

旨みの詰まったエビの頭を活用したい！
「エビクリームパスタソース」
& 「エビのビスク(スープ)」



日本で販売されているブラックタイガーの多くは、加工時に頭を取っています。現地法人オルター・トレード・インドネシア社でもエビの頭を取っており、これまで二束三文で現地の業者に販売をしたり、周辺住民に無料配布などをしてきていますが、エビの頭はミソなどがあり、旨みが詰まっている部分もあるので、より有効な使い方ができないかという想いから開発したのが「エビクリームパスタソース」、「エビのビスク(スープ)」です。製造をしているのは佐賀県唐津市の老舗食品メーカーである宮島醤油株式会社です。



エコシュリンプの頭を約2時間炊きだし、エビの殻やミソから出た旨みの詰まったスープをベースに、パスタソースは国産の玉葱、にんにくやすりつぶしたエコシュリンプ、バターを加えて、濃厚な味わいに。ビスクには、国産の玉葱、人参、セロリ、にんにくを加え、国産小麦でつくったルーと合わせたコクのある味わいに仕上げています。両商品とも、家庭ではなかなか出せないエビの旨みと豊かな香りが広がる、本格的な味を楽しめる一品です。

黒岩竜太(くろいわりゅうた/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)
バラコ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。 <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



from フランス・ブルターニュ地方

ラス



これはただのトンボではなく、1,000年を超える歴史を持つグランドの塩田で粗塩の収穫を任せられてきた唯一無二の道具です。およそ5mという長さは、塩田の真ん中まで無理なく届くように設計されたもの。

先端にあるプレートは塩に触れるため木製でなくてはならず、十分な幅を持ち、その断面は作業性を考慮した絶妙な角度に仕立てられています。素材の進化により持ち手だけは木でなくグラスファイバー製でもOKとなったそうですが、そのしなりを活かして卓越したコントロールで収穫する技術と共に、ほぼオリジナルのままで今に伝えられています。

さて、その他にあまり用途がなさそうなこのトンボ、当然入手経路も限られてきます。しかし、今ではこの由緒正しいトンボを使うこと自体が「グランドの塩」の生産条件の一つであると同時に、そもそもこれがないと塩田を保ちながら収穫すること自体できないわけで、これはまさにグランドの塩の命綱。そのため生産者組合では、塩職人がトンボ難民にならないように在庫を確保し、いつでも供給できる体制を整えているのです。あ、トンボの名前は「ラス」といいます。

若井俊宏(わかいとしひろ/ATJ)

人から人へ
PtoP
祝! ピープル
NEWS vol.50
2022.06



特集

普段使いで楽しめる! 担当者が
おすすめするマスコバド糖の魅力



1枚の写真から
産地の暮らしを垣間見る

from
東ティモール

ディリの子どもたち

2012 年に初めて東ティモールを
訪問した際、首都ディリの
海辺を散歩して出て会った子どもたちです。
カメラを向けたところ、猛烈な被写体アピー
ルを始め、レンズの向こうで大暴れ。昔の日本
の子どもたちもこんなだったのかなあと思い
ながら、シャッターを切りました。見た感じ
10歳前後で、ちょうど独立の頃に生まれたた
であろう彼ら。新しい国で元気に育っている子
どもたちの躍動感が、フラインダー越しにも
ピンピン伝わってきたことが忘れられませ
ん。あれから10年、今ではさぞかし立派な青年
となっていることでしょう。もう真っ昼間か
ら全裸で海で泳いじやダメよ。

若井俊宏(わかいとしひろ/ATJ)



普段使いで楽しめる!~担当者がおすすめする マスコバド糖の魅力~

from フィリピン・ネグロス島

黒糖のkokのある風味と、すっと溶けるような丸くて優しい甘さ。一般的な黒糖のえぐみが全くなくて、初めてマスコバド糖を口にしたときは、「黒糖だけど黒糖じゃない、マスコバド糖というお砂糖なんだ」と驚きました。ATJの歴史のあるロングセラー商品であるマスコバド糖の担当になって約半年、改めてマスコバド糖の魅力をお伝えしたいと思います。

