

みんなで手づかみで食べる/
ぷりぷりガーリックシュリンプ

有 名なハワイのガーリックシュリンプではなく、エコシュリンプにあった調味料にしてみました。お行儀悪いですが、殻入れと手を拭くものを準備して、みんなでガーリックのついた手を舐めながら食べてもらいたい一品です。



- 材料
- エコシュリンプ 殻つきMサイズ 200g
 - ニンニク 2かけ
 - パレスチナのオリーブオイル 大さじ2
 - ゲランドの塩/コショウ/マスコバド糖 各少々
 - レモン 適量

1. エコシュリンプは塩を振って何度か水を変えて洗う。水分をよくふき取る。背の頭の頭からハサミを入れて尾に向かって殻を切る。尾のとがったところは切り取る。
2. みじん切りしたニンニクとオリーブオイルと一緒に1のエコシュリンプを袋に入れ、ゲランドの塩、マスコバド糖、コショウを加え一晩置く(短くても1時間)。
3. 2の袋からオリーブオイルを少々フライパンに入れ、エコシュリンプを焼く。
4. 両面焼けたら、残しておいたニンニクとオリーブオイルを全て入れてエコシュリンプに絡めてできあがり。食べる時に好みでレモンを搾りかける。

レシピ提供: 廣瀬康代(ひろせ・やすよ/APLA)



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)
パラゴンバナナやエコシュリンプなどの食べ物の交易で、生産者と消費者の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
ピープル
NEWS vol.29
2018.12
PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

パプア・ニューギニア「CACAOKITA PAPUA」の美味しさの秘密



クラフトチョコレート作りを支える工房の職人たち



カカオ民衆交易をつなぐ
ROSTRUMメンバー

from インドネシア

民衆交易を陰で支える現地の方々を紹介します!



工 コシュリンプを製造するATINAの従業員互助組合「ROSTRUM」。組合員の出資金や積立金を原資に組合員の日常必需品の共同購入や小規模融資、ATINA工場内の食堂の運営などを担っています。この他、組合の活動として、インドネシア・パプア州の生産者が育てたカカオがチョコレートになり、日本の人びとに届くまでの民衆交易の物流を支えています。

今回は、その活動についてROSTRUMメンバーのユディさんに聞いてみました。

ROSTRUMがパプアのカカオを支えるようになったのは2013年。輸出港のスラバヤに近いという地理的な利点もあり、パプアから出荷されたカカオ豆を、加工先のインドネシア珈琲カカオ研究所(ICCRI)へ移送し、加工されたカカオマス、バター等のカカオ製品をATINAのおひざ元のスラバヤ港へ運んで輸出するまでのお手伝いをしたのが始まりです。

現在は、パプア州で立ち上がったカカオキタ社の委託を受けて、カカオキタの委託先である①ICCRI(クラフトチョコレートを製造)、②テジャセカワンココアインダストリー社(カカオ豆をカカオマス、ココアバター、ココアパウダー

に加工する工場)の2カ所で製造されたカカオ製品を集荷して、輸出のためのコンテナや航空便の手配、輸出書類の手配、そして積み込みの作業などを行っています。

バレンタインシーズンを前にチョコレートが動き出す10-12月は、パプアから届いたカカオ豆の加工と輸出が一番忙しい時期となります。例えば、ICCRIで加工されるクラフトチョコレートはATINAから173キロ離れたジャワ島東部から集荷されますが、手配したトラックは夜中にスラバヤを出発してICCRIでチョコレートを積み込み、その日の内にスラバヤに戻ってきます。

チョコレートは熱に弱く壊れやすいため冷蔵トラックを使いスラバヤまでの荒れた道路の振動で壊れないようにゆっくりと運んで来ます。スラバヤに届いたチョコレートはATINAの倉庫でROSTRUMメンバーの手によって保冷箱に詰め替えられ、ドライアイスで充填して翌日にはスラバヤ空港に運んで航空貨物として成田空港へ向けて送り出します。

「同じインドネシアで民衆交易を続けてきた仲間として、そしてROSTRUMの活動の幅が広がり収入にもつながるというメリットもあり、これからも出来る限りの協力を続けていきたいです。」と語るユディさん。まさに縁の下のカ持ちです。

義村浩司(よしむら・ひろし/ATJ)

