

オリーブオイルが味の決め手!

ヨーグルトディップ(ザジキ)

仕 上げのオリーブオイルが欠かせない、ヨーグルトとキュウリで作るディップソースは、「ザジキ」と呼ばれるギリシャの伝統料理です。パンや好みの野菜に付けたり、肉・魚料理など色々なものに合います。ギリシャ料理というハードルが上がってしまいそうですが、手に入りやすい材料で簡単に作れて、毎日の食事からおもてなしの一品としても使えます。



【材料】

- ・ギリシャヨーグルト(無糖):120g
- ・きゅうり:100g(1本)
- ・すりおろしにんにく:小さじ1
- ・ゲランドの塩:小さじ1/2
- ・パレスチナのオリーブオイル:適量
- ・パゲットや好みの野菜:お好きな量

【作り方】

- ① きゅうりはすりおろし、キッチンペーパーで包み水気を絞る。
 - ② ヨーグルトと①、にんにく、ゲランドの塩を混ぜ合わせて器に盛る。仕上げにパレスチナのオリーブオイルをかける。パゲットやトースト、好みの野菜につけてめしあがれ!
- ※プレーンヨーグルトで作る場合は、

ボウルにザルを重ね、キッチンペーパーを敷いた上にヨーグルトをのせてラップし冷蔵庫で一晩おいて水切りしてください。

★ウェブではおすすめレシピやちょっと意外な使い方を公開中です♪



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)
パラゴンバナナやエコシュリンプなどの食べ物の取引で、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
特定非営利活動法人 APLA

産地の子育て



おむつ編 in インドネシア

近 年、インドネシアにおいても紙おむつの使用が一般的になりつつあります。私のご近所さんに話を聞いてみました(東ヌサトゥンガラ州・アタンブア)。「4歳の長女は2歳頃まで外出時や就寝時のみ使っていたが、現在0歳の長男は毎日3枚ほど使っている」と話したのは教師として半日勤務している女性。「長女は田舎で産んだし、私は専業主婦だったから、あまり使わなかった。でも今は忙しいから」と続けた。タイルやセメント床の家が多いので、家にいれば赤ちゃんの排泄物をその都度掃除することはそれほど苦ではない。こういった背景から、田舎では紙おむつの使用が少ない。また経済的な面でも紙おむつの使用は抑えておきたいところ。今の20代以上の人が子どもの頃には布おむつを主に使用したようですが、布おむつの紐が赤ちゃんに絡まる事件があって以降、保健所が布おむつを使用しないよう指導しているそうです。家にいて紙おむつを使わない時は、普通の乳幼児パンツを使うとのこと。

これから益々紙おむつが普及すると思いますが、その処理も問題です。一部では赤ちゃんの肌に触れたものを焼却処理すると赤ちゃんの皮膚がただれる、と信じられており、それゆえ川に捨てられることも多いようです。

松村多悠子(まつむら・たゆこ/APLA)

人から人へ PtoP NEWS vol.62 2024.6



特集

オーガニック? フェアトレード? マスコバド糖のギモン



サゴヤシ澱粉の加工法、他のおかずや材料はWEBサイトで紹介しています。



基本は「パベダ+おかず」

エリザベス・タルコさん

8人家族、インドネシア・パプア州、ブラップ村



サ ゴヤシの澱粉から作るパベダは、パプアの先住民民族にとって古来からの主食です。ジャワからお米が持ち込まれ、パプアの人びともご飯が好きですが、買わないといけないのでお金がかかります。ですから、カカオ生産者のエリザベスさん一家では、今でもパベダが主食です。

サゴヤシ澱粉を水で溶き、煮立ったお湯を注いでかき混ぜると、ドロツとしたパベダの出来上がり。温かいうちに食卓にのせ、魚スープや野菜と一緒に食します。今日のおかずは、パイヤの花炒め、森に自生する「蠟燭野菜」と呼ばれる植物の茎のなかにある綿状の部分を生かしたココンツツスープ、サトイモに似た食感のクラデイというイモを蒸かしたものです(写真右から時計回り。上にあるのがパベダ)。サゴヤシ澱粉はもちろん、食卓にあがる多くの食材は畑や森でできたものです。パプアの人びとは、全能の神が生活に役立つさまざまな種類の野菜や植物を与えてくれたと信じています。

津留歴史子(つるあきこ)カカオキタ社顧問



特集

オーガニック? フェアトレード? マスコバド糖のギモン



販売から37年以上が経ち、おかげさまでたくさんのファンがいるマスコバド糖。そんな人気者のお砂糖には、色々なお問い合わせが寄せられます。特に有機認証やフェアトレードに関することが多いので、今回は皆さまの気になるマスコバド糖のギモンについてお話しさせていただきます。

マスコバド糖は有機?

