

完成しました！ 絵本『イチからつくるチョコレート』

農文協、2018年

APLA/ATJが編者をつとめたチョコレートについての絵本が出版されました！その名も『イチからつくるチョコレート』です。

お父さんにプレゼントするチョコレートを探しに行ったことをきっかけに、チョコレートの原料であるカカオのこと、産地のことを調べ始めた姉弟の物語という形になっていますが、情報量は図鑑並み！？タイトルの通り、イチ(=カカオの種)からどうやってチョコレートができるかについて写真たっぷりで解説されているだけでなく、チョコレートという身近なお菓子がどうやって自分の手元に届いているのかを考えるきっかけになるような仕掛けも盛り込まれています。

そして、APLA/ATJの民衆交易のパートナーであるカカオキタ社やパプアのカカオ生産者の皆さんのことも絵本の中でしっかり紹介されているのもポイント。いつかこの絵本をインドネシア語に翻訳して、パプアの子どもたちにも読んでもらいたい。夢が膨らみます。

野川未央(のがわ・みお/APLA)

詳細は農文協のサイトへ http://shop.ruralnet.or.jp/b_no=01_54017162/



特集

女性たちがつくる未来への希望
ルワンダのコーヒー農園から



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



「緑の下の力持ち」番外編

「つくる人」と「のむ人」をつなぐ焙煎工房 珈琲工房 まめ福

from 日本・大阪

まめ福は、コーヒー豆を焙煎している小さな工房です。オルター・トレード・ジャパン(ATJ)が東ティモールでコーヒーの取り組みを始めたことをきっかけに、生産現場から消費までのコーヒーの国際産直の実現を目指して、生協の組合員による焙煎事業設立の提案がありました。そしてコーヒー好きな組合員が集まり2006年に設立されました。

東ティモールのほか、ATJから仕入れた豆を焙煎して、主に関西の生活クラブ生協組合員に利用されています。代表の白江さんにお話を伺うと、最近は生協以外にも一般のおお客様への販売も少しずつ増えているそうです。

まめ福の最大の特徴は「ワーカーズ・コレクティブ」という生協組合員が営む非営利市民事業でのコーヒー焙煎事業であること。これは、メンバー全員が出資し、経営に責任を持ち、労働も担う、働く人の協同組合です。

利用する組合員(のむ人)が自ら焙煎加工者(つくる人)となり、東ティモールのコーヒー産地を訪問し、生産者(つくる人)と交流して消費者に伝えることで、のむ人とつくる人をつなぐ役目を担っています。

民衆交易を陰で支える現地の方々を紹介します！



焙煎過程にもこだわり、欠陥豆などを手選別してから焙煎しています。これは、労力も時間もかかる作業ですが、この手間ひまをかけることで、雑味がないコーヒーが出来るのです。さらにどういう豆がおいしいコーヒーになるのか、生産者との交流のなかで伝え、共によいコーヒー作りをめざしています。

お客様にできるだけ新鮮なコーヒーを飲んでもらえるように、注文を受けてから焙煎をしています。季節によって、また、日によっても外気温や室温、湿度等が変わるので、状況による差異が生じないように焙煎機をコントロールするのは難しいそうですが、日々精進されています。大量生産ではできない、ていねいなもの作りを大切にしています。「東ティモールコーヒーは、物語を持ったコーヒーです。たくさんの方に知っていただき、飲んでほしい」とまめ福の皆さん。

しっかりとしたボディで奥行きのある苦味と濃厚なコクが広がる、まめ福の東ティモール。作り手の温かみに溢れたコーヒーはほっと一息つきたいとき、じっくり味わいたい一杯です。

聞き手 名和尚毅(なわ・なおき/ATJ)
編集 大久保ふみ(おおくぼ・ふみ/APLA)



欠陥豆を一粒一粒手作業で取り除いていく



焼き色が均一になるように
ていねいに焙煎



特集



女性たちがつくる未来への希望 ルワンダのコーヒー農園から from ルワンダ



エホ・ヘザメンバーの女性生産者たち

男女問わず人気で身近なコーヒー。その生産現場を多くの女性たちが支えていることをご存知でしょうか？コーヒーの収穫、選別作業などの作業の多くは、女性が携わっています。一方で、土地の権利が男性のもので、女性の労働が正当に評価されないケースも多々あります。そんななか、アフリカのルワンダでは、女性生産者たちのみで農園を営み、活動するグループがあります。今回は、彼女たちの取組みを紹介します。

