



●様々なテーマでアジアならではの事情をお伝えします。

番外編 アジアの クリスマス事情



パートナー地域である東ティモールとフィリピンは、植民地支配を受けていた歴史から、両国とも多くの国民がキリスト教徒です。東ティモールのコーヒー産地エルメラの教会には多くの人がミサに集まります。

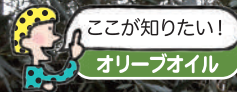
上の写真の教会の前には 1999 年にインドネシア民兵が沿海部の教会を襲撃した際に、教会に逃げ込んだ人びとと共に命を落とした牧師の一人ヒラリオ・マデイラ牧師(エルメラ出身)が埋葬されていて、人びとは師を偲び花を捧げます。家では家族でごちそうを囲み、夜通しクリスマスをお祝いします。ちなみに、新年は家族ではなく、近所の人たち同士がお互いの家に招き合い、新年用に用意したごちそうを食べてお祝いするのだそうです。

フィリピンでも、クリスマスは家族で過ごす大事なイベントです。東ティモール同様に教会には多くの人が訪れます。下の写真は、入りきらず外にも人が溢れているネグロスの教会。あるバランゴンバナナ生産者にクリスマスの過ごし方を聞くと、家族で集まって普段はあまり食べない豚肉やスパゲッティなどのごちそうを食べたり、孫にプレゼントをあげたりするのだそうです。バナナで得られる定期的な現金収入は、家族で過ごすこの大事な日を祝うためにもしっかりと役立っています。



まとめ / 大久保ふみ(おおくぼ・ふみ/APLA)

P to P NEWS・vol.9



今が旬!パレスチナの「無濾過」エキストラバージンオリーブオイル

数千年の歴史があるパレスチナのオリーブ。今年も 10 月に入ってから、年に一回のオリーブの収穫が始まりました。生産者は収穫したてのオリーブの実からとったオリーブオイルを持ち帰り、今年の収穫を喜び、この先の平和を祈っていることと思います。

搾りたてのオリーブオイルの中でも、この時期だけ味わうことが出来るのが無濾過オリーブオイル。通常のは、オイルに含まれるオリーブの実の澱(おり)をろ過し、さらに沈殿させた上澄み部分をビン詰めしていますが、その名の通り、ろ過工程がないのでオリーブの実の微細な澱が残っている分、オリーブそのものの風味をガツンと味わえる逸品です。収穫して間もないオリーブオイルは、まるで青いトマトのような清涼感の後に、パレスチナオリーブオイルのピリッとした辛みとほのかな苦みがあります。そして時間の経過とともに、バターやナッツのようなまったりとした味わいがじわっと出てきます。ぜひ、味の変化を楽しみながら、オリーブオイルの里の風景に思いを馳せてください。



山下万里子(やました・まりこ/ATJ)

P to P NEWS・vol.9

今月のTOPIC

あなたの家のオリーブオイルは 大丈夫?



『エキストラバージンの嘘と真実 スキャンダルにまみれたオリーブオイルの世界』

トム・ミューラー 著 奥川元子 訳
(日経BP社 2012年)

オリーブは 4000 年前、すでに地中海地域では食卓に欠かせないものであり、薬の成分でもあり、灯油や動力としても使われ、宗教儀式にも使用されていた。ローマ時代には軍が駐留する場所には必ずオリーブを植樹していた。しかし、そのころからオイルの偽装はあったそうです。

筆者は、世界中のオリーブオイルの産地をめぐる人物。歴史や文化、政治など多面的な側面からオリーブオイルについて語られており、筆者のオリーブオイルへの愛情が随所に詰まっています。「不正は常に経済性の追求から起こる。エキストラバージンオイルに安い種油を混ぜれば大儲けできるのだから」と語ります。

近年の食品偽装問題を考えると、人間の生命を維持する「食べもの」を安価で手に入れることを消費者も考えなくてはならないでしょう。

さて、本物のエキストラバージンオリーブオイルには、新鮮なオリーブの実を思わせるはっきりとした「果実風味」に加え、独特の「苦み」とピリッとした「辛み」がある。この 3 つの特徴がバランスよく保たれ、その余韻がじんわりと五感を刺激するのが偉大なオイルだそう。ということで、本書を読み終えてすぐ「パレスチナのエキストラバージンオリーブオイル無濾過」を試してみました。「うーん、このことか!」
廣瀬康代(ひろせ・やすよ/APLA 理事)



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)
バランゴンバナナやエコシユンブ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>

P to P NEWS・vol.9

人から人へ
people from people
NEWS

2016.12 vol.9

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



特集

ルワンダコーヒーにご注目!



