



【ぼちぼち進行中】
ぼこぼこバナナプロジェクト

APLAでは2021年の総会を経て、流通の過程でどうしても捨てられてしまうパラゴンバナナの有効活用を検討・試行・具体化する「ぼこぼこバナナプロジェクト」をスタートさせました。

「ぼこぼこバナナプロジェクト」の【ぼこぼこ】にはバナナの有効活用を考えることをきっかけに、ユニークな活動が様々なところで、ぼこぼこと自然に生み出され、パラゴンバナナや廃棄の状況に対する認識が広まってほしいという思いが込められています。1つのぼこぼこの動きは小さくても、その1つの動きが新たな人や活動をつなげ、大きなぼこぼこになることを願っています。

ぼこぼこは少しずつですが、生まれています。イベントでバナナの情報を発信したりアイデアを募ったり、バナナカレー、バナナパウダーなど商品開発を連携して進めたり、バナナを材料に子どもたちが調べ学習を行ったりなどです。

毎月行うミーティングでは、実践共有をしたり、有効活用のアイデアを出し合ったり。そのアイデアは尽きず、今後も様々なぼこぼこが出てきて、プロジェクトが広がっていく可能性を感じます。ご興味のある方はAPLA事務局までお問い合わせください。

福島智子(ふくしま・ともこ/APLA)



プロジェクト初のイベント「ぼこぼこバナナマーケット」

人から人へ
PtoP
ピープル
NEWS
vol.49
2022.04

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

エコシユリンプ事業30年の歩み



シドアルジョの粗放養殖池



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

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ユリンプなどの食べ物の中で、生産者と消費者を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。 <https://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

何にでも挑戦してみたいんです

マーク・アンソニー・ベランテさん

オルタートレード・フィリピン社 広報担当 from フィリピン

パラゴンバナナとマスコバド糖を日本に輸出しているオルタートレード・フィリピン社(ATPI)で、広報を担当しているマーク・アンソニー・ベランテさん。日本から消費者が生産者との交流プログラムで産地を訪れる際は、カメラマンとして同行してくれます。実は、オフィス内のパソコン周りも彼の担当。コロナ禍にあっては、海外とのオンライン会議やオンライン交流なども増え、裏方として大忙し。最初の頃のオンライン会議は音声も途絶えがちでなかなか会議がスムーズに進みませんでしたが、最近では彼の試行錯誤の成果もあってか、大人数の交流でもスムーズに運ぶようになりました。

マークのお母さんがオルタートレード社の関係者の家でお手伝いの仕事をしていたこともあり、その存在は、幼いころから知っていました。大学では経営情報システムを専攻し、2008年に大学卒業と同時にマニラのコールセンターに出稼ぎに行ったものの、翌年には退職してネグロス島に戻ってきました。2010年にオルタートレード社の人事部で情報入力の仕事を始めました。

その後仕事の幅はどんどん広がり、会社のウェブサイトの制作、システム関連、ニュースレターの編集や執筆まで。向上心が強く、なんでもチャレンジするのがモットーです。新しいことをどんどん

学べる楽しみの方が大きいと言います。今までやったことのないような仕事でも、とにかく引き受けて、いろいろと調べながらやってみる。特にシステム関連では、大きな会社の場合はすぐに外注しますが、お金をかけずに自分たちでどのように問題を解決するかを考えるのがまた楽しいと言います。どんなに忙しくても決して嫌な顔一つせず、常にチャーミングな笑顔で応えてくれるマーク。座右の銘は、シュバイツァーの「成功は幸せの鍵ではない。幸せが成功の鍵だ。もし自分のしていることが大好きなら、あなたは成功する」だと聞いて納得。

日本の消費者とフィリピンの生産者の交流に同行して生産者に会ったりするのが何よりの楽しみで、今後はネグロス島以外の生産者にも会ってみたいとのこと。コロナ禍が終わって自由に行き来できるようになる日が来るのを楽しみにしています。

彼のパートナーは、パラゴンバナナ部門で日本との様々なやり取りの窓口を担っているジュジ。同期入社彼女の彼女との間には、3歳になる愛娘がいる他、2月末には長男も誕生。益々笑顔が増えることでしょう。

赤松結希(あかまつ・ゆき/ATJ)



民衆交易でつながる現地の方々を紹介します!



