

世界のともだちシリーズ

『パレスチナ 聖なる地のルールデス』

『イスラエル 小さな芸術家 シラ』

写真・文:村田信一 発行:偕成社(2014年)

日に日にひどくなるパレスチナの状況に目を覆いたくなる時も多く、ガザや西岸の人びとの置かれた状況を想像して心が痛くなる。心配するだけで、無力さを感じている人は私だけではないかもしれない。

『パレスチナ 聖なる地のルールデス』を娘たちと一緒に開いてみた。東エルサレムに住む10才のルールデスは長女と年も近く、おしゃべりが好きだったり、体が大きかったりと親近感が湧いたよう。ニュースで聞く場所に住む子だけ、結構自分と共通点があるんだな、と感じてくれたようで嬉しい。

『イスラエル 小さな芸術家シラ』ではテルアビブに住む8才のシラの暮らしが紹介されており、開放的で芸術を大切にしている都市の側面を知ることができた。この本が出版されたのは2014年。シラも兵役(イスラエルでは女性は2年間の兵役義務がある)を経験したのだろうか。今はどんなことを考えているのだろうか。

写真が多く、そこでの生活が想像できるこの2冊は、両方を行き来した同じ著者によるもの。知り合いがいない場所のニュースはどうしても頭に入りにくい。パレスチナの人びとは自分たちの声が世界に届いていないこと、忘れられてしまうことを恐れていると聞いた。この絵本で紹介されている少女二人の今を想像してみるのはどうだろうか? 他者に対する想像力こそ大切に希望だと痛感する日々である。

黒澤仁実(くろさわひとみ/ATJ)

今月のTOPIC



人から人へ PtoP NEWS vol.61 2024.4

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

ぼとぼとバナナプロジエクト
ネグロス初訪問



パッキングセンターで選別されたバナナ



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)
バラゴンバナナやエコシュリンプなどの取引を通して、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

食卓パンの店 ロコパン



全国のPtoPに関わる仲間を紹介するコーナーです。
PtoPとは、作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



埼 玉県所沢市で小谷さんご夫妻が営むロコパンは、素材にこだわった地元の方に愛されるパン屋さんです。店名は、「ローカル、コタニ、パン」の頭を文字ってつけられました。

お店のパンには全てマスコバド糖を使っています。最初はグラニュー糖や三温糖を使っていたそうですが、マスコバド糖を使い始めてからは、グラニュー糖のストレートな甘さに敏感になるようになったそうです。ハード系のパンにはグラントの塩を使って、同じフランス産の小麦を使ったフランスパンは、やはり同郷のものは相性が良いのかパリッと焼きあがるのだそう。

「材料の種類だけでなく、甘さ控えめということにもすごくこだわっているんです。できるだけ砂糖を減らして、素材の味を前面に出すという事を心がけています」

例えば、あんパンに使うあんこは低糖のものを探し求め、市販品の半分近い糖度のあんをやっと見つけて使っています。冷蔵でないと保管できなかったり、材料費も割高であったりとこだわるが故の大変さがありながらも、素材

の味を活かすロコパンのパンには譲れないポイントです。パンごとに希望の材料を探し、方々から仕入れをしているので仕入先は多岐に渡ります。ショーケースには、そんなこだわりがたくさん詰まったパンが並びます。1つ1つに詰められた想いやストーリーがあって、全部のパンを食べたくなくなってしまいます。

季節ごとに気候に合わせたパン作りをしていて、販売するパンの種類を年4回変えています。予約販売を行っているツチノコパンは、半分カットしたバラゴンバナナがまるっと入った“キモかわ”なパン。ふわっとしつっしり感があるパンを一口かじると、小麦のおいしさのあとからバラゴンバナナとシナモンの香りが一気に広がります。余計な甘さが一切ない、素材の味が活きたパンは、食べると心がほんわりと温かくなります。マスコバド糖のラスクも販売していますが、こちらはフランスパンが余った時にしか作っていないので、見つけたらラッキー!な一品です。

シャッター会社の営業マン時代に食べたフランスパンの美味しさに衝撃を受け、パン屋になると脱サラ、3年の修行期間を経てお店をオープンした小谷さん。オープンから20年以上経っても「今が完璧だと思わずに、常に最適化を目指している」とキラキラしながら話す、仕事への真摯な姿勢がとても素敵でした。

大久保ふみ(おおくぼふみ/ATJ)



