

たい焼き

が海を越えるかも…!?

今月のTOPIC

インドネシア・パプア州のカカオ出荷団体カカオキタは、現地でカフェの開店準備中です(35号特集を参照)。2019年11月、パプアを訪問中のATJ社員たちで、そのカフェのメニュー提案・試作を



しました。現地のスーパーで道具や材料を仕入れ、あたたかだといワイワイしながら作ったメニューは、バナナケーキ、シフォンケーキ、豆乳餅、チョコ餡のたい焼きとどら焼き、チョコがけドライフルーツの全6品。どれもカカオキタの工房でカカオ豆から丁寧に作ったカカオマスを贅沢に使いました。

すべて作り終えてから、みんなで楽しみの試食会です。日本のレシピがパプア人にうけるのか少々ドキドキしましたが、バナナケーキとシフォンケーキが人気で、販売中のアイスと一緒に盛り付けたら、カフェ風な一品になっていい感じです。食べてみると、とーってもEnak(おいしい)!アイスとの相性が抜群でした。

さあ、実際に何がメニュー化されるのでしょうか!?実は、意外にもたい焼きが好評でした。もしかしたらお腹にパプアのチョコが入ったたい焼きがパプアのカフェで販売される日も来るかもしれません。私たちの提案したものが少しでも活かされたら嬉しい限りです。気軽に、とはなかなかいきませんが、カフェが開店したら今度はお客さんとして遊びに行きたいと思っています。

大久保ふみ(おおくぼ・ふみ/ATJ)



特定非営利活動法人APLA(Alternative People's Linkage in Asia) フィリピン・ネグロス島での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) バランゴンバナナやエコシユリンフなどの食べ物の交易で、生産者と消費者を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

人から人へ PtoP NEWS vol.36 2020.02

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

コーヒー・プレミアム七変化



オイレオ村に完成した貯水タンク

バランゴンバナナ ⑫ この道具あり!

from フィリピン

デリーフingナイフ (De-leaving knife)



バナナ

に発生する代表的な病気にシガトカ病があります。葉が黄色くなり、放っておくと他の葉にも拡がり、光合成が阻害され、収穫量が減少してしまう病気です。雨季に多く発生するので、毎年、日本の秋頃にバランゴンバナナの収穫量が落ちる要因の1つでもあります。

慣行栽培では防除のために農薬(殺菌剤)の噴霧、時には空中散布が行われます。また有機JASで使用が認められているボルドー液はシガトカ病に効果があると言われていますが、バランゴンバナナは化学合成農薬を使用しないため、それも使えません。

そこで活躍するのが、竹竿の先端に鎌を取り付けたデリーフingナイフです。バランゴンバナナは一般のバナナに比べて背が高いため、これを使ってシガトカ病に感染した葉を地道に切り落としていきます。切り落とす際も、葉に蓄えられていた水分や栄養分を最後まで活用するために、葉脈の中心部分を残して切り落とします。作業を見ていると、気持ちのいい切れ味で、刃がよく研がれていることがわかります。この道具を使ってバナナを収穫する生産者もいるほどです。 松本敦(まつもと・あつし/ATJ)



産地の暮らしを垣間見る
1枚の写真から

バーシー

from ラオス

ラオスでは、出生、結婚、死別などの人生の節目、歓迎や送別の際に必ず実施されるバーシーという儀式。若手農民交流でラオスを訪問した最終日、私たちもバーシーによって送り出してもらった。

バナナの葉で編まれた芯を白い糸の束を結んだ竹串や花などで装飾した祭壇を囲むように座り、祭司による祝詞が終わると、祭壇の白い糸を参加者同士の手首に結び合う。人間の中にあるスピリットが逃げてしまうことで事故などが起こるため、そのスピリットがしっかり身体にいる状態で旅ができるように、とのこと。ラオスを出るまでは巻いたままにいなさいと言われた白い紐、今もお守り代わりに持ち歩いている。

野川未央(のがわ・みお/APLA)



コーヒー・プレミアム七変化 from 東ティモール

東ティモールは、激しい独立闘争の末、2002年に主権回復を果たした新しい国。それまでポルトガルとインドネシアの支配下におかれて差別的な扱いを受けたり、産業の発展や教育の充実などから遠く切り離されていたりして、今なお十分な国力があるとは言い難い状況です。

