

カカオ出荷団体の代表デッキーさんが PtoP cafeに!

今年もパプア産カカオを使ったチョコレートの販売がスタートしました。毎月PtoP cafeとしてキッチンカーで出店しているアースデイマーケットでも、そのカカオを使ったホットチョコレートやホットチョコバナナなどの新作ドリンクを始めました。



11月はちょうどパプアから来日中だったカカオ出荷団体の代表デッキーさんがcafeに来てくれました!(写真はカフェインターの二人と。)

入荷したてのクラフトチョコレートも持っていったので、デッキーさん、通る人通る人に積極的に声をかけ、どんどんチョコレートを売り込んでいきます。「これが本当のPtoPだ!」と言ってとっても楽しそう。「次はギターを持ってきて歌いながら販売する」と張り切っていました。現地の方がこうしたイベントに来てくれるのは初めての事です。私たちが実際に日本で売っているところを見てもらえてとっても嬉しいです!

パプアのカカオ生産者にもイベントでの様子を伝えてくれるとのこと、またひとつPtoPのつながりが深められた一日になりました。

大久保ふみ(おおくぼ・ふみ/APLA)

アースデイマーケット



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)
パラゴンバナナやエコシュリン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

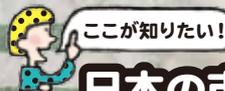
人から人へ PtoP NEWS vol.21 2017.12

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

パレスチナでのオリーブ収穫



ここが知りたい!

日本の市販エビ

スーパーでエビをジッと眺めると、大体がバナメイだと思います。iPhoneが登場した10年前には、まだブラックタイガーが主流でした。両者の共通点は、「養殖しやすい」こと。ですがここ10年強でバナメイの生産量は一気に拡大し、1999年にはゼロだった東南アジア産バナメイは、今や世界の80%を占めているという事態です。病気に強く、また泳ぎ回るために養殖池の深さを活用できるバナメイは、瞬間に養殖エビ業界のスターにのり上がりました(一方のブラックタイガーは池底を歩き回るだけなので、池底の面積分しか活用できない)。小さいので安価なところもウケたようです。

しかし2013年、最大の輸出国であるタイで病気が発生し、世界のエビ供給量は激減。価格が暴騰し、「てん屋」からエビ天が消える事態にまで発展しました。やはり、集約的に給餌する養殖方法にはどこか無理があるようですが、そんなことは表示を見てもわかりません。表示と言えばもう一つ。「製造者(もしくは加工者)」とか「販売者」とか書いてあれば、それは国内で何らかの手が加えられた証拠。エビの場合、大抵は一度解凍されて再凍結されたり保水処理*をされたり、ということです。pH調整剤と書いてあっても、その目的は保水かも知れません。エビ一つをとっても、結構色々なことが見えてきます。

* 解凍したときなどにエビから水分が出ないよう保水剤が用いられる処理。

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



産地の暮らしを垣間見る
1枚の写真から

インドネシアの押しがけ

from
インドネシア

出張中に体調を崩し、滋養強壮ドリンク「STMJ(牛乳と卵と蜂蜜と生姜)」を屋台で引っかけた帰り。さてホテルへ戻ろうとしたら、ハリー(オルター・トレード・インドネシアのジェネラルマネージャー)の車のエンジンがかからない。困ったね、といって降りてウロウロしていたら、ハリーが道行くおっさんA、おっさんB、おっさんCを呼び寄せ、満月の下、路肩を押しながら、いわゆる「押しがけ」を敢行。それを見た道路際の暇そうな人びと(や暇じゃないだろうと突っ込みたくなるどっかのガードマンとか)が、寄り集まってきて、入れ替わり立ち替わりお手伝い。何とか、民衆の団結力を感じました。

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)

特集



パレスチナでのオリーブ収穫

from パレスチナ



オリーブ段々畑

油の中の油 オリーブオイル

「太る」とか「ぬめぬめする」とか「脂ギッシュ」とか、割と否定的なイメージも少なくない「あぶら」。しかしそれは、生命活動に必須の栄養素であり、エンジンを回すために必須の動力源であり、天ぷらを揚げるのに必須の食材でもあり、絵描きには必須の画材でもあります。今や「あぶら」は、

人間の営みとは切っても切れない存在と言えます。

主に常温で液体のあぶらを指す「油」は、英語ではOil。その語源はオリーブです。ようやく日本でも認知度が高まりつつあるオリーブオイルは、つまり、油の中の油。それだけ長い人類との付き合いがあるのです。

調理、美肌、灯り、石けん、媚薬... 頼れる生活のパートナー

オリーブは、今から6000年くらい前には、すでに栽培されていたと言われます。そして、人びとはその実を搾ることで油を得ていました。なお、それ以前の人類にとって、あぶらと言えば「脂」。これは、単純に狩りが中心の生活だったからですが、植物から油脂を得ることが難しかったからでもあるようです。

