

絵本『バナナのらんとごん』を読んで

APLAが絵本『バナナのらんとごん』を1月より販売開始しました。ATJも監修をお手伝いしたこの絵本は、パラゴンバナナの姉弟のらんとごんがフィリピンで収穫されてから日本で食べてもらうまでの旅の物語を通して、パラゴンバナナの背景とフードロスなどについて子どもたちに考えるきっかけをくれる絵本です。5歳の次男に読み聞かせたら、いつも食べているパラゴンバナナのお話に興味津々。らんとごんのきょうだいが100人いることにびっくりしたり、バナナ畑の周りの作物や生き物にわくわくしたり。らんとごんが切り離されてしまい、見た目が悪い規格外のらんはお届けできないとわかると、「せっかくフィリピンから来たのに食べてもらえないの？黒くなくても甘くておいしいんだよ」と反論。最終的にらんに注文が入って子どもに食べてもらえると、「よかった。黒くてもいいよって食べてくれる人がたくさんいたらいいのにね」と喜んでいました。そう思う人が少しでも増えるよう、たくさんの人に『バナナのらんとごん』を読んでほしいと願ったひとときでした。



APLA SHOPで
ご購入いただけます▶

酒井綾(さかい・あや/ATJ)



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はこちらから

特定非営利活動法人APLA 🔍

人から人へ PtoP ピープル NEWS vol.67 2025.04

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

変わりゆくラオスコピー産地事情



ノンヤートウン村のコーヒー生産者カンバイさん(右)

Smile Sugar Project



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



Smile Sugar Projectの鈴木美和さん

Smile Sugar Projectでは、マスコバド糖を使ったスイーツなどの販売を通じて、フェアトレードを広める活動をしています。調味料のように日常的に誰もが使えるものに焦点を当ててフェアトレードを広めていくのがいいのではないかと、という思いから今の形になりました。お店を営む鈴木美和さんは、学生時代から国際協力で興味があり、色々なボランティア活動を行っていました。マスコバド糖とはそんな学生時代に出会いました。クッキーを作る時に使ったら美味しすぎて、「なんだこれ!？」という衝撃を受け、それから20年以上使っています。大学4年の時には、フェアトレードをテーマにマスコバド糖にフォーカスした卒論研究のため、フィリピン・ネグロス島を友人と二人で訪問します。なんと現地で輸出元である当時のオルター・トレード社や製糖工場を訪問した経験もあります。

結婚を機に千葉県印西市に移り住み(現在は白井市で活動中)、「千葉ニュー

タウンにフェアトレードを広める会」を立ち上げ、地域での啓蒙活動を10年程続けていました。今の店舗になる前は、最初は自宅のガレージで販売をスタートし、マルシェの出店やワークショップの開催等を経て、2023年10月に「おやつとフェアトレードの店 tomoni」というお店を開店しました。このお店は、ちょっと変わった形態で、3つのお店が集まっての共同経営となっています。屋号には、3店舗共に、お客様と共に、地域と共に、生産者と共にという意味が込められています。

店内には、3店舗それぞれの個性が光るスイーツが並びます。Smile Sugar Projectではフェアトレードの材料にこだわり、マスコバド糖を使ったシフォンケーキやカラメルソース、ナッツのお菓子などを販売しています。元々お菓子作りは好きでしたが、「スイーツ作りが目的なわけではなくて、あくまでフェアトレードを広めるための手段として。だからフェアトレードの食材を使わないとSmile Sugar Projectのスイーツは意味がないんです」と鈴木さん。人生の中で暮らしや環境が変化して、やり方や表現方法は変わっても、めざすものはネグロス島を訪れたあの頃と同じ。マスコバド糖愛と行動力に溢れた、変わらない熱い想いがありました。

大久保ふみ(おおくぼ・ふみ/ATJ)

おやつとフェアトレードの店 tomoni



住 所 千葉県白井市清戸719-4
定休日 平日を中心に営業 不定休
(鈴木さんは火・木来店)

詳しい営業情報はこちらをチェック▶



特集



変わりゆくラオスコーヒー産地事情

from ラオス

プレミアムで購入した乾燥台の覆い

昨年12月、ATJにラオスコーヒーを供給するジャイ・コーヒー生産者協同組合(JCFC)に加入している生産者が住む12の村を訪問して、コーヒーの加工状況を確認してきました。

