

DVD『甘いバナナの苦い真実』

制作:アジア太平洋資料センター、2018年

日 本に輸入されるバナナの大部分は、フィリピン南部のミンダナオ島から届きます。低地平野部に広大に広がるプランテーションは、見渡す限りバナナだけが植えられています。

加えて、最近よく目にするようになったのが「高地栽培バナナ」です。標高700～800メートル以上の高地は朝晩の寒暖の差が激しいため、バナナが育つのに時間がかかります。それによって糖度が高くなると言われており、「甘くておいしい」と人気が高く、「島の豊かな自然の恵み」などと謳われていることもあります。

ところが、生産現場には、農薬の空中散布にさらされて暮らす生産者や近隣住民の姿があり、企業と契約を結んだ人びとからは不公正な契約に対する怒りの声も聞こえています。

故・鶴見良行氏が『バナナと日本人』で私たちとバナナ生産地の関係を問い合わせてから40年弱。多国籍企業による世界の農業・フードチェーンの支配に対して、私たちは何ができるのでしょうか。バナナを通して世界と日本を見つめ直すきっかけとして、多くの人に観ていただきたいDVDです。

詳細・ご購入は☞ [www.applashop.jp/shopdetail/000000000546](http://www.aplashop.jp/shopdetail/000000000546)



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)

バ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



更多关于如何赚钱的信息,可以去 <http://altertrade.jp/ecoshrimp>

山下万里子(中尾亮・赤D/E/ATJ)

この点で、何よりも重要なのは、組織の運営方針を明確に定めることである。組織は、その目的や使命に基づいて運営されるべきであるが、組織の運営方針は、組織の目的や使命を実現するための手段や方法を定めたものである。組織の運営方針は、組織の内外環境や組織の資源、組織の目標などを考慮して策定されるべきである。組織の運営方針は、組織の運営を統一化し、組織の運営を効率化するための指針となるべきである。組織の運営方針は、組織の運営を長期的に視野を広げて行うための指針となるべきである。組織の運営方針は、組織の運営を組織の内外環境に適応させながら行うための指針となるべきである。組織の運営方針は、組織の運営を組織の資源を最大限に活用しながら行うための指針となるべきである。組織の運営方針は、組織の運営を組織の目標を達成するための指針となるべきである。組織の運営方針は、組織の運営を組織の内外環境に適応させながら、組織の資源を最大限に活用しながら、組織の目標を達成するための指針となるべきである。

「うなぎはさすがにうまい。」とおもてなしをうなづく。おもてなしの仕事は、うなぎの味をよくするための調理技術であり、うなぎの味をよくするために必要な知識や経験をもつ人材が求められる。また、うなぎの調理技術を習得するためには、多くの時間と努力が必要となる。特に、雨季における養殖池での水位管理や、定期的な検査と保守作業など、日々の運営管理も重要な役割を果たす。そのため、うなぎの調理技術を習得するには、実務経験豊富な人材の育成が不可欠である。

从(生産者) from 生産者

组成森林植被的自然环境力，是构成森林生态学的中心。森林生态学的研究对象是森林植被。

The logo consists of two stacked elements. The top element is the APLA (American Public Library Association) logo, which features a blue circular graphic to the left of the acronym "APLA". The bottom element is the ATJ (American Technical Journal) logo, which features a blue star-like graphic above the letters "ATJ".

特集

ラオスコーヒー、いかがですか？





特集

ラオスコーヒー、いかがですか?

from ラオス

「ラオスに行ってきます」と人に伝えると、3回に1回くらいは「は? ラオス? どこそれ? 大変だねー」というような反応が返ってきます。一体ラオスをなんだと思っているのか気になるところですが、ラオスという国は日本人の間ではそれほど高い知名度は獲得されていない模様です。まあ向こうに行けば行ったで、「日本にはニンジャがいるんだろう? ゼひ会ってみたいなあ」などと言われるので、どっこいどっこいな気がしなくもないのですが。とはいえ、縄文人の骨とラオスで見つかった8千年前の人骨の遺伝子情報が似ていることがわかったり、ラオスの銘酒「ラオラオ」は泡盛のルーツと言われていたりと、ラオスと日本との間には浅からぬ縁を感じます。

