

『終わらない戦後』

フィリピン残留日本人が見つめた太平洋戦争』

著者:船尾修 発行:論創社(2023年)

世界遺産としても登録されている棚田を撮影しに北ルソンを訪問したカメラマンである著者は、初老の女性にいきなり「あたしは日本人なんか大嫌いなよ」と罵声を浴びせられた。著者はそれをきっかけにフィリピンの日本人移民の歴史を調べていく。

フィリピン各地には戦前、たくさんの日本人が暮らしていた。多くは道路建設やアバカ(マニラ麻)農園に仕事を求めてきた男性の移民労働者である。単身で来ていた移民男性が現地地で結婚するケースも増えていく。しかし、平穏な暮らしは1941年、太平洋戦争の勃発により激変していく。通訳や様々な業種で日本軍に協力した日本人移民や日系二世は、隣人として関係を築いてきたフィリピン人から憎まれる存在になってしまった。戦争で家族を失い、離ればなれになった彼らとその子孫は、反日感情が残る戦後社会で日本人の血が混じっていることを隠し、身を潜めるように生きてきた。

本書は、戦争に翻弄され、日本とアメリカ、フィリピンという国家のはざまですら忘れられてきた残留日本人を訪ねた記録である。同じ著者が一人一人の肖像写真をまとめた写真集『フィリピン残留日本人』(冬青社)も是非、一緒にご覧いただきたい。

小林和夫(こばやし・かずお/ATJ)



オススメ!

人から人へ
PtoP
ピープル
NEWS
vol. 58
2023.10
PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

カカオ生産者協同組合が立ち上がりました!



カカオキタ社代表 ハンスさんと協同組合代表ヤフェットさん

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)
パランゴバナやエコシュリンプなどの食べ物で、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



ここが知りたい!
「フェアトレード・プレミアム」

Q. それぞれの産地での使い道は?

A. ATJはアフリカ・中南米(エクアドルを除く)のコーヒーを国際フェアトレード基準に基づき輸入しています。フェアトレード・プレミアムは、この地域の生産者協同組合からコーヒー生豆を輸入する際、コーヒーの代金とは別に、生産者協同組合や地域の経済・社会開発や環境保全のために使うことを目的として支払っている奨励金です。輸入量に応じて、1ポンド(約454g)あたり20セント*が支払われ、使い道は生産者協同組合によって決定されます。

昨年は各産地で様々な用途で使われました。ペルーのコカラコーヒー生産者協同組合では、肥料の購入や加工設備・農園の改善、若手生産者へのコーヒーの品質や風味の確認のトレーニングなど、グアテマラのアコディウ工生産者協同組合では、肥料や苗木の調達、生産性向上のための技術支援などに使われました。また、ルワンダのカラバ・コーヒー生産者協同組合では、豚を女性生産者グループに提供しました。生産者は豚が産んだ子豚を市場に販売して得た現金を子どもの学費や健康保険に使ったり、豚の糞を肥料として使ったりしています。

フェアトレード・プレミアムはフェアトレードの大きな特徴の一つのため、これからも適正に支払うことはもちろん、それぞれの生産者協同組合での使われ方もフォローしていきたいと考えています。

*国際フェアトレードラベル機構の基準による

酒井 綾(さかい・あや/ATJ)



レシピ、食卓や台所の様子は
WEBサイトで紹介しています



今日の
おいしい
+ミット!
PtoP

フィリピンでも「ずいき」を食します

レベッカ・タモナンさん

4人家族、ネグロス西州バゴ市イリハン村



フィリピンの代表的な家庭料理と言え、醤油と酢で素材を煮込んだアドボです。酢の適度な酸味が食欲を刺激してくれます。鶏肉や豚肉のアドボが代表的ですが、サトウキビ生産者レベッカさんの家庭の日常食は、畑で収穫したサトウキビの葉柄(イロンゴ語でタックウアイ)を使ったアドボです。タックウアイは日本の「ずいき」にあたります。調理は短時間で簡単にできます。ただ、ずいきの下ごしらえが少々厄介です。皮をむくと手がかゆくなったり、肌荒れを起したりして我慢しなければいけないからです。欠かせないのが「トロイ」と呼ばれるイワシの塩焼き。焼き魚、温かいご飯と一緒に食べるアドボ・タックウアイは、イロンゴ族のもっともおいしい料理の一つとレベッカさんは言います。何か日本人の好みと似ていますね。

