

『陽なたのファーマーズ フクシマと希望』

2011年の福島第一原子力発電所事故の影響で農業経営を断念せざるを得なくなった後、ソーラーシェアリング(営農型発電)に活路を見出し、農業と発電事業を両立させる新たな挑戦に踏み出した福島県の農家たちの姿を追ったドキュメンタリー。『原発をとめた裁判長 そして原発をとめる農家たち』に続く、小原浩靖監督の作品です。

タイトル「希望」とあるように、この映画では、多くの希望と可能性が見られます。2021年に電力も作る有機農業者として新たに出発した近藤恵さんと一緒に働く若き農業者たちが、ソーラーパネルの下で牛を飼育、ブドウやえごまなどを育てる様子や近藤さんの農場に手伝いにくる大学生たち、2012年からソーラーシェアリングを始め、原発事故後に耕作放棄された農地を受け、稲作、花卉栽培をしている齋藤広幸さんとその家族の姿。日々の作業にひたむきに向き合っているそれぞれの姿が心に響きます。

東日本大震災後、APLAは、近藤さんの所属する二本松有機農業研究会が再生可能エネルギーを形にするための取組みに協力してきました。日本の農業の未来やエネルギー問題は、誰もが関わりがある内容です。また、作品の中には、除染した土の運搬や放射性物質の検査のシーンなどがあり、原発の課題を改めて考えさせられる作品となっています。上映館情報をチェックして、ぜひご覧になってください。

福島智子(ふくしまともこ/APLA)

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)

パランゴンバナナやエコシュリンプなどの食べ物の中で、生産者と消費者を顔と顔が見える関係でつなぐ、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.70 2025.10

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

ブラックタイガーの養殖を続けていくために
生産者とATINAの挑戦



エコシュリンプ生産者とATINAスタッフ



市場の風景を
WEBサイトで
紹介しています



東ティモールのメルカドから 市場に映える穀物の彩り

首都・ディリ最大の市場「メルカド・タイベシ」に行けば、現地に暮らす人びとの生活必需品が揃います。その一角では、東ティモールの人びとの主食である米(白米、黒米、赤米)をはじめ、豆類(大豆、落花生、金時豆、緑豆、あずき、キマメ)やトウモロコシといった穀物が陳列され、粉ミルクの空き缶に一掴み250g単位で量り売りされています。

豆類は東ティモールの家庭料理で重宝され、金時豆と人参・ジャガイモ等の野菜を煮込んで、塩コショウと旨味調味料で味付けしたりします。肉類よりも安く入手できる重要なタンパク源ですが、国内生産は限られていて輸入品も多く、道路インフラをはじめ流通も未発達のため、それなりの値段で売られています。栄養不良・低体重の子どもの比率が非常に高いので、今後、コーヒー生産者たちとコーヒーの端境期の雨季に豆類を栽培する計画を立てています。

撮影: 珈琲工房まめ福

名和尚穀(ATJコーヒー産地担当)



ピアヤ

マンゴスチン

「砂糖の島」ネグロス、「果物の島」ミンダナオ。

南北に広がるフィリピンには7,000以上の島々があり、それぞれの島の風景や特産物も異なっている。オルタートレード・フィリピン社(ATPI)が拠点を置くネグロス島はフィリピン中部に位置し、西州では特にサウキビ農園が大きく広がる。名物のピアヤ(砂糖の入ったお焼きのようなもの)を売りにするネグロスの有名なお菓子屋さん「ボンボン」と「メルシー」の二社は、州都のバコロド市内をはじめ、バコロド空港周辺にも最近大型店舗を開店し、空港ではお土産のお菓子の箱を持った人を多く見かける。

一方、南に位置するミンダナオ島は、フィリピンのフルーツバスケットと呼ばれるほど果物が豊富にある島で、日本のスーパーで売られているバナナやパイナップルなどの輸出用の果物もここで栽培されている。輸出用に限らず、国内で消費される果物も豊富にある。独特の強烈な匂いを放つことで有名なドリアンもこの島の名物。また、ボメロ(文旦)も有名で、ATPIの社員がネグロスから出張に行くと、ボメロやマンゴスチンなどネグロスではなかなか見られない果物をお土産に買って帰る。

赤松結希(あかまつ ゆき/ATJ)