ルワンダ女性がつくる“Women’s Coffee”

千の丘の国と呼ばれ、標高が高く、起伏がある土地を活かして高品質なコーヒーがつくられるルワンダ。ルワンダのコーヒー生産者協同組合KOPAKAMA(コパカマ)では、180名の女性たちが集まり、2010年に組合で購入した1.5ヘクタールの農園でコーヒーの栽培・加工を始めました。メンバーは農園で働き、そこで収穫されたコーヒーは、“Women’s Coffee”として、通常品よりも付加価値をつけて取引されています。農園で得られた収入は3分の2がメンバーに直接分配され、3分の1は積立金として緊急時の貸付や次の生産の投資などに使われています。

毎年、コーヒーの収穫シーズンになると、私は夫とケンカをしていました。コーヒーを夫の名義で販売していたため、夫がいくら収入を得ていたか教えてもらえず、家計に収入が回らなかったのです。そこで私は私自身の権利のために農園に加わり、今では家計管理がうまくいっています。私たちのコーヒーは、男女平等を実現するためのモデルの役割を果たしてくれています。

生産者メンバー：レオニル・ムカンキローさん

農園で育まれること

コーヒーの生産現場では、収入面だけに限らず、女性の生産者は男性と比べてコーヒー市場の状況や技術指導などを十分に受けづらい環境にあります。この農園では、市場の情報を得たり技術指導を受ける機会もあり、生産者同士が意見交換し、学び合う場となっています。さらには、コーヒーに関するだけでなく、子育てをはじめ、日々直面している生活への不安や問題を共有し、解決するための場所としての役割も果たしています。

ここで働くことを通して、誰かに依存するのではなく、自分たちの力で生きていくことを学べます。たとえ自分たちの中で何か問題に直面したとしても、その解決策を仲間と共に見つけ出すことができます。

生産者メンバー
ジョセフィーヌ・ウジルムレラさん



“Women’s Coffee”国境を越えた連帯へ

彼女たちのコーヒーは、味に関わる欠陥豆の除去や精製など、女性ならではのきめ細かく丁寧な作業が生かされており、現在では、男性生産者からも高い評価を得ています。また、国外にも“Women’s Coffee”として輸出できるようになり、英国の国会議事堂内にも彼女たちのコーヒーが販売されています。オルター・トレード・ジャパン(ATJ)でも2017年に輸入を始め、国連が1975年に制定した「国際女性デー」である3月8日に合わせて“Women’s Coffee”の生豆販売を開始しました。

彼女たちの農園は、未来への希望を込めて、^{エホ・ヘザ}Ejo Heza(美しい明日)と名付けられています。

ルワンダはかつて、フツ族とツツ族で内戦を繰り返して、1994年に当時の人口の1割~2割に当たる50万人~100万人が犠牲となったと言われるルワンダ虐殺が起きました。エホ・ヘザの中心メンバーは、この虐殺により、未亡人や孤児となった女性、夫が有罪判決を受けた女性

この農園の未来はとてとても明るいと感じています。私の娘にとっても、将来、コーヒー農家になることは、とても幸せなことだと思います。なぜなら、私たちがこの農園でコーヒーを育てることが、私たち自身の暮らしを支えていることを実感できるからです。仲間と共働することで、私は一人だけではないことに気づけます。

生産者メンバー：ベルナデッテ・ムクンタゴナさん

たちです。中には、加害者側、被害者側となった女性もいます。双方が美味しいコーヒーづくりに励むことで、憎しみを乗り越える貴重な場所となっています。

中村智一(なかむら・ともかず/ATJ)



(株)オルター・トレード・ジャパン(ATJ)では、イギリスのフェアトレード(公正貿易)団体TWINをはじめ、国内海外のNGOと共同で世界各地の生産者とともに自立のためのコーヒーづくりに取り組んでいます。 ☞ <http://altertrade.jp/coffee/list>