昨今は、産地でも天候が安定しなくなっており、コーヒー栽培にも影響を及ぼしています。例えば、乾季にもかかわらず大雨が降ってコーヒーの花が落ちてしまい実がならない、逆に、雨季なのに雨が降らず、コーヒーの実が十分に生育しないということが起こっています。また、収穫期にも時々雨が降ることが常態化してきているため、作業効率が落ちて生産性が低下したり、コーヒーの乾燥などの品質に関わる工程に影響を及ぼしたりしています。ただ、今シーズンのコーヒー収穫期は雨も少なく、天候にも比較的恵まれました。また、虫食い(*)も全体的に少ない状況でした。

*1 コーヒー豆の養分を虫が吸い取ってしまう。欠陥豆の原因の1つ。コーヒーの風味が失われる

高騰するコーヒー相場

ここ数年、国際的なコーヒー相場は右肩上がり、ラオスでも過去最高値を更新しました。特に隣国のタイ、ベトナムのバイヤーの買付けが非常に活発で、その背景として、各々の国での需要が国内生産(*)を上回っており、品質が良いラオスのコーヒーを買付けにきていることが挙げられます。

ガソリン価格の高騰をはじめとした物価上昇は著しいものの、前述のような理由もあり、コーヒー生産者の暮らし向きは良くなっていることが感じられます。例えば、プーマツコー村のチャンパーさんは、1年前にはトラックを新調したり、家に新たな装飾が施されていたりしました。そして今回の訪問では、家の横で新たに小さな商店と麺料理屋を開店していました。また、フライパンで自家焙煎したコーヒーを首都のヴィエンチャンにいる顧客に販売しています。ラオ

スコーヒー事業を始めてから約20年が経って、生産者の経済状況が変わってきたことを目にできることは、とても感慨深いです。

*2 タイとベトナムもコーヒーの生産国



チャンパーさんの商店と麺料理屋

生産者との関係作りのなかで

一方、タイやベトナムのバイヤーが高値で取引するなか、日本で販売するにあたって消費者に受け入れてもらえる価格で折合いをつけることに苦闘する状況があります。生産者メンバーからは、「今後ATJに売らなくなってしまうかもしれない」といった発言もありました。これに対してJCFC幹部が、ATJは長年にわたり買い続けてJCFCと信頼関係を築いてきたこと、また、コーヒー買付けの前払いやプレミアムといった制度は生産者にとっても有益であると生産者メンバーたちに改めて説明してくれています。そうした関係性を作っていくなかで、取り組みの意義に賛同してくれ、これまでと変わらずコーヒーを供給してくれる生産者メンバーたちもいます。

前払いは、買付け予定のコーヒー代金のうち50%を、収穫の始まる前に生産者に先に支払う制度です。コーヒーの収穫期は1年のうち11月から1月の3ヵ月程度と限られており、コーヒーが主な収入源の生産者にとって、収穫の始まる前は手元に現金が少なくなってきた、また、子どもの学費を支払うタイミングでもあります。更には、圃場の下草刈り、季節労働者の受入れ準備など次の収穫に向けた出費も重なります。家計のやり繰りが最も苦しい時期に、高利子で借金することが習慣となっていますが、前払いがあることで借金に頼らずに済むため、その有益性は非常に大きいです。

また、ATJはコーヒー代金とは別にプレミアム(*)3を支払っています。JCFCでは、それを積み立てて、昨シーズンはコーヒー乾燥台の

覆い(前述のように収穫期にも雨が多くなってきたので)の資材を購入し、生産者に配布しました。

産地では昨今、外国資本がラオス政府から長期的に借り上げてキャッサバやコーヒー等の大規模プランテーションを開発する影響で、森林伐採が広がっています。生産者たちは将来的にコーヒー生産を続けていけるかという不安も抱いているなか、プレミアムも用いて質の良いティピカ(*)4の苗木を購入する要望も挙がっています。コーヒーを取り巻く環境は変わり続けていますが、ラオスコーヒーをどのように守っていけるか、生産者のニーズに寄り添いながら取り組みを進めていきたいと思っています。

*3 コーヒー代金に上乗せして支払われ、組合が用途を検討して使うことができる

*4 ATJが買い続けてきたアラビカ種の1つ。世界的に希少と言われている品種でもある



コーヒー生産者たち

名和尚毅(なわ・なおき)／ATJコーヒー産地担当



生産者協同組合JCFCにより、ラオス南部ボラベン高原(標高900~1300m)で生産されたアラビカ・ティピカ種です。豊かな香りと良質な苦味、やさしい甘みが口の中にゆっくりと広がります。ご購入はこちらから →

APLA SHOP ラオス コーヒー

