

マスコバド糖黒みつで作る

コーラ風ドリンク

最近、家庭でも作れるクラフトコーラが流行っていますが、マスコバド糖黒みつを使うだけで簡単にコーラ風の炭酸飲料が作れます。

おいしさのポイントは、レモン果汁を少し入れること。そうすることでマスコバド糖のコクとレモンのさわやかな酸味のバランスが取れた、夏にぴったりのドリンクの出来上がり！



◆材料(1杯分)

- マスコバド糖黒みつ:大さじ2
- 炭酸水:200ml
- レモン果汁:大さじ1/2
- カットレモン:お好みで

※分量は目安です。お好みで調整をしてください。
※レモン炭酸水でも作ることができますが、おすすめはレモン果汁です。

◆作り方

- ①グラスにマスコバド糖黒みつと炭酸水を入れて混ぜる。
- ②仕上げにレモン果汁を入れて混ぜる。お好みでカットレモンを添える。



黒岩竜太(くろいわ・りゅうた/ATJ)

マスコバド糖黒みつはAPLA SHOPでもご購入いただけます。



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)
パランゴンバナナやエコシリフなどの取引を通して、生産者と消費者を顔と顔が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。 <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
NEWS vol.57
2023.08
PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

ラオス・コーヒー生産者との再会



3年ぶりに再会したコーヒー生産者のジョンさん

国産小麦で作るパンとクッキーの店 コッペ



全国のPtoPに関わる仲間を紹介するコーナーです。
PtoPとは、作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



障がいがある人もない人も共に働ける場を作りたい、という想いから1988年に始まったコッペさんの取り組みは、今回お話を伺った代表の飯嶋さんを含めた3人でスタートしました。障がいがある人が働くための施設ではなく、普通のパン屋さんにとまたま障がいのある人も働いているお店にしたいという考えのもと、任意団体として始まった活動は、パンとクッキーの製造・販売を続けるなかで現在は認定NPO法人になりました。

お店に伺った際、工房でクッキーを袋詰めしている様子を見学させていただきました。皆さんそれぞれの持ち場でよくテキパキと作業されていて、あれよあれよという間に店頭と並ぶ商品の状態になっていきます。明るく振舞うスタッフさんもいて、黙々と流れ作業する真面目な空気の中にも和やかな雰囲気は焼菓子の甘い香りと一緒に漂っていました。

材料で使う素材は、できるだけ国産がフェアトレードのもので、「普段は支援される側かもしれないが、フェアトレードの素材を使うことで自分たちも貢献できた」という想いから、開店当初よりマスコバド糖を使い続けてくださっています。マスコバド糖を使った「ネグロスクッキー」は、30年以上販売が続くロングセラー商品。根強いファンもいらっしゃるそうです。材料を吟味するだけでなく、しっかりとおいしさにもこだわりながら、心を込めて手作りで作られています。厚めで

しっかりしたクッキーは、マスコバド糖の風味が活かした優しい味わいです。しかし、わかる人にしかわからないネーミングなだけに「ネグロスって何?」とお客さんに聞かれることも多いそう。その度に「フィリピンの島の名前で」「そこで作られている黒砂糖を使ったクッキーなんです。独特の風味が美味しいですよ」とスタッフの方が説明してくださっていると聞き、嬉しく思いました。

製造に携わる阿部さんと氏家さんにもお話を伺うことができました。阿部さんは20年以上、氏家さんは15年程とそれぞれ勤務歴が長く、製造に関わる事はなんでもできる頼れる存在です。お喋りが好きな二人。阿部さんは皆が気持ちよく楽しんで働けるのがいいなと思っているそうで、場を明るくしてくれるムードメーカー的存在です。一方、氏家さんはイベント出店時に接客でお客さんと交流するのが好きで、どんな仕事でも責任を持って、最後までやり通すことを日々心掛けていらっしゃるというしっかり者です。

スタッフ同士がうまくまとまらず、たまにぶつかったりすることもあるそうですが、できる・できないで判断するのではなく、足りない部分はお互いの持っている力で補い合っているとのこと。上手にいくことばかりではないかもしれませんが、違いを尊重しながら少しずつ歩んでいる姿は、民衆交易にも通じるものがあるのではないかなと思ひ、長年モノを通してつながっているご縁を感じた訪問でした。



阿部さん(左)と氏家さん(右)

大久保ふみ(おおくぼ・ふみ/ATJ)



国産小麦で作るパンとクッキーの店 コッペ

住所 宮城県仙台市宮城野区松岡町1-17
電話 022-299-1279

※お店の情報はFacebookをご覧ください。▶





สบายดี
お元気でしたか?