食卓パンの店 ロコパン

住所 埼玉県所沢市狭山ヶ丘2-103-23

電話 04-2949-6300

定休日 日、月、火 ※お店のホームページ▶



特集



ぽこぽこバナナプロジェクト ネグロス初訪問 from フィリピン

ぽこぽこバナナプロジェクトとして、ついにフィリピン・ネグロス島を訪問しました。バランゴンバナナの生産現場を見学するとともに、現地でのかなりのバナナが規格外になっているのかを視察してきました。

ぽこぽこバナナプロジェクトとは、規格外未利用バランゴンバナナの有効活用をみんなで考え、フードロス削減を目的とする参加型プロジェクトです。プロジェクトでは、日本に届いてから出る規格外バナナの活用を進めていますが、産地で生まれる規格外のバナナ、廃棄されてしまうバナナにも高い関心がありました。

産地での規格外バナナ

訪問したのは、サンカルロス市のコドコドとシライ市のランタワンという産地です。2つの地域で、バナナの植え付け、袋がけ、収穫、買い付けを見学することができました。私たちが植え付けや収穫のお手伝いをさせてもらいました。

規格外が生まれるのは、生産者からの「買い付け」の場面です。長さ、太さなど、基準に満たないものは買い取れず、規格外になってしまうのですが、どのくらいの量になるのでしょうか？産地やその時の状況によっても異なりますが、10～15%ほどで、全く規格外が出ない時もあるということでした。私たちが見学したときにも選別されたバナナがあり、「これはなぜ買い取りが難しいのか」尋ねたところ、私が指摘したバナナは「小さいから」ということでした。

買い取りがされなかったバナナは、豚やアヒルなど家畜のえさ、堆肥、おやつ材料などに活用されているそうです。私たちは豚を見ることはできませんでしたが、圃場にはアヒルや鶏が多くいました。

パッキングセンターでの選別

パッキングセンターでは、品質管理、汚れなどの除去、計量、箱詰めなどが行われています。このパッキングセンターでのパッキングの作業は、月に2回ほどで、西ネグロス州の各産地からバナナが集まってきます。

「品質管理」の際に、熟れ過ぎ、未熟、サイズ、傷、病気の有無など、基準に満たないものが取り除かれます。結果として、パッキングセンターで出

また、景勝地であるシライ市のランタワンには、観光に来る人も多く、そういった観光客向けに小さいお店が営まれています。そこでバナナを販売することもあるそうです。私たちがそこで日本ではなかなか食べられないセニョリータという小さいバナナを買って、楽しみました。



堆肥



バナナと
チョコチップの
ケーキに活用



道路沿いのお店で
バナナを販売

荷できないバナナの量は、大体10～15%ほど。食べるのに問題のないものは、地元のバナナ売りに安く販売するという事です。なお、現地では、この後、国際船に積み込む際にも選別されるので、日本に来るまでに3回は選別され、出荷できないバナナが出ていることになります。

経験の積み重ねと努力のたまもの

バランゴンバナナの民衆交易が開始されてから30年以上。日本での厳しい検疫制度を通過し、消費者に美味しいバナナを届けるために、生産者、そして買い付けを担う現地のオルタートレード・フィリピン社は、多くの経験と努力から選別の基準を設けてきました。産地で「小さい」という理由で除かれているバナナがあり、その際には、「小さいという理由だけならもったいない」とつい思ってしまいましたが、後から、小さいものは日本での追熟がうまくいかない可能性があるという聞きかされました。選別の背景に、多くの試行錯誤や研究の積み重ねがあるということに気付かされました。

日本に届いてからも選別・袋詰めされる際に規格外のバナナが出ま

すが、現地と日本に届いてからの選別では、意味が一部異なるように思います。現地は上述したように、植物検疫を通すため、追熟をうまく進めるためなど、消費者に安心安全で美味しいバナナを届けるために必要な品質管理。日本での選別は、もちろん現地と同じように品質管理の面もありますが、見た目を重視する消費者に応じるためという面も多少はあるのではないのでしょうか。

多くの手間や思いが込められていることを現地で再確認できたことで、「見た目は悪いけど、中身は問題がない」というバナナは、全て活用できるよう、消費者の皆さんにご理解いただきながら、改めて努力していきたいと思いました。

福島智子(ふくしま・ともこ/APLA)



ぽこぽこバナナプロジェクトは、これまで廃棄されていた規格外バランゴンバナナの活用をみんなで考え、フードロス削減を目的とする参加型プロジェクトです。

ぽこぽこバナナプロジェクト 🔍

