

友産友消のススメ

～プロが教える
美味しい!のための
楽しいヒント～



友だちが手塩にかけて作ったものをていねいに料理していただく。「○○県産の○○」もいけれど、「○○さんのこだわりがつまった○○」を食卓に増やしていきたい。そうすれば、日々の食卓は、美味しく楽しく豊かに変わっていくはず……。そんな「友産友消」を広げたい。

APLA では、海を越えて日本に届いた「友産」の食材を使って、毎月とびきりの料理人に腕をふるっていただき、食材の裏側にあるストーリーをお伝えする連続イベント「友産友消のススメ」を企画しています。7月、インドネシアのエコシュリンプをメイン食材にして開催した第1回目が大好評のうちに終了しました。

8月以降も、バラゴンバナナ、パレスチナのオリーブオイル、コーヒー、ゲランドの塩、パプア産カカオと毎回変わるメイン食材とそれぞれ個性豊かな料理人とのコラボを企画しています。ぜひ最新情報をチェックしてみてくださいね。

野川未央(のがわ・みお/APLA)

Facebook ページ
<https://www.facebook.com/tomotomonosusume/>



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、生産者と消費者を顔と顔の見えの関係でつなぎ、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/>

過去のニュースはこちらからご覧いただけます。
<http://www.apla.jp/archives/publications-cat/ptop>

人から人へ P to P NEWS



2016.09 vol.6

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

オルター・トレード・インドネシア社(以下、ATINA)に勤めるブラムさん。本名はアブラハムです。7人の子がいるわけではありませんが、アンボンというインドネシア東部の島の出身で、そのため ATINA では珍しいキリスト教の信者であり、やや寡黙ながらも一緒にお酒が飲める貴重な存在です。幼少より賛美歌に慣れ親しんだせいか、カラオケに行くと美声を披露してくれるという一面もあります。

そんなブラムさんは、エビ加工工場として名を馳せる ATINA において、工場に必要な諸々を作り上げるクリエイターであり、壊れたところを修理するテクニシャンとして働いています。

エビに直接関わるわけではないので、訪問した際には話ができないこともしばしば。しかし彼が作る器具は、絶妙に配慮された傾斜を持つ作業台や、業者顔負けの石けん製造機など、使いやすさとその機能性で社員の間でも評判の逸品ばかり。磨き抜かれて丁寧に角取りされた、キラリと艶のある銀色のステンレス器具の表面には、自然と彼の顔が浮かび上がります。

次々と新しいものを生み



アブラハム・J
・パティライジャワネさん
(インドネシア/ATINA)

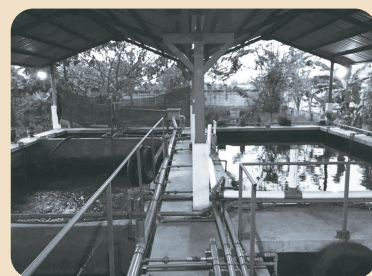
出すブラムさん。そんな彼とその仕事に魅せられた ATINA の工員さんとただならぬ関係になっていた 2007 年には、東ティモールへ長期出張の末、コーヒー豆の集荷に必要な作業場を作り上げ、過酷な遠距離恋愛を成就させて幸せなケックン生活を構築しました。そして子どもが生まれたのも束の間、スラウェシ島に派遣されて ATINA の集荷倉庫の改築をするなど、大きなものから小さなものまで、公私にわたり、実に様々なものを作り上げてきました。

ブラムさんの最近のブームは、もっぱら 2013 年に稼働した新工場に導入した BMW 技術のプラントでの作業。工場出る排水を自然の仕組みを再現する形で浄化する、というこの技術に魅せられた彼は、自身が手塩にかけて完成させたプラントで日がな一日過ごし、浄化された水を汲んで眺めてはウツリしている様をよく見かけます。

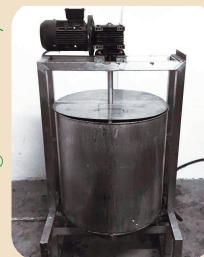
日本でも DIY が流行していますが、それを地で行くブラムさん。どうしても工場という「そこで作られるもの」に目が引