溶かし込まれて媚薬にされたり、色々なモノの潤滑油にされたりと、八面六臂の大活躍をしてきました。またオリーブの木そのものも、その堅く締まった木質から、材木として活用。搾りカスですら家畜のエサになるなど、オリーブは余すことなく使える、頼れる生活のパートナーなのです。

そんなオリーブの栽培が始まったとされるのが、パレスチナ周辺の地中海沿岸部。以来6000年にわたり、そこに住む人びとは、ずっとオリーブと共に暮らしてきました。今でもレストランに行くと、ピッチャーに入ったオリーブオイルが机上に鎮座し、皆ドヤ顔で料理にかけまわしています。聖書にも頻繁に出てくるこの油は、調理油としてはもちろん、ダイレクトに飲用されたり、美肌を保つために塗られたり、灯りを灯されたり、石けんにされたり、香料を

パレスチナを訪れると、今なお広大な土地にオリーブ畑が広がっています。ヒトよりオリーブの木の方が多そうです。丘陵地のため、ロバが入れるように段々畑チックに作られているところもよく見かけ、昔の人の知恵が偲ばれます。コンクリ舗装の道路と電線、そしてイスラエルによる入植地の姿さえ無視すれば、きっとその風景は、数千年前からあんまり変わっていないのではないのでしょうか。

品質の良いオイルが取れるように

さて、モクセイ科であるオリーブは、年に一度花を咲かせ、年に一度実をつけます。その実が熟してくる10月頃が、オリーブの収穫期です。スペインやイタリアの大規模農園のように、理路整然と植えられたオリーブの樹上を機械がまたいで摘み取っていくわけではありませんので、当然、収穫は地道な手作業となります。パレスチナ自治政府によって「収穫開始」の合図が出ると(2017年は10月10日だったそうですが、現地パートナー曰く、「フライングするヤツも必ずいる」とのこと)、学校も官公庁も1週間お休みとなり、家族総出での一イベントに。恐らくは古き良き日本の、田植えや稲刈りと同じようなイメージなのでしょう。この時期になると、大人も子どもも、暇さえあればオリーブ畑で収穫作業です。

るパレスチナ農業復興委員会(PARC)やパレスチナ農業開発センター(UAWC)は、生産者への農法指導や輸送時の管理方法の改善、また時間の短縮に取り組み、搾油場にも最新の機械を導入し、保管場には空気に触れないステンレスタンクを設置するなど、オイルの品質改善を進めてきました。その結果、今では国際的に認められるレベルにまで向上し、皆様のお手元にも届いていることとなります。

では具体的に何をするのかと言うと、地道に手で一粒ひと粒摘んだり、オリーブの木によじ登って砂場遊びのクマデのような道具でオリーブの実をしごいて回収したり、下から丈の長い器具で枝を震わせて落とした実をキャッチしたり、いたって素朴な作業です。現在では、一番良いオイルが取れるとされる実の色が黒く変わる直前を見極め、昔の様に木や実をブツ叩くことなく丁寧に収穫することで、品質の良いオイルが取れるように心を砕いております。



収穫の様子

収穫期の子どもたち

集められたオリーブは、大体どこの村にもある搾油場へ。そこでオリーブオイルに姿を変え、タンクに保管されます。これも、昔は収穫された実はポロい麻袋などに入れてロバでのんびり運ばれており、その過程で劣化してしまうため、今のような品質の高いオイルは取れなかったそうです。現地の人はそういう昔風のオイルが好きなのですが、イスラエルの占領下においてパレスチナ産オイルの扱いは低く、適正価格で流通できない事情もあります。生産者がきちんと生計を立てていくためには、品質を向上させ、域外へ輸出していくことが重要でした。そこで、パートナー団体であ

これだけ聞くと、牧歌的な暮らしが想起されますが、実際のパレスチナでは、周辺にイスラエル入植地が乱立し、入植者からの嫌がらせが後を絶ちません。大切に育てたオリーブを切る、燃やす、引っこ抜くといった、極めて残忍かつ幼稚な行為が、頻発しています。それらは全て、「パレスチナは神がユダヤ人に与えた土地」という妄想と、それに基づく排他主義による自己正当化の賜物です。そんな理不尽な苦勞を強いられているパレスチナの人びとが一生懸命育てたオリーブから取れたオイル、ぜひ一度手に取ってみてください。

ちなみにですが、アラビア語でPの発音は、ほとんどB。つまり、パレスチナ人が「あぶら」を呼ぶと、きっと「あぶら」と発音すること請け合いです。

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



大切に育てられたオリーブから出来たオイルは、「パレスチナのエキストラバージンオリーブオイル」として販売しています。

☞ <http://altertrade.jp/olive>