

『ホロコーストからガザへ パレスチナの政治経済学』

著者:サラ・ロイ 発行:青土社(2009年)

今 回紹介する『ホロコーストからガザへ パレスチナの政治経済学』は、アメリカの著名な研究者サラ・ロイの講演をまとめたものである。サラ・ロイはホロコースト生存者の両親を持ち、パレスチナ・ガザ地区の研究で知られている。政治経済学と聞いて尻込みしないでほしい。本書で指摘されているのは、イスラエルの占領下でパレスチナがいかに自国の産業を発展させられなかったか、パレスチナ経済がイスラエル経済に強固に組み込まれ依存させられた後、いかに封鎖と妨害によってパレスチナ経済が切り離され、貧困と失業率が上がったか。パレスチナの国家としての誕生だけでなく、国として発展していくための持続可能な経済基盤も持てないような政策を行ってきたことを、オスロ合意やガザからの撤退など歴史的キーワードとして知られる点の前後を政治経済的に分析することで、イスラエルの非道な占領政策を暴いている。パレスチナでオリーブ産業は重要な位置を占めるが、生産者が日常的に直面している妨害はパレスチナ経済が発展しないためにされていることなのだと思わされる。それじゃあ私たちはもっともっとオリーブオイルを消費して輸入していかなくてははいけませんね!

黒澤仁実(くろさわひとみ/ATJ)

★23年末までは手に入りにくかった本書は、2月に緊急復刊が決まりました。

※復刊にあたり書影が変更になる可能性があります。



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)
パランゴンバナナやエコシリンプなどの食べ物との取引で、生産者と消費者を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!
「カカオ」

Q. カカオの実は何色? 現地では食べられているの?

A. ひと昔前よりもチョコレートの種類は多様になり、カカオ豆にこだわった商品も増えたことで、パッケージなどで色とりどりのカカオのイラストを見る機会も増えたのではないのでしょうか。インドネシア・パプア州にあるカカオの産地でも、カカオの実も赤、黄、緑とカラフルです。不思議で面白いのは、品種毎に色が異なるという訳でもなく、同じ木でも違う色の実がなっていたりすることもあることです。熟度によっても色は変化し、若いうちは色が濃く、収穫できるくらいに熟すと色が薄くなるそうです。赤い色の実も赤色が薄くなったり、薄黄色になったり、緑色の実は熟すと薄黄色や薄緑になると村の生産者さんが教えてくれました。あまり知られていませんが、カカオは果物です。ほかの果物もそうであるように熟度によって色が変わり収穫の目安にもなるんですね。

種の周りを覆うようにちよこつとだけ付いているパルプと呼ばれる白い果肉部分は、甘酸っぱくてライチみたいな味がします。子どもたちはこのパルプが好きで、カカオの収穫をお手伝いしたときに時々食べたりすることもあるそうです。



大久保ふみ(おおくほふみ/ATJ)

人から人へ PtoP NEWS vol.60 2024.2

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

パレスチナでオリーブを栽培し続けるという意志
— オリーブオイル民衆交易の意義



オリーブの苗木を運ぶ生産者



レシピ、調理や食事風景は
WEBサイトで紹介しています。

今日の
おいしい
エナック!

乾季にはこれ! 「サユールアサム」

スハルニンさん

三人家族、東ジャワ州シンドアルジョ市



サ ユールアサム「酸っぱい野菜スープ」は、エコシリンプ加工場工員、スハルニンの家庭で最も人気の高い料理です。スハルニンの家庭ではさわやかな味が好まれて、暑い乾季には毎週1回は朝かお昼の食卓にあがる程です。この酸味は、一緒に煮込むタマリンドという木の实から出ます。味付けにはキャンドルナツツやガランガルといった東南アジア特有のスパイスも欠かせません。もう一つの人気の理由は材料が手に入りやすく、安価なこと。八百屋さんではサユールアサム用にホウレンソウ、キャベツ、ハヤトウリ、もやしと落花生がセットになって売られています。インドネシアでは伝統的に食事は床に座ってとりまわります。スハルニンの家では座卓もなく、主食のお米やスープ、おかずを大皿からそれぞれが取り分け、お皿を床の上に直接置いて食べるそうです。

小林和夫(こばやしかずお/ATJ)