ATJが輸入・販売するマスコバド糖は有機JAS認証を受けていません。発売当初は日本だけだった販売先も、各国に増え、現在では海外の有機認証を取得し、各国のフェアトレード市場にも広がっています。

それではなぜATJは有機JAS認証を取得していないのかと言うと、「サトウキビ生産者の暮らしを応援していくこと」を目的としていますので、すでに海外の有機認証を取得したもののだけでなく、有機栽培に興味を持ち、転換を始めた生産者から出荷されるサトウキビも使用しているためです。転換期間中も海外の有機認証の基準に沿った栽培がおこなわれ、化学合成農薬や化学肥料は使用しません。

なお、「有機認証=無農薬」と誤解される場合が多いですが、有機認証でも使用が許可されている農薬もあるので、有機認証=無農薬というわけではありません。また、「有機JAS」マークがない農産物、畜産物及び加工食品に「有機」や「オーガニック」などの名称の表示は法律で禁止*されていますので、現時点で「有機の黒糖」や「オーガニックシュガー」などと称して販売することはできませんのでご注意ください。

*農林水産省「有機表示について」より引用
https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/yuuki.html
有機JAS認証に詳しく知りたい方はこちらから→



マスコバド糖はフェアトレード? 認証は受けてる?

SDGsの盛り上がりなどもあり、フェアトレードマークが付いた商品を見かける機会が増えていますが、マスコバド糖は国際フェアトレード認証ラベル(FLO)を付けて販売していません。また、ATJは世界フェアトレード連盟(WFO/IFAT)にも加盟していないので、パッケージにもこれらのマークは付いていません。

元々、フェアトレード商品であることを伝えるツールとして使われ始めた認証マークですが、人と人が出会うことで始まった民衆交易の第一号商品であるマスコバド糖は、取り組みの経緯や生産者のストーリーを直接伝えることでマークを付けずに販売してきました。マークがあると一目でわかりやすいですが、認証を取得するに

はお金もかかり、新たにサトウキビ栽培に加わった生産者が容易に対応できるものでもありません。有機認証制度と同様に、様々な段階にある生産者の現状をサポートすることを優先したいという考えから、認証は取得していません。

でも、ご安心ください。マークがないと「フェアトレード」と言えないわけではありません。フェアトレードは、法律で規定はされていないので企業や団体が独自の基準を設けて取り組んでいる場合があります。ATJもそうした団体の1つで、民衆交易も広義のフェアトレードになります。フェアな取引を行っている商品すべてに必ずしもマークが付いているわけではないのです。



サトウキビ畑の整地



手作業で草刈り



サトウキビの刈り取り作業の様子

マスコバド糖の民衆交易が始まるきっかけとなったサトウキビ農園の労働者がそうであったように、もっとも支援を必要とする社会的・経済的に弱い立場におかれた生産者にとっては、第三者認証は教育水準や経済的理由から取得が難しいこともあります。だからこそ、(外部機関による)第三者認証に縛られるのではなく、生産者と消費者の信頼と合意に基づいた基準や認証を大切にしています。産地の状況や生産者に寄り添い、その関係を第一にすることは、

ATJが取り組んでいる民衆交易が大事にしている理念でもあります。パッケージの向こう側に込められている大変見えづらい想いではありますが、私たちはこれからも生産者のニーズを聞き取り、サポートをしながら、マスコバド糖のストーリーを伝え続けていきます。

大久保ふみ(おおくぼ・ふみ/ATJ)
黒澤仁実(くろさわ・ひとみ/ATJ)



糖蜜分離や精製を一切していない含蜜糖であるため、サトウキビの風味やミネラル分も残されています。やさしい甘さと糖蜜のコク、あっさりとした後味が特徴です。クセのない味はどんな料理にも使いやすく、さまざまな素材の味を一層引き立ててくれます。

APLA SHOPで購入できます <https://www.aplashop.jp/SHOP/334635/list.html>

