

「パレスチナを知るための60章」

臼井陽、鈴木啓之(編著)
(明石書店 2016年)



パレスチナと聞いて何をイメージしますか？「ヨルダン川西岸地区とガザ地区、そこに居住するムスリム」というのが、おおかたの日本人から戻ってくる回答ではないでしょうか。しかし、本書を読むと、パレスチナ(人)はもっと多様でダイナミックだということが分かります。まず、パレスチナはどこかという定義だけでも大きく5つはあります。「西岸とガザ」は1993年に締結されたオスロ合意によってできた「パレスチナ自治区」にあたり、もっとも新しい定義の一つに過ぎません。また、1948年、イスラエル国家の誕生によって多くのパレスチナ人が故郷を追われて離散した結果、約1200万人のパレスチナ人の約半数が(多くは難民として)周辺アラブ国、欧米、中南米など、世界中に住んでいます。「世界史」と切り離された「日本史」を学んできた私たちは、国境はずっと昔から固定しているものと思いがち。そこに住む人の多様性に想像力を働かせるのが難しいかもしれません。本書は多面的な角度からパレスチナを知ることができる入門書であると同時に、日本人の既成概念をひっくり返す魅力的な本でもあります。ぜひご一読ください。

小林和夫(こばやし・かずお/ATJ)



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20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。【HP】<http://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、生産者と消費者を顔と顔の見え関係でつなぎ、人と人、自然が共生できる社会づくりを目指しています。【HP】<http://altertrade.jp/>

人から人へ
P to P NEWS
people

2016.06 vol.3

人から人へ
特定非営利活動法人 APLA/あぶら(株)オルター・トレード・ジャパン(ATJ)
〒169-0072 東京都新宿区大久保 2-4-15 サンライズ新宿3F
TEL:03-5273-8160 FAX:03-5273-8667 E-mail:info@apla.jp



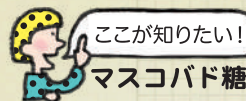
●様々なテーマでアジアならではの事情をお伝えします。

インドネシアのトイレ事情

古くは4000年以上前の遺跡から出土され、ヒトが社会生活を営むにあたり不可欠なトイレ。日本では無料トイレが至る所で使え、また便座暖房+ウォシュレットも普及しており、世界随一のありがたいトイレ大国と言えます。さてインドネシアのトイレはというと、最も多いのは金隠しのない和式便座+水汲み桶、というスタイル。紙がないから手で拭きます。勿体ないから食べたり……はしません。最近では、空港などは洋式+ウォーターガンも一般的。日本人にとって必須なトイレトーパーは、印象として、公共の場でも設置率5%程度といったところ。そのため、必要な方は常時携行が望ましいです。

エコシュリンプの産地へいくと、辺りは一面養殖池と空。そんな場所にも、たまにはトイレが設置されています。遮るものがない青空の下でファイト一発!これがまた、ひと時の安らぎと忘れがたい思い出をもたらしてくれるのです。

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



バラゴンバナナは多様だ!

市販のプランテーションバナナとバラゴンバナナのの違いとして、産地の多様さがあります。約3000人いる生産者のなかには、なぜかムスリム向けの新聞をいつもお土産にくれるおじちゃんや、結婚のために5頭の馬を花嫁の両親に献上した先住民族の若者や(何を献上するかは、女性がどの程度の伝統文化を身につけているかによる)、10人以上の子どもをもつお父さんや、高齢だけど元気なおばあちゃんまで様々です。

また、市販のバナナは気候が安定した島で作られ物流も万全ですが、バラゴンバナナはネグロス島をはじめとした5つの島で作られ、台風や乾季の影響を受けやすい地域にも産地が広がっています。港から遠く離れた村も多く、未舗装の道をはるばる運ばれてきます。供給量が不安定だったり、価格が高かったり、ヘタの部分が黒くなりやすいのは、そんな背景もあります。利潤の追求のためではなく、生産者との出会いから始まったバラゴンバナナ。多様性は、課題の元にもなるけれど、出会いの源泉でもあります。

松本敦(まつもと・あつし/ATJ)



