



ぼこぼこバナナプロジェクト のウェブサイトがオープン!

8月7日の「バナナの日」、規格外バラコンバナナの有効活用を考える【ぼこぼこバナナプロジェクト】のウェブサイトがオープンしました。皆さん、ご覧いただけましたか?

制作に向けて動き出したのが4月。当初から「バナナの日」に公開したいという思いがあり、4か月と短い間に、ページの構成、デザイン、取材などなど、たくさんの作業を詰め込みましたが、多くの方のご協力のもと、素敵なウェブサイトができあがりました。

トップページに入ると、ぼこぼここと、バナナの活用方法のイラストが出てきて、引きつけられます。サイトでは、「STUDY(学ぶ)」として、バラコンバナナの説明、私たちの手元に届くまでの工程、規格外になる理由などが書かれています。「REPORT(活用事例)」には、規格外バラコンバナナを活用した3つの事例があげられています。学童クラブの子どもたちの取り組み、バナナレトルトカレーの開発、ある地域の複数店舗の合同イベントと、それぞれタイプの違う事例を読むことができます。「JOIN(利用案内)」では、お申込み方法のほか、皆さまに提案したい規格外バラコンバナナの活用方法なども提示しました。このウェブサイトをご覧いただければ、規格外バラコンバナナを使って何かしてみたいかならないかと思いませんか。全国でぼこぼここと、【もったいないを楽しめる】活動が生まれてほしいと思っていますので、ウェブサイトへアクセスして、ご活用を検討していただけたらうれしいです。



福島智子(ふくしまともこ/APLA)

WEBサイトのQRコード▶



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)
バラコ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が見える関係でつなぐ、人と人、自然が共生できる社会づくりを目指しています。 <https://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 🔍

人から人へ PtoP ピープル ピープル NEWS vol.52 2022.10

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集



素材の魅力を感じて
「ゲランドの塩ってどんな塩?」

エコシュリンプの加工 この道具あり!

from インドネシア

トラの爪

エコシュリンプの売れ筋商品はむきみや下処理済み。すでに殻が剥かれており、解凍したらすぐに使えるので、とても便利です。その使い勝手の良さを陰で支えているのが、エコシュリンプの輸出を担っているオルター・トレード・



インドネシア社(ATINA)の工場の工員さんたち。ATINA工場では、多い時には1日に5万尾以上のエビの殻を剥き、私たちの食卓まで届けています。

この気が遠くなるような作業をする際に工員さんたちが使用しているのが、通称「トラの爪」、インドネシア語でkuku macan(クク・マチャン)と呼ばれているATINAお手製の道具。ステンレスの板を筒状にしただけの極めてシンプルな構造ですが、2003年の設立時から使われており、殻剥きにはなくてはならない道具です。

これを親指につけて、尖った部分を駆使しながら、1時間に約1000尾と、目にも止まらぬスピードでエビの殻を剥いていきます。見た目がトラの爪のようだから、皆そのように呼んでいるそうです。

黒岩竜太(くろいわりゅうた/ATJ)



産地の暮らしを垣間見る
1枚の写真から

念願のパペダ

from
インドネシア・パプア

以前から とっても気になっていた
未知の食べもの、パペダ。
サゴヤシの澱粉にお湯を加えて作るパペダの伝統的な主食です。
嬉しいことに、カカオ産地の村を訪問した際に、台所で作っている様子を見せてもらえました! 白い粉とお湯を手際よく混ぜていくと乳白色のドロっとした状態から、弾力のある半透明の物体に変わっていきます。これが完成の合図です。出来立ては湯気が立ちアツアツですが、冷めてもその弾力は変わりません。食べる時はスープをかけていただきます。クセや味もほとんどなく葛湯のような、わらび餅のような、何とも言えない不思議な食感です。

大久保ふみ(おおくほふみ/ATJ)