なぜ、プレミアムを始めたのか

そんな東ティモールで暮らす市井の人びとにとって、ほとんど唯一とも言えるまとまった現金収入につながる農業が、コーヒー栽培。2007年、東ティモールのコーヒー豆をATJが輸入することになったのは、もちろん安定した価格で買い続けることで生産者の暮らしに寄与していくことが第一ですが、彼らが今あるコーヒー栽培を基盤として、彼ら自身の手で暮らしを良くしていける仕組みにつながるよう、一緒に取り組んでいくためでもありました。

しかし、いざ始めてみると、それを実行するには、あまりにも現場における原資やら何やらが足りなさすぎる……という実態が、改めて浮き彫りになりました。例えばそれまでの生産者のあり方は、とりあえず摘み取ったコーヒー果実を仲買人などの言い値で販売する、といったもの。「良いものを作って今より高い価格で売れるようにする」というような発想も、希薄だったと言わざるを得ません。嗜好品であるコーヒーを安定的に販売して

いくには、一定水準以上の品質は不可欠。生産者との直接の関わりの中でそれを実現していくには、彼ら自身が知識と技術を身に付け、果肉を剥いたパーチメントの状態まで持っていけるようになることも重要でした。それには、マキナ・ドゥラス・カフェこと果肉除去機(35号コラム参照)が必要な他、ある程度の水も使うわけで、場合によっては自分たちの飲み水すら十分でない中で、とてもコーヒー生産にまで回せないというような、袋小路に直面したこともしばしばでした。

そんなわけで、コーヒーの交易を通じて見えてきた課題を少しずつでも解決していくにあたり、プレミアムとして基金を積み立てて活用していくというプログラムが始まったのでした(現在は、パーチメント1kgあたり10セントを、買取価格に上乘せする形で村ごとに積み立てています)。現地の主体であるAlter Trade Timor社(ATT)は、形はATJの現地法人ですが、実質的には東ティモール人メンバーが運営している組織。そんな彼らが、同じ東ティモール人目線で必要なものを見極め、運用しています。

多種多様な基金活用法

東ティモールのコーヒー産地は山間部に点在し、地理的条件が村ごとに異なるため、必要なものもさまざま。そのため、基金も色々な形に化けていきます。たとえば冒頭の写真は、ライゴア村のコーヒー畑。山に植わっているので、斜面がやたらと多いのです。畑のメンテナンスはおろか、収穫や運搬すら難儀するこの地形を整えて道をつくることに基金を使い、車が近くまで入れるようになりました。買い付け業者も入りやすくなり、その分生産者が市場にアクセスしやすくなるのです。

水源から距離がある村では、貯水タンクが人気(オイルオ村、表紙)。樋や管で水を引いてきてタンクに貯蔵し、コミュニティで共有します。引いてきた水は、生活用水としてはもちろん、前述のパーチメントづくりの他、野菜づくりや養魚の溜池などにも活用されます。ゴムヘイ村では、畑に蒔いた作物の種や養魚の溜池づくり(写真①)も、基金の一部から充当しました。

その他にも、ジャコウネコ(※)の飼育を始めるグループがいたり(リスメタウ村、写真②)、養鶏に使われたり(レキシ村、写真③)、独立運動の際に壊れた教会の再建費用に充てられたり(ウルレテフォホ村、写真④)と、実に多岐にわたって基金が活用されています。

正直、まだまだ潤沢にあるとは言えない限りある基金を、東ティモール人同士で、需要に応じて身の丈に合った使い方を相談して決めているところが、このプロジェクトの最大の特徴。まさにこの事業を始めたときに目指したあり方の一つが、現在このような形で前に進んでいます。

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



①淡水魚を養殖する池



②東ティモールではラクと
呼ばれるジャコウネコ



③グループメンバー協同で
養鶏にチャレンジ



④村人の手で再建が
進められる教会



コピ・ルアック

※ジャコウネコ…アジアの森林などに生息し、コーヒーの果実を食べる。その種つまりコーヒー豆はフンとして排泄され、そのコーヒーは「コピ・ルアック」として珍重されている。



東ティモールのコーヒーはしっかりとした苦味、ほのかな甘み、やわらかな酸味が特徴です。ミルクとの相性がよく、コーヒーの風味が引き立ちますので、カフェオレなどにもおすすめです。APLASHOPで購入できます。

<http://www.aplashop.jp/shopbrand/Coffee/>