小林和夫(こばやし・かずお/ATJ)



特集



カカオ生産者協同組合が立ち上がりました!

from インドネシア・パプア州

組合設立の話合い風景

カカオキタ社(カカオキタはインドネシア語で「わたしたちのカカオ」の意)がカカオ豆を買い付けているパプア州ジャヤプラ地方のカカオ収穫状況は、2023年は年初から思わしくありませんでした。昨年が豊作だったので、今年は裏年なのでしょう。しかし、ピンチをチャンスにという言葉があるように、豆の集荷に苦慮するなかでカカオ生産者たちの間で協同作業を組織化して経済的な力をつけよう、という意欲がわいてきました。

新代表の悩みがきっかけに

昨年カカオキタ社代表のデキーさんが闘病の末亡くなった後、今年2月にデキーさんの一人息子ハンス(34歳)がカカオキタ社スタッフや生産者の承認を得て代表に就任しました。カリスマ性のある父親の後ろにいつも隠れていて、自信があるのはバスケットだけというちょっと頼りない?ハンス代表。その彼から、カカオ豆の収穫が不調で昨年同時期の半分にも満たず、このままでは日本の消費者にチョコレートをお届けられない、どうしたものか、と相談を受けた時、産地のひとつブラップ村の生産者たちは「カカオキタ社を助けてあげなければ!」と買い付けの協力を申し出てくれました。親戚や知り合いが

いる地域を回ってカカオ豆を集め、それをブラップ村の有志で再乾燥・選別して、自社の倉庫で作業する必要がなくなり、きれいな状態でカカオキタ社に売ってくれたのです。お陰様で6トンのカカオ豆を委託加工先のスラバヤに向け出荷することができました。

この経験から、数名のブラップ村生産者が村を越えたカカオのネットワークを構築し、一次加工(発酵・乾燥・選別)を行う仕事に本格的に取り組みたいと考えはじめ、それが「協同組合を立ち上げよう!」という動きにつながりました。

組織化の難しさを乗り越え、生産者たちの新たな挑戦が始まる

ブラップ村とカカオキタ社のお付き合いはかれこれ7~8年になりますが、デキーさんは最初の頃から協同組合を構想していました。生産者世帯が経済的に自立し、お金をパプア先住民族のコミュニティ内で循環させるために、「みんなで共同体経済を作ろう」と語っていたのです。しかし、生産者のやる気と覚悟が内部から立ち上がってくることを待つという姿勢で、組織化を強制することはしませんでした。パプアの先住民族を組織化する難しさは、彼らの伝統的な生活習慣にもその理由があります。協同作業を必要とする農耕民族と違い、狩猟採集民族のパプア人は単独または身内で行動することが基本で、狩猟の際は犬を数匹従えて一人で森に入って獲物を仕留めるのです。異なった意見を調整しながら目標に向かっ

て人びとをまとめるのは新しい挑戦です。組合を立ち上げるための話し合いでも、ついつい他人の発言をさえぎったり、一人で仕切ろうとする人が出たりと組織運営が前途多難であることは想像に難しくありません。それでも、組合という枠のなかで話し合いをするなかで「誰でも発言権はあるよ」「透明性が大事だよ」という組合運営の民主的プロセスを喚起しながら、設立発起人20名の組合を登記することにこぎつけました。



組合設立の書類作成をする設立発起人たち

名前の意味は「穏やかで清涼な川」

組合の名前は、「NGGAPU BU NGALI」(ンガプ・ブンガリ)。ブラップ村があるグニエム地方の言語で「穏やかで清涼な川」という意味で、カカオ産地が広がる地域を流れる美しい清流「カリ・ビル(碧い川)」が組合のシンボルとなりました。設立目的は「わたしたち、一緒に、民衆経済を築きあげましょう」。デキーさんが民衆交易を説くとき常に強調していた、「生産者と消費者、その他関わる人たちすべてが一致協力して民衆による民衆のための経済(交易)を発展させていく」ということです。理事メンバーには生産者たちの強い要望で、カカオキタ社のスタッフも数名加わることになりました。ハンス代表は「組合活動を通じて鍛えてあげる」という生産者の意向で、副専務理事に指名されました。

組合シンボルとなったカリ・ビル(碧い川)



カカオ生産者とカカオキタ社が協同組合のなかでがっすり四つに組んで新たな可能性に挑戦します。どうぞご期待ください!