

PtoPの輪がこんなところにも!

愛知県立南陽高等学校のNanyo Company部は、7年前にマスコバド糖を使った「ぶるんくるみつ わらびもち」という商品を地元の和菓子屋の司雀さんと共同開発し、販売しています。



今年で創部10年目を迎える同部。当初は地元の特産物を使った商品開発を通して地域貢献に取り組んでいました。数年前からフェアトレードの素材を使った商品の開発・販売を始めて、収益の一部を環境保護の活動へ寄付しています。そうしたなか、新商品として夏向けの商品を思案していた時、司雀さんのわらびもちと出会い、そこにマスコバド糖を使うことを思いついたそうです。

自分たちの商品をいかに魅力的にアピールするか、手に取ってもらいやすいパッケージデザインの工夫など、様々なところに気を配っています。地域のお客さんから直接おいしいと言われたり、パッケージを誉めてもらえたりすることにやりがいを感じているそうです。

当初はフェアトレードの認知が低く、苦労もあったそうですが、2015年に名古屋市がフェアトレードタウンに認定されたこともあり、格段に認知度が高まっていると言います。今後もコラボスイーツをきっかけに、地域への貢献をしていきたいとのこと。

ちなみにマスコバド糖は、和菓子と相性がいいと好評で、その後司雀さんでもお饅頭やどら焼きにも使用されるようになりました。



南陽高等学校
Nanyo Company部

大久保 ふみ(おおくぼ・ふみ/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) バランゴバナ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

PtoP NEWS vol.40 2020.10

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

ヘルシーコーヒー生産者の再出発



チャウピマヨのコーヒー畑で

この道具の故郷はバナナラソナーションがあるミンタナオ島。最初4箱組み立てられるミンタナオ版を使っていましたが、その後ネグロス島で箱作れるように改造したそうです。このマシンに出会う前は、塗った箱の上に重い石を載せて乾かまで置いていましたが、これには場所と時間が必要です。この道具を導入したことでかなりのスピードアップになったそう。

実際に動かしているところを見ると、よくできているなあと感じてしまいます。まさにバナナにこの道具ありです。



バナナ箱糊付けマシン

バナナ箱糊付けマシン 2の道具あり!

(LTL) \ ちんちん (カ) | 産地
バナナ箱糊付けマシンは、バナナ箱を糊で糊付けする機械です。バナナ箱を糊付けすることで、バナナ箱の強度が増し、輸送時の破損を防ぐことができます。また、糊付けすることで、バナナ箱の見た目が美しくなります。バナナ箱糊付けマシンは、バナナ箱の生産者にとって、非常に重要な道具です。

サトウキビ畑の小さな休憩所



1: 産地の問題
2: 産地の問題
3: 産地の問題



特集



ペルーコーヒー生産者の再出発

from ペルー

傾斜地にあるコーヒー畑

オルター・トレード・ジャパン (ATJ) は、1996年からペルーの生産者たちが育てたコーヒーを日本の食卓に届けています。世界遺産で有名なマチュピチュから車で1時間半ほど移動した先にあるキジャンバを中心に活動するコーヒー生産者農業協同組合 (通称COCLA/コクラ) という連合体が私たちのパートナーです。1967年7月に設立されたCOCLAは今年で53年目を迎えます。当初は、5つの生産者組合の連合でしたが、若手のコーヒー生産者たちを巻き込み、参加組合数は15に増えています。

今回紹介するチャウピマヨ生産者組合は1973年に設立され、COCLAの中でも古参の単協です。標高1200~1800mに位置するコーヒー畑でティピカ種、カティモール種に加えてブルボン種も栽培しており、組合員数約40人の内、35人がオーガニック栽培を行っています。この単協では、果肉除去から乾燥させる工程までを各生産者が担い、組合としてまとめてCOCLAへ出荷しています。

さび病被害に見舞われる

チャウピマヨの生産者たちは、50年近くコーヒー生産を継続するなかで様々な試練に直面してきました。そのひとつがさび病です。2013年頃、ペルーを含めた中南米のコーヒー産地ではさび病の蔓延により生産量が激減、コーヒー生産者の暮らしに大きな影響を与えました。

農薬を一切使わないチャウピマヨの生産者たちもラジャと呼ばれるさび病の蔓延に悩まされました。コーヒーがさび病にかかると、葉の裏に黄色い斑点ができ落葉し、花も実もつかなくなり、3年もすると木が枯れてしまいます。実際に、2013年は前年の半分にまで収量が落ちてしまったそうです。

ちょうどこの時期、COCLA内部で組織再編問題が浮上し、連合内の産地のケアが手薄になっていきます。チャウピマヨ生産者組合も例外ではなく、COCLAとの関係性の変化によって支援を受けることも難しくなり、さ

び病で苦しい状況にあった生産者にとって、より大きな打撃となってしまったのです。

さび病被害は2013年以降も毎年発生したため、年々収量が低下するとともに収入も減少し、さらに国際価格の下落が続くなど、コーヒー生産者の暮らしを取り巻く環境は厳しくなる一方でした。中には有機認証を取得するための費用を負担できない組合も出てきました。その結果、コーヒー生産を辞めてより収入を得られる換金作物に転換する生産者、出稼ぎのために住み慣れた土地を離れる生産者も見られるようになりました。

コーヒーを作り続けるための試行錯誤

一方で、病害に耐える品種への転換、苗木の植え替え、収穫後の作業工程を通じた品質改善などに取り組み、コーヒーづくりを何とか継続させようと努力している生産者も少なくありません。また、より良い品質で付加価値の高いゲイシャ種など、スペシャルティコーヒーづくりに挑戦したり、低地ではシトリクス (オレンジやグレープフルーツなど)、中高地ではアチョラ (ターメリック) などを育て、コーヒー以外の収入源を確保しながらコーヒー生産を継続するなど、状況の変化に対応していこうとしています。

生産者のこうした努力に呼応する形で、COCLAの組織体制の再構築、コーヒー生産者の支援体制の再編などが進み、生産者の研修のための基金が創設され、リーダーシップ、マネージメント、技術分野などの研修が開始されました。次世代を担う若手生産者への働きかけも強化されています。

今後に向けて、それぞれの土地に適した品種や栽培方法も検討されています。COCLAでは、近年の天候異変の影響などの調査なども実施し、各生産者たちがこれからもコーヒー生産を続けていけるような支援体制が強化されつつあります。



チャウピマヨのコーヒー畑

「向こうのコーヒーがさび病にかかってしまった」



チャウピマヨには様々な人生を送ってきたコーヒー生産者がいます。地元で何十年もコーヒー生産に携わってきたおじいちゃん、COCLA設立にかかわった両親のあとを継いだ息子、夫を亡くし一人で家族を支えてきた女性たち。「コーヒー生産は重労働で大変だけど、コーヒー生産に携わることで自分たちの土地を得ることができました。この土地を家族、子どもたちに財産として渡せることを誇りに思います」と彼らは話してくれました。再び産地を訪問し、生産者の皆さんやCOCLAの新たな物語を聞くことが今から楽しみです。

上田誠 (うへだ・まこと/ATJ)



ペルーのコーヒーは、アンデス山脈が連なる高地の自然が育てた良質なアラビカ種のコーヒーです。高地特有の豊かな香り、やわらかい甘みとすっきりとした味が特徴です。

APLA SHOPで購入できます https://www.aplashop.jp/SHOP/cof_per_01.html

