーム到来中のインドネシア。パプアの街にも素敵なカフェがいっぱいできてきています。カカオキタ・カフェに取り組む若者たちにとってもカフェはクールで素敵な場所。パプアの新しい世代の皆はどんな「カフェ」づくりを目指していくのでしょうか。

義村浩司(よしむら・ひろし/カカオキタ社)

\*1 日本の生協から寄せられた寄付金を用いてカフェ開設の準備が進められています。

\*2 YPMDは、1984年の設立以来、インドネシア・パプア州の先住民族の村々で、農産物の共同出荷や飲料水プログラムの実施など、農民の生活の向上と経済的な自立の支援を続けてきました。



カカオキタ社のチョコレートはAPLASHOPで購入できます。☞ <http://www.aplashop.jp/shopbrand/cacao/>

