

オススメ! 『原発をとめた裁判長
そして原発をとめる農家たち』



「我が国の原発の耐震性は極めて低い。よって原発の運転は許されない」と大飯原発の運転差し止め判決を下し、退官後、脱原発を訴える活動を続ける樋口英明元裁判長。そして、「原発を止める」という強い思いで、福島県でソーラーシェアリングに取り組み、農業復活に立ち上がった農家たち。この映画は、原発をとりまく現状を、裁判官と農家という2つの視点から描いたドキュメンタリーです。

映画では、過去に日本で起こった地震の大きさと原発の耐震性が分かりやすく示されており、日本の原発の安全性の低さにショックを受けました。さらに、福島県の農家たちがソーラーシェアリングに懸命に取り組む姿、若者たちがこの地を選び、農業に従事しようとした決めた姿に心を揺さぶられます。脱原発後にどのようにエネルギーを確保するのか、日本の将来に向けて、私たちが今行動すべきヒントがもらえます。

東日本大震災後、APLAは、二本松有機農業研究会(有農研)が再生可能エネルギーを形にするための取り組みに協力してきました。有農研のメンバーも出演しています。エネルギー問題を自分事として受け止めるきっかけとなる映画です。自主上映会の開催も可能ですのでウェブサイトをチェックしてみてください。 福島智子(ふくしま・ともこ/APLA)

映画『原発をとめた裁判長 そして原発をとめる農家たち』公式サイト



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ュリンプなどの食べ物の取引で、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.56
2023.06

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

ツピへようこそ!

パラゴンバナナ産地研修記



車両も入ることができる、ツピ特有の平坦なバナナ畑

ここが知りたい!
「解凍のコツ」

Q. エコシュリンプのおすすめの解凍方法は?

A. やり方次第では、おいしさが左右されてしまう解凍方法。なぜなら、いかに旨みを逃さず解凍するかが、おいしく食べていただくための重要なプロセスとなるからです。

手軽なのは冷蔵庫に移しての解凍ですが、それだとエビの旨みが逃げて、パサついた触感になったり、味が落ちてしまいます。

おすすめしたいのは、冷蔵庫解凍よりも解凍時間の短い流水解凍です。調理直前にパッケージ裏面に書いてある時間を目安に袋ごと流水につけてください。一度に1袋すべて使わない場合は、必要分を密閉できる別の袋に分けて解凍を。写真のように流水状態の方がより早く解凍できますが、水につけておくだけでもOKです。

さらに、中途半端な解凍状態で調理すると旨みが抜けてしまうので、きちんと解凍できているかを確認することもポイントです!

時間がなくしっかりと解凍せずに使った経験がある方もいらっしゃるかもしれませんが(良くないと思いながら私も経験あり...), このちょっとしたコツでいつものエビ料理がもっとおいしくなりますよ。エコシュリンプの養殖や加工の現場では、日本へおいしいエビを届けるための様々な工夫や努力を続けています。そんな想いがこもっている分、食卓に上った時にはエコシュリンプならではの食感や旨みをより楽しんでいただけたら嬉しいです。

大久保ふみ(おおくほ・ふみ/ATJ)

エコシュリンプを使った
おすすめレシピを掲載中!



ティノラのレシピ、食卓や台所の様子はウェブサイトで紹介しています。



晴れの日は「ティノラ」

マリベル・パレンシアさん

4人家族、フィリピン、ネグロス西州シライ市ギンバラオン村



パラゴンバナナ生産者であるマリベルさんは、誕生日のお祝いやお客さんが来た時には地鶏スープ「ティノラ」を作ります。ネグロス島特産の地鶏でつくるスープは肉から出るエキスと青パパイア、ニンニク、シヨウガ、レモンガラス、唐辛子の葉などの素材が自然な味と香りを醸し出します。そうそう肉が食べられない村の人にはたいそうな馳走です。

フィリピンの主食はお米で、定番の調味料や香味野菜は、ココナツオイル、塩、醤油、酢、ニンニク、タマネギ、唐辛子です。パパイアは熟すと果物として生で食べますが、若いパパイアはこのように野菜として料理します。食卓では中央に置いたごはんやおかずを各自が一つのお皿にとって、スプーンとフォーク、人によっては手で食べるのがフィリピンスタイルです。

まとめ 小林和夫(こばやし・かずお/ATJ)