「ハラール」なる マスコバド糖

1987年に始まったマスコバド糖の民衆交易（詳細は PtoP NEWS vol. 1「ここが知りたい! マスコバド糖」参照）。農地改革により土地を手に入れた元サトウキビ農園労働者が栽培するサトウキビを用いて ATMC (Alter Trade Manufacturing Corporation) が製造し、ATC (Alter Trade Corporation) がフィリピン国内販売および輸出版売を担っています。

マスコバド糖の新たな可能性

2015年現在、ネグロス島内にある11地区の農地改革受益者協同組合のメンバー442人(215家族)が民衆交易の取り組みに参加しています。メンバーの農地約395ヘクタールの内284ヘクタールでサトウキビが栽培されていますが、稲作や野菜の栽培、魚の養殖など生産物の多様化と有機農産物の域内流通の試みも進められている地域もあります。

一般的には、サトウキビの作付面積は減少傾向にあり、「砂糖の島」と言われたネグロス島内でも原料の確保が厳しくなりつつあるとのこと。2015年には、東南アジア諸国連合(ASEAN)の自由貿易協定(AFTA)に基づく域内関税の引き下げにより、砂糖の輸入関税が5%となったこともあり(2011年は38%)、タイ産等の安価な製品との価格競争への懸念から他の作物への転換が進んでいます。また、都市部の定年退職者の郊外への移住の勧誘や、大手デベロッパによる住宅地の開発が進んでおり、バコロド近郊でもサトウキビ畑がつぶされ高級住宅地が建設される光景が多く見られる様になりました。

民衆交易のマスコバド糖の年間製造量約1200トンのうち、約80%が欧州、韓国、日本、米国など「北」の国々に輸出されていますが、近年の健康ブームによりその消費量は下がってきています。一方で、ASEAN諸国の経済成長に伴い、ASEAN域内の「南南貿易」の比率が高まっており、ATC・ATMCでは新規市場の開拓の為に「ハラール(HALAL)認証」を取得し、ASEANの総人口約6億の約40%を占めるイスラーム教徒(ムスリム)の人びとに向けてマスコバド糖の販売を試みています。

ハラールとハラーム

「ハラール」とは、「イスラーム法で合法である」ことを意味し、ムスリムにとってはハラール食品のみを口にするのは聖書コーランの教えに忠実に従う事を意味します。イスラームの方式に基づいて屠畜・加工された食肉、処理された野菜、果物、魚卵、牛乳などの食品はハラールであり、アルコール、豚肉、イスラームの方式に基づき処理・加工されなかった食品、或いはそれらに触れ汚染された食品は「ハラーム」=「イスラーム法で禁じられている」とされ、口にするのを避けるべきとされているのです。

また、認証制度としての「ハラール」は、単に宗教的な側面だけでなく、製品のトレーサビリティ、安全・衛生面を合理的な手法で管理・確認するシステムを求めるものであり、1990年代に*HACCPに基づく製造過程の安全・品質管理の基準が整備される以前から、ASEAN諸国では「ハラール認証」のロゴマーク=安全・安心という認識のもと普及してきました。

一般的な砂糖の製造においては、加工助剤として動物由来の素材を用いる事があり、ムスリムの消費者にとってハラームである可能性があります。

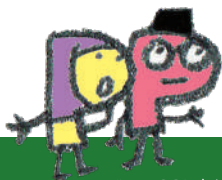
ATMCの工場はイスラーム教協会の監査を経て「ハラール認証」を受けており、同工場で製造されるマスコバド糖製品は、ハラールマークを付けて流通させる事ができます。

日本国内においても、在留・訪日ムスリムの増加に伴い、ハラールについて注目が高まり、ホテル、レストラン、ケータリング業等での「ハラール食品」の取り扱いが増えてきています。世界中で16億人と言われるムスリムの消費者が安心して口にできる商品として、また、ムスリムが多く暮らすASEAN諸国の地域間貿易の商品として、「ハラール」なマスコバド糖の動向が注目されます。

義村浩司(よしむら・ひろし/ATJ)



ハラールマークが掲げられた ATMC 工場の入り口



* HACCPとは、食品の製造・加工工程上で発生する微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、重要管理点(CCP)を定め、これを継続的にコントロールすることにより製品の安全を確保する管理手法。