つてしまいがちですが、その裏で工員さんが働きやすいように器具を作る彼は、まさに ATINA の「縁の下の力持ち」なのです。

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



お気に入りの
BMW 技術のプラント



ブラムさん作の
石けん製造機

● 民衆交易を陰で支える現地の方々をご紹介します。



パラダイス PtoP 特集 パプア

カカオの民衆交易に共に取り組むカカオ生産者の人びとは、世界で2番目に大きな島・ニューギニア島の西半分を占める、インドネシア・パプア州に住んでいます。

日本からまっすぐに 5000 キロ程南下した所（オーストラリア大陸の北）にあるこの島は、多様な生物が生息する海や森と、豊かな天然資源に恵まれ、地球最後の楽園「パラダイス」と呼ばれています。250 を超える先住の少数民族が、この地で自然と共存した暮らしを営んできました。

楽園の危機！

一方で、豊かな天然資源のために、パプアの人びとはグローバル化の波に巻き込まれてきました。多国籍企業／大資本による大規模な鉱山、天然ガス、林業、アブラヤシ*のプランテーションなどの開発は、先住民族の土地を奪い、伝統的な文化や暮らしを脅かしています。また、新しい生活様式を伴う変化が外部から押し寄せており、先住民族の社会はそれらの問題に直面しながら生存し続ける道を

模索しなければならなくなりました。

カカオがつなぐ パプアと日本

そうした状況のなか、パプア先住民族の人びとが運営する NGO 「パプア農村発展財団 (YPMD)」は、4 年前から先住民族のカカオ生産者と共に、カカオの買付・加工・販売をする民衆交易の取り組みを始めました。

YPMD は先住民族の自立した経済・暮らしを実現する目的で 1984 年に設立され、30 年もの間、農産物の共同出荷や飲料水プログラムの実施など、農村のコミュニティと共に社会・経済活動を続けています。

パプアの天然資源を経済的価値に置き換えるビジネスは、外部から流入する商人や多国籍企業によって独占され、パプアの人びとは、その経済活動のなかで完全に蚊帳の外に置かれてきました。民衆交易の取り組みは、パプアの人びとと日本の消費者がカカオのビジネスを通じて相互に学び、協力し、お互いに自然と暮らしを守り続けることを目指しています。

津留歴史(つる・あきこ /ATJ)

義村浩司(よしむら・ひろし /ATJ)

*アブラヤシを原料とするパーム油は「低価格・無味・無臭・劣化しにくく安定」という特徴の為に、安価なチョコレートを始め、菓子や加工食品に原料として幅広く使用されています。



「パ・ラ・ダ・イ・ス」をちょっとのぞき見♪

その1 「極楽鳥」

森に生息する極楽鳥はパプアのシンボル。繁殖期に尻尾を立てて求愛する姿がまるでハートを背中に背負っている様に見えます。カカオの森を歩いていると森の奥から鳴き声が聴こえることも。



その2 「ピナン」

パプアの村をはじめて訪れる訪問者は、地面にポツンポツンと残る、まるで血痕の様な赤い液体に「ひゃー！」と慄くこともしばしば。なにか事件の匂いかと思いきや、その犯人は森で育つ檳榔(ピンロウ)の実「ピナン」。皆の好物の嗜好品で石灰と合わせて口の中で噛み続けると、後頭部が熱くなる様な刺激と共に、唾液がジュワーと湧いて真っ赤な色に染まります。人びとはそれをピューと歯のあいだから吐き出し、地面に滴ります。大人も子どもも、ピナンを噛みながら「ひゃひゃひゃひゃ」と笑う口から覗く歯はピナンの色で真っ赤に染まり血が滴っている様にも見えます。



その3 「パペダ」

パプアの人びとの主食である「パペダ」はサゴ椰子の幹を叩き水にさらして取り出す粗製のサゴ澱粉に熱水を注いでグルグルかき混ぜて糊化させた食べもの。レモングラス、ガランガ、唐辛子などを入れて煮込んだ魚スープに浮かべて美味しくいただきます。サゴ椰子は森のいたる所に生えており、1本の木から家族1年分のサゴ澱粉が取れるそう。



その4 「カリビル」

先住民族の住むブラップ村にある“碧い水”と呼ばれる湖。森から滴る水が清流となりカリビルに流れ込んできます。人びとは、洗濯、炊事、そして浮き輪を浮かべてプカプカと過ごしたり、森の恵みを楽しんでいきます。