あらためて、マスコバド糖とは？

「マスコバド」というのはフィリピン・ネグロス島の昔ながらの製糖法の呼び名です。工程はいたってシンプル。収穫されたサトウキビを細かくカットして搾汁し、そのジュースから不純物を取り除きます。シロップ状になるまで煮詰めていき、煮詰めたジュースを乾燥機で乾燥させます。これまでは大きなステンレス製のシャベルを使って手作業でかき混ぜていましたが、これには労力と時間が必要でした。そのため、2021年から乾燥機を導入しています。昔ながらのシンプルな製糖法にこだわりつつ、改善できるところは取り入れて、いまのマスコバド糖は作られています。



パッケージの内容も変わります。

マスコバド糖は他のお砂糖とどう違うの？

マスコバド糖はお砂糖の中では黒糖に分類されます。消費者庁食品表示課の定義によると、「黒糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のもの」とあります。糖みつ分の分離などを行っていないため、精製されている白いお砂糖と違ってカリウム、カルシウム、マグネシウムなどのミネラルが残っています。黒糖やマスコバド糖はこれらのミネラルを多く含んでいるため、白いお砂糖と比べて、甘みだけではなく味わい深くなります。

一般的な黒糖と比較すると、マスコバド糖は独特のクセが無いため、白いお砂糖のようにお使いいただけます。ただ、黒糖なので色は濃く仕上がります。その点には要注意ですが、「白いお砂糖は控えたいけど、黒糖は風味が強すぎる」…といったときにマスコバド糖がおすすめです。

上白糖との比較(100gあたり)

	上白糖*1	マスコバド糖*2
カリウム	2mg	98mg
カルシウム	1mg	30mg
マグネシウム	Tr(微量)	15mg

*1 出典:日本食品標準成分表2020年版(八訂) *2 推定値

おすすめの使い方は？

マスコバド糖はクセが無いので、調味料としてとっても使いやすいと思います。ぜひ、普段使いのお砂糖として使っていただきたいです。煮物やスープに加えるとkokを出してくれたり、保水効果があるのでパウンドケーキやブラウニーに使っていただくと、しっとりした仕上がりになりおすすめです。後味がすっきりしているので、料理のジャンルは問いません。

…とはいえ、普段白いお砂糖を使っている方にとっては、いきなりマスコバド糖に切り替えるのはハードルが高いかもしれません。実は私がそうでした。そんな私がまずやってみたのはマスコバド糖ホットミルクです。温めた牛乳にマスコバド糖を入れるだけで、kokがあって優しい甘さの美味しい牛乳になるんです。冷たい牛乳で作るときには、マスコバド糖と水だけで作った「マスコバド糖黒みつ」がおすすめです。牛乳1杯に対して、大さじ1杯(甘党の方は2杯くらい)で、まるでカフェオレのようなドリンクになります。いつもの牛乳が抜群に美味しくなって、ついつい2杯目、3杯目に突入することも…。飲みすぎにはご注意ください。



「マスコバド糖は砂糖ではなく天然のうま味調味料だ」、これはATJ顧問の吉田友則シェフの言葉ですが、使い始めてみるとまさにそうだと実感します。料理中にちょっと物足りないなときに加えるだけで、kokのある風味になります。ぜひ普段の生活に取り入れて、その魅力をお楽しみいただければ幸いです。

藤山美穂 (ふじやま・みほ/ATJ)



マスコバド糖の原料となるサトウキビは、主に農地改革によって土地を手に入れたネグロス島の元砂糖労働者などによって栽培されています。マスコバド糖の民衆交易は、長年低賃金で働かしく術のなかった彼らの自立を支援するために始まりました。協同組合方式でサトウキビやコメ、野菜などをできるだけ有機的な方法で生産しようと取り組んでいます。

詳しくはコチラ > <https://altertrade.jp/mascobado>

