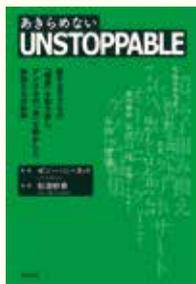


# UNSTOPPABLE あきらめない

—愛する子どもの「健康」を取り戻し、アメリカの「食」を動かした母親たちの軌跡—  
ゼン・ハニーカット著(現代書館、2019年)

この本の著者であるゼン・ハニーカットさんが米国のお母さんたちと「食」を動かす運動をしていることを知ったのは、日本で遺伝子組み換え食品の表示が不要になることを止めなくてはならない、そのために沢山のの人に遺伝子組み換え食品について知ってほしい、と勉強会の企画を考えていた時です。



ゼンさんの3人の子どもたちはアレルギーや自閉症を持っていました。それが「食べ物」からくるもので、「食べ物」を変えれば改善されるという経験を元に、学びながら、壁にぶつかりながら米国のお母さんたちと一緒に運動を広げてきたことが書かれています。

私も長男の育児で、乳児期には普通のミルクを受け付けなくなりオロオロし、幼児期には喘息に悩まされました。しかし、かかった医師からはこれといった解決策を得られませんでした。長男の状況は母親である私が悪いのではなく「食」が関係していると理解できたのはゼンさんの話を聞いてから。もっと早く知りたかったです。

現在日本では、遺伝子組み換え食品・ゲノム編集された食べ物を表示しなくてもよくなってしまいました。添加物や農薬についても世界中で一番多く承認されている国です。

今、何とかみんなで声を上げていかなくては、次の世代に豊かな自然の恵みを渡していくことができません。その参考書として沢山のの人に読んでもらいたい本です。



廣瀬康代(ひろせ・やすよ/APLA理事)

購入はこちら

今月のTOPIC

# 人から人へ PtoP NEWS vol.38 2020.06

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

## 四半世紀を越えて パラゴンバナナを作り続けて 西ネグロス州シライ地域生産者たち



ジュンさんが収穫したパラゴンバナナ



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](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取引で、生産者と消費者を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

## エコシュリンプ この道具あり!

from インドネシア

## プラヤン【竹製漁具】

**淡水** と海水が混ざり合う汽水域で養殖されているエコシュリンプ(ブラックタイガー)。ほぼ自然に近い広い池でのびのびと育っています。育て方もさることながら、収穫方法も効率度外視(!)、実にのんびりとしています。ジャワ島東部のシダルジョでよく使われているのが「プラヤン」です。



ハート型をした竹製の漁具を養殖池の水門近くに仕掛けておき、水門を少し開けると池とつながる川や水路から新鮮な水が池に流れ込めます。水の流れに逆らい、ものに沿って動くエビの習性を利用して、水の中に作った壁をつたわせ、プラヤンの中におびき寄せます。そしてこの仕掛け、一度入ると逃げられない構造になっています。無理矢理エビをかき集めるのではなく、あくまでもエビまかせ。プラヤンを仕掛けた翌朝早く、エビはまだ元気なうちに収穫します。

このプラヤンは、養殖池の管理人さんが池の見守りをしながら自分で作っています。時間があって沢山出来た時は、ご近所の生産者さんに70万ルピア(約5,000円)で販売することもあるそうで、管理人さんの大事な副収入にもなっています。

山下万里子(やました・まりこ/ATJ)



産地の暮らしを垣間見る  
1枚の写真から

## カカオキタの料理人リタさん

from インドネシア

**2019年**  
11月中旬、念願だった  
パプアを訪れました。  
カカオの買付や輸出を担うカカオキタ社の事務所で料理人として働くリタさん(38歳は、デッキー代表の故郷ビアック島の南に位置するヤベン島セルイ町出身で、11歳の娘さんがいます。会うたびにヘアスタイルが違ったり、いやれなお母さんで、手際よく作ってくれる家庭料理はどれも絶品! ずっと食べてみたかったバナナの花の料理をリクエストすると、あつという間に美味しい炒め物にしてくれました。小柄ながら大きな男性スタッフたちの胃袋を満たし健康を守る、カカオキタにはなくてはならない存在です。

小野圭子(おの・けいこ/ATJ)

特集



# 四半世紀を越えてバランゴンバナナを作り続けて ～西ネグロス州シライ地域の生産者たち～

from フィリピン

サムエルさん、バランゴンバナナの圃場にて

1990年に西ネグロス州中部・ラグランハ地域の生産者たちと本格化したバランゴンバナナの民衆交易ですが、大型台風被害やバナナ病害バンチトップに見舞われ、安定した出荷が難しくなるなか、産地は周囲の地域に広がっていきました。