オルター・トレード・ジャパン (ATJ) で販売しているルワンダのコーヒーは、リピーターも多くいる人気の銘柄の一つです。一昔前は珍しかったルワンダ産のコーヒーは、美味しさや品質の良さを武器にその知名度をどんどん上げてきています。世界的に見てもコーヒーとしての価値が上がってきていると言われています。

アフリカ中央部に位置し、周辺を4つの国に囲まれたこの小国は「千の丘の国」と呼ばれるほど、たくさんの丘陵が連なっているところに畑が広がり、家があります。そして火山灰を含んだ土壌や豊富な雨量といったコーヒー栽培するのに適した環境が揃っているのです。



そういった丘と丘の谷間にたたずむ標高約 1,460 メートルの高地に位置するキヴ湖の東岸にはコーヒー畑が広がります。ATJ はそこに暮らすコーヒー生産者たちが 1998 年につくった協同組合 Kopakama (コパカマ) のコーヒーを輸入しています。ルワンダはかつてフツとツチが内戦を繰り返して、1994 年には 50 万人～100 万人 (当時の人口の 1～2 割) が殺されたといわれるルワンダ虐殺が起こりました。その後、生き残った人びとがコーヒーを通して地域と暮らしを復活させようと、民族の違いを乗り越えて協同組合を結成しました。収入の向上を目指し、組合では水洗加工所を建設、農民たちが自分の畑で穫れるコーヒーの実を持ち寄り、共同で美味しいコーヒーづくりに挑戦し始めました。



そのルワンダコーヒーの輸出会社 Misozi Coffee (ミソジ・コーヒー) のマネージャーを務めるケヴィンさんが 10 月に来日しました。このミソジ・コーヒーはルワンダの言葉で「コーヒーの丘」という

意味です。生産者団体のコパカマがコーヒーの販売を増やすために設立した会社です。ケヴィンさんは「今では農民がとても美味しいコーヒーをつくれるようになって、組合のコーヒー販売量は年々増えており、価格も 10 年前の約 6 倍で取引できるようになった!」と教えてくれました。設立時は 48 人だったメンバーの数も、650 世帯まで増えており、おいしいコーヒーづくりから、地域経済の好循環が生まれているようです。



自分たちの取り組みについて語るケヴィンさん



多様なコパカマの取り組み

品質向上の取り組み以外にも、英国のフェアトレード団体 TWIN (第三世界情報ネットワーク) の支援を受けながら、栄養失調を防ぐための給食プログラム、貯金・家計管理プログラム、エイズ/HIV 予防や医療保険の導入、奨学金制度、コーヒー取引における価格リスク管理や組合の財務管理の研修、コーヒー集荷で使う道路の整備、組合の経営・組織づくりの研修、持続可能な農業・アグロフォレストリーのプログラム、



パーチメントの乾燥までを行う加工作業所

男女共同参画のためのワークショップなど、生産者支援の取り組みは多岐にわたっています。

また、コパカマには「美しい明日」を意味する Ejo Heza (エホ・ヘザ) という、女性の生産者だけで構成されるグループがあります。虐殺で夫や息子を失った女性たちを中心に、244 人のメンバーがいます。組合が買い上げた 1.5 ヘクタールのコーヒー畑で約 3000 本のコーヒーの木を管理し、女性メンバーたちが共同で栽培・加工をしています。メンバーの中には虐殺で夫を殺された女性とその夫を殺した男性の妻がいますが、憎しみを克服して一緒にコーヒーづくりに励んでいます。また、たくさんのコーヒーを運ぶのは力仕事のため、コーヒーを売りに行くのは主に男性の役割となっていますが、その売り上げを黙って使い込んでしまい家計に入らないという問題を抱える家庭もあります。しかしこのグループでは女性が直接売上げを手に行ける仕組みが作られているので安心です。ケヴィンさんは「夫を亡くした女性が暮らしを立てていく上でも意義がある取り組みだ」と語ります。



エホ・ヘザの女性たち

美味しいコーヒー生産のノウハウを学び、今では「Women's Coffee (ウィメンズ・コーヒー)」というブランドを立ち上げて、高品質コーヒーとして欧米の市場で売られています。ATJ でもまもなく取扱いを始める予定ですので、お楽しみに!

名和尚毅 (なわ・なおき/ATJ)

豆の選別をする生産者たち