



私には夫と娘3人の家族がいます。オルター・トレード・ティモール社(ATT)の事務所のある東ティモールの首都ディリで、大学・高校に通っている妹3人を含めて、8人で暮らしています(ちなみに、私には兄1人と妹4人がいます)。

妹たちと同様に、私も2001年にディリにある大学に進学したので、2002年に東ティモールがインドネシア統治から主権回復(独立)した当時は大学生でした。私が大学に進学した理由は、故郷のロスパロス県に住む両親やきょうだいを経済的に支えられるようになるため、そして、私自身が家庭を築いた時に子どもたちを育てていくためでした。在学中は学費や家賃を工面するのにとても苦労しましたが、自分の将来につながることを信じて学業に励みました。2005年、順調に全課程を修了しましたが、その直後に国内で政治的な騒乱が起こりました。ディリ市内では難民が出るまでの事態となり、私は故郷に避難したため、大学には行けなくなりました。その後、騒乱がようやく治まった2008年2月から卒業論文を執筆し始め、同年11月に卒業することが出来ました。

現在、ATTの財務責任者として仕事に就けていることは、私にとって非常に幸せなことだと感じています。入社して7年が経ちますが、大学で学んだことを実践できており、オルター・トレード・ジャパン(ATJ)の仲間にもサポートしてもらいながら仕事に大きなやりがいを感じています。

普段は内勤のため、なかなかコーヒー産地のコミュニティを訪問する機会はないのですが、先日その機会をいただき、コーヒー生産者の皆さんが、ATT、ATJ、APLAと協力しながら、どのような事に取り組んでいるか、その様子を直に見ることができました。ATTが東ティモールの生産者から集めたコーヒーを日本で飲んでいる人たちがいて、そのことが生産者をはじめATTのスタッフの暮らしや子どもたちの未来につながっていると感じられ、ATTの一員として関わっていることに誇りを感じます。

最後に日本の皆様へ。私たち東ティモール人と共に歩んでくれていることに感謝しています。今後も、さらに多くの皆様に東ティモールのコーヒーを飲んでいただけることを切に願っています。

名和尚毅
(なわ・なおき/ATJ)



ベリーナ・ドス・サントスさん
(東ティモール/ATT 財務責任者)

● 民衆交易を陰で支える現地の

縁の下のカ持ち



今月のTOPIC

あなたのポケットに ゲラ塩を



「使っただけで料理の腕が一段上がる」と言わしめるゲランドの塩。本当はそんなうまい話があるはずもなく、勘違いせずに料理の腕を磨けと言いたいところですが、プロの料理人にも愛用されているこの塩は、生産者の言葉を借りれば「素材の味を広げてくれる」力を持っています。

ブルターニュの伝統が色濃く残るゲランドの地を訪れて目にしたのは、エコシュリンプ養殖池と見紛う、見渡す限りの塩田地帯。塩職人たちの手によって、1000年以上変わらない姿を今に留めているこの風景は、地域の人びとが塩田と関わり続けた歴史そのもの。当然、塩に対する愛着も一方ならぬものがあります。

そんな彼らのイチオシが、一番塩。塩田の表面に浮かんできた純粋な結晶だけを集めたこの塩は、料理にかけるとフワリと香りが立ち、口に運ぶとパチッと弾けて味が膨らみます。そして出張中に現地で大活躍したのが、マイ塩ケース。ちょっとひと味、と思ったら、尻ポケットからサッと取り出し振り振り。これだけでエレガントかつスマートに、食事をより楽しむことができます。専用ケースでなく、小瓶に入れて持ち歩いても可愛い、と密かに思っています。何となればこれで一杯いけますし、旅のお供に携帯ゲラ塩、お勧めです!

