

# マスコバド糖かりんとう リニューアル!

発売から四半世紀以上ご愛顧いただいていたマスコバド糖かりんとう。より多くの皆さまの手に取っていただきたいという想いから、2022年12月にリニューアルしました!

ココが変わった!

生地からごまを省き、なたね油・ごま油の使用からごま油100%になりました。しっかりかための食感で、かめばかむほどマスコバド糖の味わいを楽しめます。

製造している中谷製菓は、大正8年創業の老舗かりんとうメーカーです。くすくす笑える駄洒落好きな社長のかりんとうにかける熱い想いのもと丁寧に作られています。

パッケージは、マスコバド糖の産地フィリピン・ネグロス島の抜けるような青い空と一面に広がるサトウキビ畑をイメージ。幅広い世代に親しんでもらえるような可愛らしさのあるデザインに仕上げました。

このリニューアルに至るまで、食感や蜜のかけ具合、原材料の配合などを微調整し、何回も試作を重ねました。これまでの「マスコバド糖の優しい味わいやココを楽しめるかりんとう」というコンセプトを保ちつつ、原材料がよりシンプルになった新しいかりんとうを是非お楽しみください。

藤山美穂(ふじやま・みほ/ATJ)

マスコバド糖かりんとうの購入はオンラインでも! APLA SHOP



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](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

特定非営利活動法人 APLA

# 人から人へ PtoP ピープル NEWS vol.53 2022.12

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

星デ  
にキー  
なつは  
た



カカオキタカフェでスタッフと共に (2020年12月)

## 手仕事にこだわり、若者の就労も応援

### 焙煎工房 はこまめ屋 from 福岡

**福**岡市東区筥崎宮近くにある「焙煎工房はこまめ屋」は、フェアトレード・民衆交易のコーヒーを取り扱う焙煎工房です。社会福祉法人グリーンコープの珈琲工房として、2018年7月にオープンしました。設立にあたっては、関西にある生協、生活クラブ大阪の組合員の手によって運営されているコーヒー焙煎ワークショップ「まめ福」の活動も参考にしました。

はこまめ屋では、生豆の選別・焙煎・製品づくりまですべてを手作業でおこなっています。豆の選別は、生豆の状態と焙煎後の2段階でおこなっています。この丁寧に地道な手作業での選別が、雑味が少なくコーヒー豆の持つ本来の個性を引き立ててくれます。焙煎は直火式の焙煎機を使用。コーヒーの香味をひきだす重要な工程である焙煎作業を担うスタッフは、必ず最初に手網\*を用いて特訓をします。これは、焼色、香り、ハゼの音などコーヒー豆の性質を肌で感じてカラダで覚えるためです。これを30回程繰り返したのち、本格的に焙煎機を用いた試焙煎に移るそうです。

はこまめ屋は、福岡市の認定就労訓練所でもあります。商品とするまでの工程の中に就労訓練を組み込み、社会参画につなげていけるよう、生きづらさを抱える若者たちを一定期間受け入れています。現在は、生豆や焙煎豆の手選別といった作業を

担っています。

はじめはグリーンコープ生活協同組合ふくおかの組合員向けの販売でしたが、今年からグリーンコープ生活協同組合連合会の店舗やカタログ、ネットショップでの取り扱いなど販路も徐々に広がっています。組合員向けにコーヒーの淹れ方や魅力を紹介するワークショップも精力的に開催しています。丁寧に選別・焙煎されたコーヒーは、雑味のないクリアで豊かな香味と味わいが十分に感じられ、その美味しさはATJスタッフにも多数のファンが。現在は、パルー、グアテマラ、東ティモールのストレートのほか夏季限定で水出し珈琲の取り扱いもあります。箱崎の商店街に入ると、香ばしい焙煎の香りが道いっばいに漂います。機会があれば是非味わっていただきたいコーヒーのひとつです。

\*焙煎用の手網を使って、直火で焙煎する方法。

荻沼 民(おぎぬま・たみ/ATJ)



焙煎工房 はこまめ屋

福岡県福岡市東区箱崎1-24-17 ☎092-292-8083



民衆交易でつながる現地の方々を紹介します!



