

「ピアヤ(PIAYA)」

マスコバド糖産地フィリピン・ネグロス島の定番おやつ「ピアヤ(PIAYA)」。

日本のおやきを薄くしたようなピアヤは、ネグロス島発祥のお菓子であり、お土産に持っていけばネグロス島からだわかるほどです。今ではフィリピンの他の島でも売られる程の人気があります。パイ生地のようなサクッとした食感とマスコバド糖の「あん」を楽しめる、素朴な味わいです。シンプルな材料で作れるお菓子です。



中村智一(なかむら・ともかず/ATJ)

- <材料> 6枚分
- 薄力粉:1カップ
 - マスコバド糖:大さじ3
 - ゲラントの塩 細粒塩:小さじ1
 - パレスチナのエキストラバージンオリーブオイル:大さじ3
 - 水:大さじ2

- <作り方>
- ①ふるっておいいた薄力粉に塩、オリーブオイルの順で混ぜ合わせ、水を少しずつ加えながら、よくこねる。
 - ②しっとりしてきたら生地を6等分する。その生地を丸めて、餃子の皮位の大きさまで薄くのばす。
 - ③生地の中真ん中にマスコバド糖を小さじ1と1/2を入れて、包み込む。平らにし、5~10mm厚の円盤状にする。中のマスコバド糖が漏れないよう注意!
 - ④フライパンに生地を置き、中火で焼く。こんがり焦げ目がついたらひっくり返す。両面に焦げ目が付いたらできあがり。



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umpa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。 <http://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 NEWS vol.37 2020.04

ピープル ピープル



特集

広がれ！村でのゴミ回収システム
エコシリumpaを守り継ぐために



長年ゴミ回収を続けてきたイスマイルさん。



フィリピンの農民たちの持続的な生産と自立を応援し、生産者と私たちを結ぶ「エコシリumpa」は農業や化学肥料に頼らず栽培され、収穫後も防カ剤や防菌剤を使わないので安心して食べられます。ほんのりとした酸味とコクのある味わいが特徴で、食べる時自然の香りと甘みが口いっぱいに広がります。APLASHOPで購入できます。

寺田俊(てらた・しゅん/APLA)

その頃から地域の農民の間に意識の「違い」が出てきた。ロッキーさんは話します。多様性に目を向けて色々な作物づくりに取り組んだ農民とそれまでの農業をそのまま続けていた農民です。その「違い」は、農業を楽しんでいるか、農業に疲れてしまっているか、仕事の中で創意工夫ができたかどうか、だと言います。当時、変化を求めずにいた農民たちは、今でも細々と農業や炭焼きをしながら暮らしているそうです。

ベントウ家の次男のジエルクくんは、カネシゲファミリー・ラルキヤンバア(K-F-R)の第1期研修生であり、現アツツです。長男のジョアンくんも第3期研修生であり、K-F-Rの研修から戻ってきた息子たちが「技術者」になっていくことに驚いたそうです。その息子たちの頑張りもあり、畑はさらに良くなっていききました。

「私たちは学びや工夫を止めないで成長し続ける！ ナバキアツツだ！」と力強く話してくるのは、サラさんです。子どもたちが全員学校を卒業したら、地域に還元できるようなコミュニティでの仕事をしたいという夢を語ってくれました。

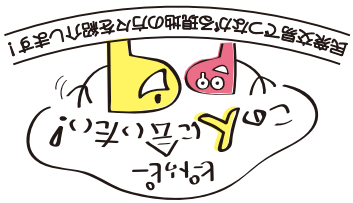
ここへ来る本場の「豊かさ」とは何なのかと、いことを考えさせられます。ローリー生産者でもある二人の自家栽培・焙煎コーヒーを飲み、二人から「アツツ」をもらいに、会いたいと疲れた時にふと村の景色を思い浮かべます。



西 ネグロス州・カルロータ市山間部に位置するコホ村は、パランゴンバナナの民衆取引が始まった当初からの産地のひとつ。山からの恵みを運んでくれる大きな川が流れるこの地域にロッキーさん、サラさんご夫妻は住んでいます。二人は、野菜と果樹の栽培、養豚、養鶏などの有機農産物を営んでいます。小さな畑で土を少しづつ広げ、ローリーバナナ栽培を広げていき、1991年頃に日本へのパランゴンバナナの出荷も始めました。

ロッキーさんは、よく言います。「土地を持てる」ということは、自分たちで食べるものや収入を作り出せるということです。農家であることは、自分たちが欲しいものを生産できるということです。本当に感謝しながらはいけない」と。二人を訪問すると、いつも畑で採れた食材を使った絶品料理で迎えてくれます。

そんな夫妻ですが、90年代はバッチートといふパランゴンバナナの病害に悩まされました。山の一部に、葉が萎縮してしまったり形をしたバナナを見かけ、「これは何だろう？」と思っていたら、あつといふ間に山全体に広がり、9割以上のバナナが病気になるようになってしまったそうです。