若井俊宏(わかい・としひろ/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.aplajp>



株式会社オルター・トレード・ジャパン(ATJ)
パラン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。【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

people people

人から人へ

2016.11 vol.8

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@aplajp



PtoP
特集

エコシュリンプの昔と今

1992年から始まったエコシュリンプの取り組みは、数々の困難に直面しながらも、多くの方々から叱咤激励をいただきつつ、食べ支えてくださっている消費者の皆さんのおかげで今日まで続いてきました。取り組みが始まった1992年といえば、まだ昭和の香りがプンプンしている時代。携帯電話やインターネットの普及はおろか、Jリーグさえありませんでした。今と比べると、この20余年で日本も世界も、オタマジャクシがカエルになったような大変化を遂げているように思われます。これはエコシュリンプも同様で、今でこそ生産者と消費者の交流が可能となり、養殖池の確認などの管理体制も整いましたが、1992年当時、そのようなことはとてもできませんでした。

エコシュリンプ事業が始まる前、故村井吉敬さんが著書『エビと日本人』（岩波新書／1988年）で指摘しているように、「外国産のエビを食べまくっている一方で産地の事情はおかまいなし」という日本のエビ輸入の問題点が提起され、また輸入エビ自体の食品としての安全性に対しても、疑問の声が挙がっていました。これらの事情は輸入バナナのそれと共通するところも多く、そのような市販の輸入エビに対する「オルタナティブ」としての取り組みという主旨で始まったのが、エコシュリンプ事業でした。

インドネシアのジャワ島東部で、エビの粗放養殖を営む生産者や地元資本の中規模冷凍工場と出会ったことで第一歩を踏み出したエコシュリンプ事業ではありましたが、現地に常駐できる人材などは中々確保できず、実質的には、「粗放養殖エビを現地の協力工場が買い付け、保水剤等を使わずに一回凍結加工し、できた製品を輸入する」という状態がしばらく続いていました。このような事業構造に対し、取扱い団体からも様々な意見が出され、エコシュリンプをより深化させていくための取り組みとして、「ATJ」がエビを買い付け、現地の協力工場に冷凍加工を委託する」という方式への転換を図ります。その一環として現地事務所を開設し、これが現在のオルター・トレード・インドネシア社（ATINA）の前身となります。その後、ATINAが自前の工場を稼働させたことで「生産者情報の把握・管理⇒原料買い付け⇒製造⇒輸出」というスッキリした流れに集約することができました。一方、エビを育てる生産者やそのグループとの直接の関係を構築していくなかで、粗放養殖を営む

人びとの実態も見えてきました。

粗放養殖池は、ジャワ島東部では300年近く前から存在していたとも言われ、沿岸部に広がっています。それが紆余曲折を経て、今の生産者が親から譲り受けたり、知人から借り受けたりして営まれているため、同じ生産者の養殖池でも、脈絡なく点在することが多いです。さらに、その下で現場を監督する人や実際に池での作業をする人もいるため（いないこともあります）、ひと口に「生産者」といっても、そのステイタスから雇用形態まで実に様々です。さらに地域の特性として、生産者と工場の間をつなぐ「仲買人」の存在を抜きにやり取りできないこともあります。20年以上かけて「顔の見える関係」を目指してきましたが、見える顔が広範囲にたくさんあるうえ、途中で変わることもあり、中々一筋縄ではいきません。

現在のエコシュリンプの産地は、ジャワ島東部（シドアルジョ、グレスリック）とスラウェシ島南部です。多様な文化を持つインドネシアでは、地域によって人の気質も言葉も生活スタイルも変わります。時に余所者であるATINAが産地に入り込んでいくのは、容易なことではありません。それでも安心して食べられるエコシュリンプを届けるため、エコシュリンプの基準を策定して生産者に説明をし、養殖池を訪問して記録を取る仕組みを導入してきました。ようやく市民権を得てきたそれらの取り組みは「自分の育てたエビが日本の消費者に届けられる」という事実を、生産者にきちんと伝えることにもつながります。生産者の中には「日本はゴキブリ1匹いないキレイな国」と勘違いしている人も多く、日本にエビを出していることは、密かに彼らの誇りになっていたりもしているようです。

これから先の大きな課題は、安心・安全なエコシュリンプを届けることだけでなく、伝統的な粗放養殖を維持できる環境を守っていくことにあります。経済成長著しいインドネシアでは、ただエビの取引を続けるだけでは、粗放養殖の環境を維持することは難しくなりつつあります。一度失われた文化や環境は容易に取り戻せない、という視点から、より積極的に産地に関わることで、生産者と一緒に産地のことを考えられる関係づくりを進めています。

若井俊宏(わかい・としひろ /ATJ)