特集



# デキーは星になった

from インドネシア・パプア州

2022年7月26日午前8時25分、カカオキタ社代表デキー・ルマロペンさんがパプア州ジャヤプラの病院で息を引き取りました。享年63歳。糖尿病から腎不全、透析、最期は肝硬変で20年近くに及び闘病の末、すべての力を使い尽くしました。

デキーさんは1959年8月14日、パプア北海岸最西端ソロンで7人姉弟の長男として生まれました。家が貧しかったので高校卒業後、地元銀行に就職したものの、結婚した姉が「勉強が良くてきた弟(デキー)は大学に行くべき」と資金援助を申し出て、ジャヤプラにある国立チェンドラワシ大学政治経済学部に入りました。

## 民衆交易と出会うまで

村落部での取り組みのなかでデキーさんは、パプア先住民はインドネシア政府からの援助に依存する構造に組み込まれ、経済的自立を自ら切り開く潜在力を削がれていると思い始めました。これではインドネシアから分離独立を求めても、実態的にそれは空洞化した夢にすぎないと確信したのです。独立を訴えるデモなどで銃弾に倒れる多くのパプア人を目の当たりにして、「これ以上大切な命を犠牲にしてほしくない」という強い思いもあり、経済的自立で実質的独立を獲得する闘いに切り替えるべきだ、という考えをますます強めました。

YPMDは設立当初から海外の資金援助を受けていましたが、デキーさんはこうした援助に頼るといふYPMDのありかたにも限界を

感じていました。ドナーの意向にYPMDの方針が左右されるというジレンマに陥っていたのです。また2000年以降、パプアのNGOが外国から資金援助を受けるにはインドネシア政府の承認が必要となり活動の自由が狭められました。

そんななかデキーさんが出会ったのが、民衆交易でした。生産地の人間と社会に関心を寄せる日本の消費者と関係を築くことがパプアの人びとには何よりの励みになる、と大きな期待を寄せました。そして、YPMDとは別組織の会社「カカオキタ社」を立ち上げました。

そんななかデキーさんが出会ったのが、民衆交易でした。生産地の人間と社会に関心を寄せる日本の消費者と関係を築くことがパプアの人びとには何よりの励みになる、と大きな期待を寄せました。そして、YPMDとは別組織の会社「カカオキタ社」を立ち上げました。

## 村人に寄り添い続けたヒーロー

デキーさんはカカオ生産者に常々こう語りかけていました。「インドネシアのなかでパプア人はビジネスができないと見下されているけれど、そのわたしたちとカカオの交易をしようと言う日本の友人と出会いました。肌の色、文化慣習も異なる人びとですが、パプアの人間と自然を尊重してくれる友人です」「民衆交易は、取引ではありません。『自立』は届けられるプレゼントではありません。自分たちの力で道を切り開く、そのプロセスの結果であり、友情と連帯に支えられたその先に共に自立していく未来がある。その時がきたら、その時こそパプアの旗をカカオ畑の真ん中に立てよう!」



生産者との対話を何よりも大切にした。



カカオ事業の相談を始めた頃のデキー(2009年7月)

デキーさんの葬儀には300名を超える参列者が集まりました。参列したカカオ生産者のひとりには「デキーさんは本当の意味でわたしたちのヒーローです。大学出のインテリでありながら、政府や大企業に属することなく、ずっとわたしたち村の人間に寄り添い、行動してくれました」と偲びました。

デキーさん自身は「やり残していることがまだたくさんあるのです。神さま、お願いですからまだ僕を連れて行かないでください」と死の直前まで生きる執念をみせつけました。

パプアでは宵の明星が先住民アイデンティティーのひとつです。デキーさんは星となり、人びとの心のなかで輝きつづけるのです。