ロッキー・ベントウさん & サラ・ベントウさん (パランゴンバナナ生産者) from フィリピン

農家であるということ、それは自分たちで自分たちが欲しいものを生産できるということです。



特集



広がれ!村でのゴミ回収システム ～エコシュリンプを守り継ぐために～ from インドネシア

毎朝村内を回ってゴミを回収する。

今日は燃えないゴミの日だったのに出し忘れた…!なんて経験、皆さんもありませんか?決まった日にゴミを出せば回収してくれるシステムがあるからこそ、「ゴミの出し忘れ」も発生するわけですよね。自治体ごとにゴミの区分や収集の曜日は違えど、またゴミ袋の有料無料の差はあれど、決まった日にゴミを出しておけば回収されるということが「常識」として定着しているのが日本社会だと思います。

東南アジアなどを旅した際に、村の中を流れる川がゴミで埋め尽くされていたり、畑や田んぼの周りにもゴミが散乱していたりするのを見て、びっくりする人や残念に思う人が多いのは、その「常識」に当てはめて考えてしまいがちだからではないでしょうか。

自治的なゴミ回収のシステムづくり

そのような地域の多くは、自治体等がゴミを回収するというシステムが存在していないため、日々の暮らして出るゴミは住民が自分で処理をするしかありません。燃やせるゴミは自分の家の庭や畑で燃やす。では、燃やせないものは……?家の前に積み上げておくわけにもいかず、どこかに捨てに行くしかないわけです。川や空き地がプラスチックゴミで埋め尽くされてしまうのは、当然の帰結です。

インドネシア・東ジャワ州で環境活動を続けてきたKOIN(エコシュリンプの製造・輸出を担うオルター・トレード・インドネシア社のスタッフとエビ養殖農民が立ち上げたNGO)は、そうした状況をなんとか改善できないか、政

府や地方自治体が動くのを待っているだけでは時間の無駄だと考え、日本の助成金や生協の支援(※)を受けて、同州シドアルジョ県の複数の村で自治的なゴミ回収システムを作り上げようと奔走してきました。

それらの村は、エコシュリンプの養殖池が広がる地域に隣接する村です。川と海の水が入り混じる汽水帯に位置する養殖池は、潮の満ち引きを利用して海と川から水を引き入れています。各池には水門があるので、ゴミなどが直接池に入ってくることはありませんが、自然環境に依拠して続けられてきたエビの養殖にとって、近隣地域のゴミ問題を他人事にはできません。



故バエディさんと家族。



「ゴミが毎日回収されて嬉しい」と話すクドゥン・ベル村のサイフルさん。

住民が理解するまで忍耐強く働きかける、それが自分たちの仕事

KOINが2015年6月にゴミ回収のプログラムを始めたクドゥン・ベル村では、いまや路上や村内を流れる河川にゴミが散らかることがほとんどなくなりました。当初は70世帯から始まりましたが、ゴミ回収プログラムに参加したいという家がどんどん増え、現在では約600世帯の家の前にコンクリート製のゴミ箱が並んでいます。

当初、ゴミの回収は、イスマイルさんとバエディさんという二人が村内の地区を分担して毎朝おこなっていました。二人は元々日雇いで大工仕事などしていましたが、早

朝の数時間を使ってゴミ収集をし、再利用できるものは分別して廃品回収業者に売り、住民の合意の元、その収益を報酬にしていました。残念ながら、バエディさんは他界し、「ゴミを適切に処理することで生活環境が清潔になることを住民が理解するまで、忍耐強く人びとに働きかけていかなければならない。それをするのは自分たちしかない」と力強く語ってくれていたイスマイルさんも病床に伏せていますが、二人の仕事は村の役場に引き継がれ、ゴミ回収はすでに定着しています。



バンジャルアスリ村でゴミ箱を配布。



各家庭の前にきれいに並ぶゴミ箱。この直後、村を洪水が襲った。

成功モデルを別の村にも

クドゥン・ベル村をモデルにして、KOINはゴミ回収を他の村にも広げようとしています。その一つ、バンジャルアスリ村でも、村長との話し合い、住民への説明会を経て、2019年10月から12月にかけて、村内600世帯にゴミ箱を配布しました。回収したゴミの分別処理のための土地も村内に確保し、さあ、回収活動を開始!という矢先の12月末、これまでに経験したことのないような洪水が村を襲い、村内の500世帯が浸水の被害に遭いました。その水は2ヵ月近くも引かず、ようやく水が引いても家や商店の中は泥

だらけ、道路もぐちゃぐちゃ……と大変な状況はまだ続いています。

そうした事情で、バンジャルアスリ村でのゴミ回収の開始は延期となっていますが、KOIN代表のイルルさんは「これほど深刻な洪水はこれまで体験したことがないので、気候危機の影響も懸念されますが、自分たちにできることからしていくしかありません。バンジャルアスリ村では、ほぼすべての住民がゴミ回収の活動に参加を表明しているので、早く洪水被害から回復して、ゴミ回収プログラムを開始させたい」と話しています。

野川未央 (のがわ・みお/APLA)

※りそなアジア・オセアニア財団「環境プロジェクト助成」およびパルシステム生活協同組合連合会「地域づくり基金」のご支援を受けて実施しています。



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るエビが、エコシュリンプです。一般的なエビに用いられることの多い黒変防止剤や保水剤などは一切使用せず、一度も解凍・再凍結をしない産地一回凍結で鮮度が保たれているため、エビ本来の美味しさとプリプリの食感をお楽しみ頂けます。オルター・トレード・ジャパンで販売しています。 <https://altertrade.jp/ecoshrimp>

