今月のTÖPIC

ジェンダーギャップ指数でみる 民衆交易のパートナー地域

2 021年3月末に世界経済フォーラムから各国における男女格差を測る ジェンダーギャップ指数2021が発表され、日本の順位の低さが話題 になりました(156ヵ国中120位)。では、民衆交易のパートナー各国の状況 はどうなのでしょうか?

世界経済フォーラム・グローバルジェンダーギャップ指数 2021 参照:Global Gender

	総合順位	経済	教育	健康	政治	2020の順位
ルワンダ	7	48	115	63	6	9
フィリピン	17	18	39	34	33	16
東ティモール	64	49	123	71	62	117
インドネシア	101	99	107	76	92	85
日本	120	117	92	65	147	121

7位のルワンダは、政治分野のポイントが高く、衆議院議員や閣僚の半数 が女性とのこと。昨年の117位から64位に順位を上げた東ティモールは、 女性の労働参加率が上がったことが要因のようです。フィリピンは毎年上位 にいますが、管理職や専門職における女性の割合の高さや、高等教育まで の教育機会が男女均等であることが順位をあげています。

また、ルワンダでは高等教育への進学率では男女差がありますが、そもそ も男の子も進学率が低く教育機会の改善が求められていることや、ルワン ダやインドネシアでは女性のインフォーマルセクター(注)での労働が多い点 もレポートの中で指摘されています。

この指数はあくまでも一つの指標でしかありませんが、詳しく見ていくと 各地域の女性たちが置かれている状況が浮き上がってくるかもしれません。

注: 法人化されていない零細企業や個人事業主による経済活動。

露天商や靴磨きなどはその例。

吉澤真満子(よしざわ・まみこ/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ュリンプ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 🔍



from ラオス&東ティモール

ライングベッド とは、果肉を除 去したコーヒー豆を天 日乾燥させるために置 く台です。

東ティモールでは、数 年前までピクニックで 使うようなビニール シートを地面に敷いて コーヒー豆を乾燥させ ていましたが、風が吹



いたりトラックやバイクが通ったりすると砂埃が舞いますし、放し飼い の犬や鶏、豚がコーヒーの上を歩くおそれもないとは言えません。

一方、ATJのもう一つの産地ラオスでは、ドライングベッドが普及し ていたため、その作り方を東ティモールの生産者に伝えて導入しまし た。ベッドの下から空気が通るのでカビも発生しづらく、導入により東 ティモールコーヒーの品質が1ランク上がりました!

ラオスでは、たまに降る雨に備えて屋根付きのドライングベッドが普 及しつつあります。東ティモールでも省スペースも兼ねて、日陰で風に あててじっくりと乾かし風味をよくする二段ベッドを考案する生産者 もいます。中南米やアフリカに負けない美味しいコーヒーをめざして、 同じ東南アジアの産地で生産者の皆さんと一緒に切磋琢磨しながら 頑張っていきます。

名和尚毅(なわ・なおき/ATJ)





特集





ような瓶

心には、 なんです。こ

濃縮され

たコ 見すると

しとし

が入ってお

ō

「醤油さしの 提供

緒にテーブルに出され

る熱いお湯を加え

濃さに

希釈していただく

の

が

ル

の

フェ

や

スト

で

J の

1

ヒー

産

地の暮らしを垣 の **写** 間 か 見

ペルー

りだよね」と大抵の人が「醤油さし」と答えると あるこ アボカドにお醤油かけるのもあ れ 何だと思

います

狄沼民(おぎぬま・たみ/ATJ

お好みで。ところ変われば、

コ

・の飲み方も

、エラテ「コルタード」にするなどアレ

ホッ

トミルクを頼んで、

その場でスペイン

の の

昔 好

な み

が

のコ

ヒー

の

飲

み方だそうで



今から遡ること28年前、1993年の春のことです。オルター・トレード・ジャパン(ATJ)初代社長の堀田さんが、足元の麻袋を指して「これはエクアドルで有機栽培されたコーヒー良い生豆なんだ。今、一般的な市場で売られている有機栽培コーヒーは、美味しくないうえに値段も高い。ATJは、このコーヒーを美味しくて適切な価格の有機栽培コーヒーとして売り出したい。その仕事をやってみないか?」と声をかけてきました。入社して3カ月、ATJの仕事もまだよくわかってなかったのですが、高校時代からハンドドリップでコーヒーを淹れていた私は好奇心にかられ、「やりま