特集



ブラックタイガーの養殖を続けていくために ～生産者とATINAの挑戦～ from インドネシア

エコシュリンプは、インドネシアで環境に配慮した粗放養殖で育てられたブラックタイガーです。稚エビ放流後は人工飼料、抗生物質を使わずにエビを育てるため、プランクトンなどの自然のエサが発生しやすいように養殖池の土づくり、水の塩分濃度の調整など、生産者がやるべきことはたくさんあります。生産者にエコシュリンプ養殖の課題について聞くと、ほぼ全員が口を揃えて、「昔に比べて収穫量が減少している」と言います。

収穫量が減少している背景には、気候変動や品質の良いブラックタイガーの稚エビの入手が難しくなっていることなどが挙げられます。エコシュリンプを輸出しているオルター・トレード・インドネシア社(ATINA)では、この問題の解決に向けて取り組みを進めています。

バナメイエビ台頭によるブラックタイガーの稚エビ減少

エコシュリンプの生産者はハッチェリー（稚エビの孵化場）で育てられた稚エビを購入して、養殖池に放流をしています。しかし、近年ブラックタイガーの稚エビを生産するハッチェリーが減少しており、必要な時期に必要な量の稚エビを確保することが難しくなっています。

ブラックタイガーの稚エビが減少しているのは、バナメイエビの養殖が拡大したためです。1983年に台湾で稚エビを大量生産する養殖技術が確立され、インドネシアでも同様の集約型のエビ養殖が広がりました。当時はブラックタイガーの養殖が主流でしたが、同品種に比べて塩分濃度の変化や病気に強く、また水底を歩き回るブラックタイガーと違ってバナメイは水中を泳ぎ回るので、高密度で養殖可能で効率が良いなどの理由からバナメイの養殖が増えていきました。2003年にはバナメイの養殖生産量はブラックタイガーを上回り、2007年にはインドネ

シアでもバナメイが一番生産される品種になりました。

多くの集約型養殖池がバナメイにシフトしたことで、規模の大きなハッチェリーもバナメイの稚エビ生産へとシフトしていきました。その結果、ブラックタイガーの稚エビを生産しているハッチェリーの数は減少し、現存のハッチェリーの多くは小規模なため、品質も不安定になっています。また、ブラックタイガーの親エビの需要が減少したことで、親エビを獲る漁師も減少しており、ハッチェリーが安定的に親エビを調達できないという問題も発生しています。

「昔は品質のよい稚エビを選んで買うことができました。しかし、今は選択肢がありません。品質も安定していないので、養殖池放流後の生存率も低くなっています」と多くのエコシュリンプの生産者は言います。

品質のよい稚エビを確保するための取り組み

この状況を改善するために、ATINAでは小規模ハッチェリーとエコシュリンプ生産者をつなぐ活動をしています。今まではハッチェリーの生産時期と生産者の稚エビ放流時期が合わないという問題がありましたが、ATINAが間に入って調整することで、ハッチェリーは安心してブラックタイガーの稚エビを生産でき、生産者は放流時期に合わせて稚エビを入手することができる仕組みができつつあります。

稚エビの品質が不安定な理由の1つに、出荷される稚エビの生育期間が短くなっていることが挙げられます。まだ若い稚エビを養殖池に放流してしまうと、生存率が低くなり、収穫量が減ってしまいます。この課題を解決するために、ATINAは2023年から東ジャワ州で稚エビの養育場の運営をはじめ、大きく育てた稚エビを生産者に販売し、放流する方法を導入しています。また、南スラウェシ州ピンラン県でも、生産者と稚エビの養育場の取り組みを始めており、品質のよい稚エビを入手できる仕組みの構築を目指しています。

ハッチェリーから直接購入するよりも価格は1.4倍程高いですが、多くの生産者が養育場の稚エビを放流すると収穫量が高くなるとしており、中には養殖池放流後のエビの生存率が12%から30%に改善された事例もあります。そのため、養育場からの稚エビを優先的に購入している生産者が増えています。

外部環境の変化を受けて、産地では様々な課題に直面しています。エコシュリンプ交易が始まって30年以上経ち、若い世代のエコシュリンプ生産者も増えています。これからもエコシュリンプの養殖を継続していくよう、生産者・ATINAの挑戦は続きます。

黒岩竜太（くろいわ・りゅうた/ATJ）

ブラックタイガーの稚エビ



計測時は約1.2cm程、
1.7cm程になると出荷される
(ピンラン県の稚エビの養育場)



収穫作業中のATINAスタッフ(シダルジョヨ県)



土、水、風を創意豊かに利用して育てられた『エコシュリンプ』は、インドネシアから赤道を越えてやってきます。伝統的な養殖方法にエビの習性に合った工夫を重ね、地域の自然環境や人々の習慣をうまく組み合わせ育てられています。

エコシュリンプ 🔍