特集

パレスチナでオリーブを栽培し続けるということ —— オリーブオイル民衆交易の意義

from パレスチナ

農道建設。周囲にはオリーブの木が植えられている。

パレスチナでは、4000年以上も前からオリーブの栽培が行われてきており、オリーブは文化の象徴でもあります。そのオリーブの木がイスラエル軍や入植者に焼かれる、根こそぎにされるということが起きています。

守られぬ合意、継続する暴力

1967年、第三次中東戦争でイスラエルがパレスチナを軍事占領して以来、ヨルダン川西岸地区ではイスラエル人の入植が増加し、多くのパレスチナ人が土地を追われました。1993年によりやく和平交渉が始まり、イスラエルとパレスチナはオスロ合意にて、ガザ地区およびヨルダン川西岸地区の一部におけるパレスチナの段階的自治を定めました。しかし、その後もパレスチナ自治区へのイスラエル人による入植は続いており、2023年末時点では、オスロ合意以前の3倍以上の土地が占有されています。イスラエル人は入植をするだけでなく、パレスチナ人による反発がおきても鎮圧できるようにイスラエルとの分離壁をパレスチナ人の土地の中に建設し、さらに検問所を設けることで、パレスチナ人の移動を制限しました。

オスロ合意によって、ヨルダン川西岸地区はA、B、C地区に分類されました。A地区はパレスチナに行政権と警察権がありますが、B地区では行政権だけ、C地区では行政権と警察権はイスラエルが握っています。分離壁やフェンスがいたるところにあるC地区に住むパレスチナ人

は、自分の農地に行く時にも壁の所々に設けられているゲートでチェックを受けます。言われなき理由で通行できない日もあり、移動には大きな困難が伴います。

ガザ地区と西岸地区を合わせたパレスチナ全体の31%は農地で、そのうち54%がオリーブ畑です。C地区には、ほぼ全域にオリーブの木が植えられています。オリーブ以外にもアーモンドやデーツ(ナツメヤシの実)など多くの農産物がパレスチナの土地で生産されています。そうしたパレスチナの農業と農家を支援するために、PARC(パレスチナ農業復興委員会)とUAWC(パレスチナ農業開発センター)がそれぞれ1983年、1986年に設立されました。PARCはアル・リーフ社、UAWCはマウント・オブ・グリーン社という事業会社を設立し、オリーブを含めたパレスチナで収穫される農産物や農産加工品のフェアトレード事業にも取り組んでいます。オルター・トレード・ジャパンは、この2つの事業会社からオリーブオイルを輸入しています。

自分たちの土地を守る

パレスチナの人びとは、自分たちの土地を守るために、農地を開墾します。そして人びとは今でも年間1万本のオリーブの木を植え続けています。開墾されておらず使用されていない土地は、イスラエルによって接収が正当化されるからです。PARCやUAWCでは、農地を持続的に管理するための農道の建設や井戸の修復、灌漑水路の維持管理に取り組んでいます。農業に欠かせない水源の90%はイスラエルにより独占されているため、農業用水確保のために雨水を貯める大きな貯水槽や用水路の建設、また水が全くない村には水源から水をパイプで引いてくるなど、その村に合わせた方法で水の確保の支援をしています。しかしその努力の一方で、水源の重要性を知るイスラエルは、水源や貯水槽を意図的に攻撃し、破壊することもあります。農地へのアクセスを困難にし、水源を奪い、パレスチナ人が農地を放棄するよう仕向けます。

農村地域に住む多くのパレスチナ人は、日常的な暴力の下で生活しています。特にオリーブ収穫期の2023年10月以降、収穫間近のオリーブの実を盗む、木を伐採する、またパレスチナ人への直接的な暴力がさらに増加しています。元来オリーブの収穫は、家族総出で収穫に取り組む賑やかな年中行事です。

オリーブオイルの民衆交易は単にオリーブオイルを適正価格で購入し、生産者の生活を支える以上に意味があります。パレスチナのオリーブオイルを利用することは、パレスチナの人びとの土地を守り、文化の象徴であるオリーブとともに生き続けるパレスチナ人たちとの連帯を表明することにつながります。

鐘ヶ江良亮(かねがえ・りょうすけ/ATJ)



オリーブの苗木を植える農民たち



雨水用貯水槽の建設



箱型貯水槽の建設



ATJのYouTubeチャンネルでオリーブ生産者のインタビューがご覧いただけます。▶



Youtube オルタートレードジャパン パレスチナのオリーブオイル 生産者インタビュー 🔍