そのひとつ、西ネグロス州北部・シライ地域では、もともとバランゴンバナナを栽培して地元の市場に出荷していた農民と出会い、オルタートレードはシライ地域から日本へのバナナの出荷を93年に開始しました。ところがここでも2004年ごろからバンチトップ病害が広がり、収穫することができなくなってしまいます。対策として病害にかかったバナナの徹底した抜き取りと植え替えを行い、病害撲滅に成功したシライ地域ではその後バランゴンバナナの最盛期となります。ところが08年に入ってバンチトップ病害が再発して状況は深刻化し、復活が困難となった多くの生産者がサトウキビや他の作物栽培に転換せざるを得ない状況となりました。



## パレンシア親子にとってのバランゴンバナナ

エディ・パレンシアさん(69歳)は93年、弟のジュンさん(46歳)は98年からオルタートレードへのバランゴンバナナの出荷を始めました。すでに他界した父ロレンソ・パレンシアさんも当初からの生産者でした。

ロレンソさんは、近くのサトウキビ畑と道路の間の畦(誰の土地でもない、という自己判断で)にまですっかりバランゴンバナナを育てていました。袋掛け作業などはもっぱら息子やオルタートレードのスタッフが手伝うことになるのですが、本人はバランゴンバナナからの収入で妻のために家を建てテレビも買ったと、自慢げに訪問者に話すひょうきんな小農民でした。

息子のエディさんは地元の学校を卒業後、首都マニラに出て建設業の仕事に就き、次にクルーズ船の乗組員となって世界を航海しました。高額な収入がありながら、34歳ごろに船を降りて故郷に戻り農業を始めた理由を聞くと「建設の仕事も船の仕事も契約が切れると仕事を失ってしまうけれど

も、農業はそういうことはないからだ」と言います。父親から有機農法を教え込まれ、サトウキビも化学肥料を使わない栽培をしていたそうです。400本から始めたバランゴンバナナを4年後には2000本まで増やしましたが、バンチトップ病害で300本に激減。収入を補うためにココナッツなどを出荷しながらバナナの栽培を続けてきたにも関わらず、2019年の台風被害で全滅状態になってしまいます。村の開発が進むなか、弟と一緒に「土地は手放したくない、農業を続けていきたい」と、再び300本のバランゴンバナナを植え込みました。

弟のジュンさんも、学校卒業後は製糖工場の警備員の仕事に就いたのですが、父親に学んで農業を継ぎ、バランゴンバナナの栽培を止めないようにと仲間たちを説得しています。

## 農業一筋のサムエルさんとレネボイさん

サムエル・シオテさん(48歳)は、学校を卒業してすぐに農業を始めました。「私は村の若者たちのように外に出稼ぎに行くことは考えませんでした。農業が好きで父親の後を継ぎました」と、3haの畑ではココナッツやサトウキビ、トウモロコシなどを栽培しています。バランゴンバナナは川沿いの傾斜地に植え、風の吹き方などをよく観察して被害が少なくなる対策をしています。「バランゴンバナナは安定した収入源なので、農業で生計を立てていくには重要です」と語るサムエルさん。余裕ができれば畜産をやってみたいという夢があるそうです。

レネボイ・ソムブリアさん(50歳)は、知人の紹介でオルタートレードへの出荷を始めました。バランゴンバナナを生産しながら、24歳になってハイスクールで学び、30歳でカレッジを卒業しました。とにかく学ぶことが大切だと考えて頑張ったそうです。灌漑設備がない場所では木々の間にバナナを植えた方が生育が良いことを発見して実践したり、糞やおが屑などが手に入ると作物に合う堆肥づくりを試したりとチャレンジ精神旺盛で、シライ地域を有機の村にしたいという夢もあります。

シライ地域はもともと町へのアクセスが容易で、学校を卒業すると町で就職することもでき、生産物は地元市場に販売できる地域でした。しかし、



作物に合う有機肥料の実験中のレネボイさん

外国の紙幣を見せながら乗組員時代の話をしてくれるエディさん



バランゴンバナナの民衆交易を経験することでより安定した生計を立てることができるようになり、持続可能な農業への関心も高まったという話を農民たちから聞くことができました。最近のエコツーリズムという新しい開発に対しても農業を軸としたサステイナブルな地域づくりを目指していく生産者たちの気運も感じました。

幕田恵子(まくだ・えみこ/ATJ)



フィリピンの農民たちの持続的な生産と自立を応援し、生産者と私たちを結ぶバランゴンバナナは農業や化学肥料に頼らず栽培され、収穫後も防カビ剤や防腐剤を使わないので安心して食べられます。ほんのりとした酸味とコクのあつ味わいが特徴で、食べると自然の香りと甘みが口に広がります。APLASHOPで購入できます。

<https://altertrade.jp/balangon>