特集



ツピへようこそ! ～バランゴンバナナ産地研修記～ from フィリピン



ボンボン*:「僕がツアーガイドだから、あなたは…」
私:「ツーリスト!」

フィリピン出張の空き時間にはこうしてボンボンによるツピのツアーが始まる時があります。産地を知ることで、よりバランゴンバナナが美味しく感じます。このニュースでは私がツアーガイドだから、あなたは…

*現地パートナー会社のオルタートレード・フィリピン社のツピの農業技術指導担当者。本名はチャーリー・ピリアヌエバ。

ツピのバナナ畑へようこそ

バランゴンバナナの産地は山間部に位置することが多いですが、ミンダナオ島にあるツピのバナナ畑の多くは平地にあります。株が一行に植え付けられ、施肥や株元の除草など、丁寧に手入れされています。山間部に比べて手入れの苦労は少なそうですが、平地は強風の影響をまろに受けてしまいます。風除けとして、畑の周りに茎が太いサバナナ、畑内にはココナッツの木を植える生産者もいます。他には販売用や自家消費用にドリアンやカカオを植えています。ドリアンの木に近づくとガソリンのような臭いがしますが、微かに桃のような香りを感じる時もあります。日本に居て説明されてもイメージし難いことを感覚的に理解できるのは、現地に行く楽しみで、また現地の人と感性を少し共有できた気もして嬉しいものです。ツピの自慢と言え

ば、生産者組合であるTUBAGA特製の植物や果物の発酵液やミミズたい肥を使った液肥です。それぞれ畑の状態に合わせた配合でスプレーを作ります。バナナに噴霧すると、畑に醤油のような甘い香りが広がります。気温が高いと効果が弱まるので、早朝か日没後に葉っぱから根元まで満遍なくスプレーすることがコツだそうです。それによりバナナは健康に育ちます。そんなツピ産バナナは、ずっしりと大きめで味がのっています。



TUBAGA特製スプレー

ツピ・スタッフハウスへようこそ

ツピ・スタッフハウスは3DKで、内壁は黄色に塗装されており可愛い内観です。庭には多くの作物が植えられており、ココナッツ、パイナップル、ハヤトウリ、生姜、オレガノ等々、数えればキリがありません。普段はボンボンと同僚のレネボイが寝泊まりしており、来客があれば宿舎代わりにもなります。私も1週間ほど泊まらせてもらいました。朝にはボンボン特製の生姜とオレガノの煎じ湯が出てきて、ツピの暖かな日差しの中で飲むと、TUBAGA特製のスプレー並みに心身に効くのです。



スタッフハウスの内観



昼食中にボンボンと(写真左※右は筆者)

バナナの脇芽の手入れをするボンボン



現地スタッフ、ボンボンに聞いてみました。

Q. オルタートレード・フィリピン社へ入るまでの経緯は?

A. 親が農家だったこともあり、1年制の農業専門学校へ進学したんだ。在学中はラカタンバナナの農園でアルバイトをしていたから、その経験が活きると思い、卒業後にTUBAGAへ入職。2021年にオルタートレード・フィリピン社に農業技術指導者として移籍したよ。

Q. 業務内容は?

A. 主な業務は生産者の畑の見回りと指導。畑の状態を見て、施肥や除草等の農作業に関連するアドバイスをしているよ。バナナの生育不良や病害を見つけるとTUBAGA特製の発酵液や液肥の使用を勧めることもある。他にも担当圃場での農作業、収量予測や収穫後の収量データ作成、日本からのクレームの原因調査と改善等、やることはいっぱいだよ!

Q. 実験用の畑があると聞いたけど?

A. そうそう、バナナの育成実験も担当しているんだ。例えば、風除けだけではなく日除けの役割も果たすココナッツの植付け間隔を変えて、畑に差す日射量を調整する。日射量が多すぎればバナナの葉が火傷するし、少なすぎれば弱々しいバナナが育ってしまう。最適日射量を探しているんだ。他にも複数の産地のバナナの脇芽を同じ条件で育てて、育成に違いがあるかを確認しているよ。

Q. 仕事のやりがいは?

A. 生産者がハッピーでいられることが僕の喜び。生産者たちが自分の農作物がちゃんと売れて、生計を立てる有効な手段を持っていると思えることは、彼らの自信に繋がるから、そのサポートができるのは本当に嬉しい。