まだまだ遠い存在、ラオス

そんなラオスから日本が最も多く輸入している品物が、何を隠そうコーヒー豆。今を時めく日本政府の統計を信じることにすれば、2018年には、ラオスからの総輸入額の実に12%弱を占めています。これをコーヒー豆の国別輸入量から見ると、ブラジルやコロンビアといった名だたる産地に続き、第9位の実績を誇ります。2020年の東京オリンピックイヤーには、ぜひとも上位入賞目指して頑張りたいところです。

しかしながら、巷でコーヒー屋を覗いてみても「ラオス産」を見かけることは、



それほど多くはありません。輸入量第2位のベトナム産と同様で、缶コーヒー等の加工用に多く使用される廉価なロブスタ種(病気には強いものの味としては劣る)が輸入のメインであるからだと思われます。実は身近に飲んでいるはずにも関わらず、「コーヒー産地としてのラオス」の実態は、国家としての知名度に輪をかけて、一般消費者にとってはまだまだ遠い存在と言えます。かく言う私も、たまたまATJに入社するまで、ラオスでそんなにたくさんコーヒーが採れることなんて、全く知りませんでした。

ラオス産コーヒーの実力

産地として無名だからコーヒーの品質が悪い、という訳では決してありません。むしろそういう知られざる産地にこそ、キラリと光るうまいものが潜んでいることも珍しくはないのです。そんなラオスコーヒーの秘めたる実力を日本の消費者にご紹介すべく、ATJではかれこれ10年以上にわたり、ラオスで採れたアラビカ種のコーヒー豆を輸入し続けてきました。

中でも主力である「ティピカ」は、その名の通りアラビカ種の「原種」に近いものと言われ、最もコーヒーノキ的特徴を有したコーヒー豆を産する品種のようです。現在はコーヒーでも様々な品種改良がなされており、病気に強かったり、収量が多かったり、特定の風味に優れていたりするものが増えてきています。それ

はそれで偉大なる人類の進歩と調和なわけであり、実際にラオスでもティピカ以外の品種も多数栽培されていますが、その中にあって細身かつ色白で弱々しく頼りなさげに風に揺られるティピカの木を見ると、それはもう“守ってあげたいお姫様”的な印象を受けます。実際にラオスティピカの味は、もちろん焙煎の仕方によって変わりますが、ガツンと眠気覚ましに求める強い味わいよりは、フルーツの酸味やキャラメルのような甘みを持った、優しい風味の特徴があります。



頼りなさげに風に揺られるティピカ

生産者の「Jhai=心」が詰まったコーヒー

そんなラオスコーヒーの90%以上は、ラオス南部の主にチャンパサック県に広がるボラベン高原で生産されています。標高1000m以上の冷涼な気候とミネラル分豊富な火山灰土壤がコーヒー栽培に適しているようで、20世紀初頭にフランスによって持ち込まれました。ATJが輸入しているコーヒーは、ジャイ・コーヒー生産者協同組合(JCFC)という組合のメンバーが育てたもの。コーヒー栽培はもちろんのこと、共同で自家焙煎店Jhai Cafeを運営し、自他とも



ナンベーン村の組合リーダーの
ブートーンさん

ヒーを地元民や観光客に提供しています。最近は生産者も色々な品種の栽培や加工法(注)に挑戦しており、在庫があれば「〇〇さんの育てたカトゥーラ」みたいな細かさでの注文も可能。まさに地産地消を地で行く、コーヒー好きにはたまらないツウ好みな産地になります。ATJとしても、今後はティピカ以外の品種や水洗式以外の豆を試験的に輸入することで、ラオスコーヒーの魅力をさらに広く伝えていきたいと思っています。

Jhaiとは、ラオ語で「心」。彼らのコーヒーに対するガツツやら何やらを感じられる「心あるコーヒー」、ぜひ一度飲んでみませんか?

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)