特集



エコシュリンプ事業30年の歩み

from インドネシア

生産者の創意工夫の積み重ねと土地の自然の力を活かした「粗放養殖」によって、健やかに育まれたエコシュリンプ。稚エビ放流後は人工飼料・抗生物質を一切投与せず、収穫後も黒変防止剤、保水剤を使用していない安心・安全なエビの輸入が始まってから2022年で30年が経つこととなります。

今でこそ生産者と消費者の交流なども可能となり、養殖池の確認などの管理体制も整い、生産者はエビ養殖だけでなく地域の課題解決にも取り組み始めていますが、輸入開始当初は手探りの状態でした。様々な困難に直面しながらも、多くの方々の支えもあり、今日まで続けることができています。エコシュリンプ事業の30年の歩みを、一緒に振り返っていききたいと思います。

環境に優しい養殖エビとの出会い

エコシュリンプ事業が始まった1992年、日本人が食べるエビは主に東南アジアの国々から輸入されていました。マングローブ林などを養殖池に転換し、大量の人工飼料とエビの病気を防ぐために抗生物質を使用する集約型養殖池で育てられ、加工時にも黒変防止剤、保水剤が使用され、まさに「薬漬け」のエビを日本人は食べていました。

そのような状況下で、「産地の環境に負荷を与えず、家族が安心して食べられることができるエビが欲しい」という日本の消費者の想いと、ジャワ島東部のグレシックで「土地は子孫から預かりもの。だから壊さないようにしなければいけない」という考え方に基づいて、エビの粗放

養殖に取り組んでいた生産者との出会いから、エコシュリンプ事業が始まりました。

当時、生産者との関係は粗放養殖エビの買付が中心でしたが、生産者や産地がわかるエビを輸入するというのは、画期的な取り組みでした。2003年に現地法人であるオルター・トレード・インドネシア社(以下、ATINA)が設立され、養殖現場の管理体制を整え、外部委託していた冷凍加工も工場を借りることで内製化しました。2013年にはATINA自社工場が完成し、養殖から製品加工、輸出までの一貫した管理体制を整えました。

エビの売買を超えた事業をめざして

近年、インドネシアでは急速な都市化・工業化による地域環境の悪化が問題になっています。地域の自然の力を活かした「粗放養殖」を続けていくためには、地域の環境を守っていく必要があり、地域環境に対する生産者の危機意識は年々高まっています。

東ジャワ州の産地では、2012年にエコシュリンプ生産者とATINA職員が、エビの粗放養殖を続けていける地域環境を維持することを目的に、KOINという環境NGOを立ち上げました。KOINは川の汚染を防ぐために地域での石けん普及運動、マングローブの植林などといった活動を続けてきましたが、特に大きな成果をあげているのがエコシュリンプ産地に隣接する村で行っているゴミ回収プロジェクトです。インドネシアでは、行政によるゴミ回収の仕組みが整備されていないため、KOINのメンバーは、ゴミ箱を設置し、回収する仕組みを自分たちで作りました。今では活動の一部が地域の行政に引き継がれるなど、持続可能な取り組みへと発展しています。

南スラウェシ州の産地では、ATINAは「アジア・シーフード・改良改善機構(ASIC)」との活動を通じて、様々な活動をしています。今まで経験に頼って行ってきた粗放養殖を、水質検査など科学的に検証する取り組みをすることで、エコシュリンプが安定的に養殖できるしくみの構築を行い、マングローブを植林することで、良質な水の確保など環境を考慮した取り組みも行っています。また、養殖技術だけでなく、地

域の女性を対象とした研修を通じて、女性の地位向上などにも取り組んでいます。また、KOINの活動に触発されたスラウェシの生産者たちは、2020年にKONTINUという環境NGOを立ち上げ、スラウェシ島でも地域の環境問題を解決する取り組みが展開されています。

この30年間で、様々な課題を解決しながら発展してきたエコシュリンプ事業。生産者、ATINAの挑戦はこれからも続きます。

黒岩 竜太 (くろいわ・りゅうた / ATJ)



ゴミ回収プロジェクト(東ジャワ州)

マングローブの植樹(スラウェシ)



土、水、風を創意豊かに利用して育てられた『エコシュリンプ』は、インドネシアから赤道を越えてやってきます。産地の一つであるジャワ島東部では、300年以上前から「バンデン」(英語名ミルクフィッシュ)と呼ばれる魚の養殖が盛んでした。その伝統的な養殖方法にエビの習性に合った工夫を重ね、地域の自然環境や人々の習慣をうまく組み合わせ、育てられているエビが、エコシュリンプです。一般的なエビに用いられることの多い黒変防止剤や保水剤などは一切使用せず、一度も解凍・再凍結をしない産地一回凍結で鮮度が保たれているため、エビ本来の美味しさとプリプリの食感をお楽しみ頂けます。詳しくはコチラ > <https://altertrade.jp/ecoshrimp>