特集



素材の魅力を身近に感じて ～ゲランドの塩ってどんな塩?～

from フランス・ゲランド

左から
一番塩、粗塩、細粒塩



ATJでは、8月にウェブサイトを更新しました。産地や商品情報を分かりやすく伝えるのはもちろん、民衆交易ならではの生産者の顔が見える、ひと・モノ・コトがつながるイメージが形になったサイトです。さらに、これまで十分にアピールしきれていなかった素材の魅力や使い方をもっと皆さんに伝えたい!という想いから「商品の特徴」というページを新設しました。生産者が大切に作ったものを、どう見せ方をしたらその魅力が伝わりやすいか、おいしそうに見えるだろうか…、商品担当者との話し合いを重ね、写真も新たに撮影して、試行錯誤を経て出来上がったページです。なかでもゲランドの塩は、プロの料理人も愛用するその知名度の高さから、サイトでの閲覧数が最も多い商品です。たくさんの人に見てもらえる機会を得ている一方で、一番塩、粗塩、細粒塩…など、複数種類の塩を取り扱っていることから(販売元のゲランド社ではもっとたくさんの種類が!)、「種類によってどこが違うの?」「どう使い分ければよいの?」といった質問をよくいただきます。塩って、そもそも塩味を付けることが主な役割ですし、種類があってもどう使い分ければよいかわかりにくい調味料かと思えます。そんな疑問を解消して、選んだり使ったりする際に参考になるページに仕上がったと自負しています。

もっと知りたいゲランドの塩

塩とひとくちにいっても、原材料と製法によって種類がわかります。ゲランドの塩は太陽と風の力だけで海水を結晶させてつくった天日塩です。少しグレーがかった色味をしているのは、洗浄工程がなく、粘土質の土壌の成分やプランクトンに由来していると言われていています。ゆっくりと結晶した塩は、とがりがなくまあい味わいが特徴です。今回は一番塩と粗塩をご紹介します。

◇一番塩は、食べる直前に!



塩田の表面にふんわりと浮かんでくる塩の花だけを集めた希少な塩です。焼いたお肉やお刺身、天ぷらにふりかけるなど、つけ塩としてお使いください。食べる直前にかければ、一番塩の美味しさを舌の上で感じていただけます。



◇粗塩&乾燥粗塩



粒の大きい粗塩は、塩田で収穫後に1~2年寝かせて自然に水分を抜いた後、篩にかけたもの。キャベツやニンジン、大根、ソーセージをゆっくり煮込むポトフに使うと野菜の旨みが違います。煮込み料理やスープの他に、肉や魚の塩漬けや下ごしらえ、パスタ、梅干しなどの漬物にもお使いいただけます。



粗塩を温風乾燥させて使いやすい乾燥粗塩は、ミルで挽いてお好みの粒の大きさに出来ます。旬の生野菜にパレスチナのオリーブオイルと一緒にかけると野菜の甘味が引き立ちます。



ちなみに、ゲランドの塩職人イチオシの塩は、一番塩とのこと。独特のスミレのような香りがパッと立つのだそうです。残念ながら私にはスミレを感じ取れる感性がありませんが、カツオのたたきを使うと燻された香りがググッと際立って、ポン酢で食べる時とはまた違った赤身の濃厚さが味わえます。それぞれにお気に入りの使い方を見つけて楽しんでいただけたら嬉しいです。

今回新しいサイトの制作に携わるなかで、改めてこの塩が自然を相手に職人の手によって作られているさまに触れ、農作物と同じようにいのちのあるものを感じられました。使う際や食べる際にそうしたことをふと思い出し、大事に味わえたりすることもおいしさのスパイスになると思います。皆さまにも作り手や産地のことを身近に感じてもらえる瞬間が増えるよう、人の温もりが伝わるATJらしい情報の発信やサイト作りに今後も励んでいきます。

大久保ふみ(おおくぼ・ふみ/ATJ)

新しくなったATJのWEBサイトはコチラ▶

オルター・トレード・ジャパン 🔍