す!」と即答してしまいました。

威勢よく返事はしたものの、前職での経験は事務や顧客対応のみで、コーヒーの専門知識も商品開発の経験もなく、何から始めたらいいか途方に暮れました。今ならインターネットを駆使し、即座に必要な情報を入手できますが、当時はコンピューターすらなかった時代。コーヒー会社の社長さんにコーヒーという商品や業界の話を聞いて薦められた本を読みあさり、ベテランの焙煎師さんに原料や焙煎の違いによる様々な味のコーヒーを試飲させてもらいました。

地球の裏側の産地を訪問

そうしてコーヒーという製品になるまでを学んだ後は、原料の生豆を誰がどのように作ったのかを知る必要がありました。

スペイン語が全くできない私は、英語で産地視察のやり取りをしたKave Caféという会社のスタッフのフランシスコを頼りに、一人エクアドルに飛びました。ロサンゼルスからフロリダ経由でエクアドルの港町グアヤキルへ、不安と期待を抱え1日半かけて辿り着いた地球の裏側の国はとても遠かったです。

到着した翌朝早くからフランシスコが運転する4輪駆動車に乗り、車の天井に頭をぶつけそうになりながら、ぬかるんだデコボコ山道を2時間ほど登ったところにコーヒー畑はありました。森の中はひんやりとした空気が心地よく、深緑色の大きな葉が繁ったコーヒーの木が等間隔に植えられ、伸びた枝の先にかわいらしい赤い実がついていました。「食べてみて」とフランシスコに手渡された艶々の赤い実は、ライチのようなさわやかな甘い味がしました。苦いコーヒーの実は甘かったのです。

コーヒー農家の皆さんは、朝から家族総出で熟した実を手で摘みます。熟 した実は傷みやすく、収穫したその日のうちに果肉を除去する必要があり ます。昼過ぎには軒先で黒くなった過熟な実や青い未熟な実を除いて袋詰めし、タ暮れ前にロバや車で山の中腹にある加工場へ運びこみます。果肉を取り除いて一晩水に浸け発酵させ、翌朝ぬめりを洗い流して、パーチメント(薄殻付きコーヒー豆)にします。それから乾燥場へ運び、上下を返しながら1週間以上乾燥させ、脱穀機にかけて、やっとコーヒー生豆になるのでした。



産地訪問中にお世話になった フランシスコ(中央)

エクアドル2日目でコーヒー生豆製造の大変さを全身で感じていた私ですが、最後に重要な仕事が残っていました。手選別です。不良豆が混ざるとコーヒーの味が格段に落ちるため、コーヒー生豆の山の回りに座り込んだお母さんたちが、膝の上の板に広げた生豆から不良豆を一粒一粒取り除きます。黙々と指を動かすお母さんたちによって美味しいエクアドルコーヒーが生まれるのでした。

商品名は「ナチュラレッサ」

「美味しいコーヒーができるまでの大変さを、飲む人たちに伝えたい」という熱い思いを胸に帰国した私は、商品化に向けて猛ダッシュしました。

ATJがエクアドルから輸入するコーヒー豆には、スペイン語で自然を意味する「ナチュラレッサ(Naturaleza)」という名前が冠されました。その夏に収穫されたコーヒーは「Naturaleza」と印字された麻袋に詰められ、1993年12月、横浜港に到着。わくわくしながら初めて「ナチュラレッサ」に会いに行った倉庫でかいだ、ちょっと甘酢っぱいコーヒー生豆の香りは今でも鮮明に覚えています。

そして、1994年春、ベテランの焙煎師に焙煎され、白いパッケージに入った「有機栽培コーヒー・ナチュラレッサ」がデビューしました。コーヒーの産地や生産者について消費者にあまり知らされておらず、有機JAS法も制定されていなかった時代に、ATJの顔の見える「おいしくて適切な価格の有機





パーチメントを運ぶ口バ

有機栽培コーヒー・ナチュラレッサ

栽培コーヒー」として生まれた商品です。あれから28年、今でも「有機栽培コーヒー・ナチュラレッサ」が多くの皆さんに愛飲されていることはその誕生に関わった者として嬉しいかぎりです。

伊沢さゆり(いざわ・さゆり/ATJ)



南米エクアドル・マナビ地方で丁寧に有機栽培されました。産地では20年ほど前から枯葉やコーヒーチェリーの果肉で堆肥を作るなど、有機栽培に取り組んでいます。味の特徴は、苦味、甘み、香りの3拍子が揃った飲みやすい味。カフェオレにもおすすめ!リピーターも多数です。