特集



ラオス・コーヒー生産者との再会 from ラオス

3年ぶりにラオスコーヒーの産地、南部ボラベン高原へコーヒー収穫期に訪問してきました。コロナ禍の期間は、ATJ のモットーである「顔と顔の見える関係」作りが困難となった苦しい時期でしたが、ようやく生産者の方々と「久しぶりだね、元気だった?」「コロナ禍は大丈夫だった?」などと話しながら、再会を果たすことができました。

ノンルワン村のジョンさんは、訪問した時はなぜか少し不機嫌そうでしたが、同じ時間を一緒に過ごして、ラオスの代表的なお酒であるラオラオ(米焼酎)を飲み交わすうちに、「コロナ禍だったことは分かっていたけれど、もう来てくれなくなって、これまでの友情も終わってしまったのではないかと、とても悲しく思っていた…」と打ち明けてくれました。そんな様子から、再会を心から喜んでくれているように窺えて、私もとても嬉しい気持ちになりました。

実際に、新型コロナウイルスが感染拡大してから、コーヒー豆を買い付けなくなったり、ラオス国内でコーヒー産業育成のための事業を止めてしまったりした会社・団体があることを知りました。一方でATJは、毎年買い続けることを基本方針としており、これまでそれを守り続けています。そうすることで、生産者にとっては安定した売り先が確保され、家計の見通しが立ち、将来の生活設計ができるようになります。あらためて、毎年買い続けることが、生産者にとって大切であることを感じさせられました。



進むキープ安、物価の高騰、コーヒー市場価格の上昇

ラオスに入国してまず驚いたのが、現地通貨キープ(kip)を両替した際、その安さが著しく進んでいたことでした。円安の進んでいる日本円に対しても、ラオスキープが3年前と比べて1.5倍以上も安くなっていました(キープ安は現在でも進んでいます)。ラオスは物資の多くを輸入に頼っていることもあり、このキープ安の影響でガソリンを含む物価が著しく高騰し、コーヒー生産者のみならずラオス全体の経済が非常に厳しい状況であることが容易に想像されました。一方で、コーヒー豆の市場価格は、2021年後半から続くコーヒー国際相場の高騰を受け、ラオス国内でも値上がりしたため、コーヒー豆を高く売れる状況は、生産者にとってはせめてもの救いでした。また、買付業者は、隣国のタイやベトナムをはじめ、フランス、中国、デンマーク、韓国といった国々にも広がり、むしろコロナ

禍の前よりも買付競争は激しくなっている印象で、こちらも生産者にとって好ましい状況に感じられました。

ただ、プードムクワン村のドウアンさんにお話を伺ってみたところ、物価高騰の影響で、生活費だけではなくコーヒー生産においても、コーヒーの運搬などにかかる燃料費、コーヒーの収穫・加工を手伝ってくれる親戚への賄いのための食費などの生産コストもかさんでおり、たしかにコーヒーは高価格で売れるものの、その利益として生産者の手元に残る金額は変わらないとのことでした。こうした経費はコーヒーを売った収入が入ってくる前に用意する必要があるので、資金が足りず、人手を十分に集められないためにコーヒー収穫量を抑えなくてはいけない状況になってしまっているとのことでした。

次世代の育成に向けて

ATJがJCFC(ジャイ*コーヒー生産者協同組合)と出会ってコーヒーの民衆交易を始めてから15年近くが経ち、生産者はその子どもたちへ、JCFCの事務局は若いメンバーへ、少しずつ世代交代が進んでいることも感じられました。これに伴って、美味しいコーヒーづくりの技術や知恵を次世代に伝えていくことも今後の課題となっていくでしょう。世代交代しても、顔と顔の見える関係を深めていき、これからもずっと買い続けられるよう、心を込めて取り組んでいきます。ラオスコーヒーをぜひお楽しみください!!



名和 尚毅(なわ・なおき/ラオス産地担当)

*ジャイ…ラオス語で「心」という意味



JCFCにより、ラオス南部ボラベン高原(標高900~1300m)で生産されたアラビカ・ティピカ種です。コーヒーの実の摘み取りから、水洗い、パーチメント加工、脱穀、選別まで、生産者が丁寧に処理して出荷した豆を、最適の焼き加減で焙煎しました。APLA SHOPでもご購入いただけます。