チョコレートが割れないように梱包



製品の積み込み



ロストラムは、エコシュリンプを扱うオルター・トレード・インドネシア社(ATINA)の従業員組織です。



特集



パプア・クラフトチョコレート 「CACAOKITA PAPUA」の美味しさの秘密

from インドネシア

カカオポッド(果実)の収穫



森からはじまる

チョコレートが恋しくなる季節の到来です!インドネシア・パプア州のカカオ産地では今年もカカオの収穫が始まっています。パプアのカカオ栽培は、1950年代に当時この地域を統治していたオランダが苗を持ち込んだのが始まりでした。その後1969年にパプアがインドネシアに併合されてからも、インドネシア政府がカカオ栽培を奨励したため生産者は増えました。しかしながら、国際市場価格に左右され、買付価格が不安定なことに生産者の不満も多く、近年、カカオの木は鬱蒼とした森の中で放置される状態が続いてきました。

カカオキタ社は、パプア州のカカオ生産者が収穫したカカオ豆を集荷・加工し、日本へ販売しています。2012年の活動開始以来、生産者とはぐつり四つに組んでカカオ栽培を改善するプログラムを進めてきました。それは村の生産者が協働でカカオの森を手入れするというとても基本的な取り組みですが、これにより今まで他の樹木に埋もれていたカカオの木が姿を現し、太陽の光が十分に注ぐようになり、カビを原因とする病気や病害虫による被害が減ってきました。その結果、2018年前半には良質なカカオがたくさん収穫できました。

発酵

収穫されたカカオポッド(カカオの果実)から取り出した種(生豆)を発酵・乾燥させるといわゆるカカオ豆となります。生産者はこれまで政府に指導された方法でカカオの生豆を発酵・乾燥させていましたが、日本のチョコレート作りの専門家から、周辺の気候に合わせ温湿度計等を用いて発酵状態をモニターする方法を教わりました。それ以来、カカオキタの発酵

担当者は毎日午前11時と午後6時に発酵箱内の豆の温度を計測し、発酵の終点を見極めて乾燥に回すなど、発酵の方法にも工夫を凝らしています。こうした積み重ねで、しっかりと発酵した風味の良い豆を作ることができるようになりました。

温度を計って発酵をモニター



カカオ豆からチョコレートへ

こうして作られたカカオ豆は、ジャワ島の東部ジェンブル市郊外にあるインドネシア珈琲カカオ研究所(ICCRI)に運ばれます。ICCRIはオランダ植民地時代の1911年に、コーヒーとカカオの品種改良や栽培技術の普及のために設立された研究所ですが、所内の一角に機械工房があります。毎日キーン、ガリガリーと鉄板を切り貼りしてチョコレートを製造する機械を製造

し、地域の生産者に届けています。

工房の創設者スリムラト博士はドイツでチョコレートの加工を学んだ後、生産者や地域の人びとが、自分たちの手でチョコレートを作って販売出来れば収入も増えて地域の活性化にもつながると考え、小規模で安価な製造機械の開発と加工技術の普及を20年以上前にスタートしました。



小さな工房の手作りチョコレート

ICCRI内にはここで作られたチョコレート製造機械を備えた小さな工房があり、ICCRI内の農場や近隣のカカオ生産者のカカオ豆を使って色々なチョコレートを製造して地元で販売しています。カカオキタは、この一角にパプア州産カカオ専用の工房を設け、クラフトチョコレートを作り、日本とパプアの人びとに届けています。

中南米や欧州では古くから小さなチョコレート工房が町に点在し、チョコレートが作られてきました。スパイスや砂糖と共にお店の中でザリザリと磨り潰して固めたザクザクのチョコレートは地元の人びとのおやつとして愛されています。

ここカカオキタの工房では、職人の手で毎日少しずつチョコレートが作られています。しっかりと発酵・乾燥されたパプアのカカオ豆には、ほのかに甘酸っぱい森の果実の風味が残っています。「このカカオのおいしさを届けたい」というカカオキタの想いを受けたICCRI工房の職人たちは、カカオ豆を小型の焙煎機で少量ずつ焙煎し、焙煎度合と味を確認しながら、カカオの果実の風味が残る様に少し浅めで焙煎を止め、ゆっくりと殻を取り除き、すり潰し、砂糖を加えてさらに数日間練り上げて行く作業を続けています。

パプアの森で育ったカカオは、ここで森の果実の香りを残したまま、ちょっと無骨な板チョコレートに変わり、日本やパプアの人びとに届けられているのです。

津留歴子(つる・あきこ/ATJ)、義村浩司(よしむら・ひろし/ATJ)



インドネシア・パプア州産カカオを使ったチョコレートなどはこちらからご購入いただけます。ちょっとしたプレゼントに! ☞ <http://www.aplashop.jp/>