

明海学童クラブ子どもバナナプロジェクト 発想豊かな活用方法

規 格外バラゴンバナナの有効活用を考えるほこぼこバナナプロジェクト。プロジェクト開始当初から参加している千葉県浦安市の明海学童クラブの活用方法はとてもユニークです。一部ご紹介します。



1つ目は「バナナの香水」。アロマウオーターを作る時のように水蒸気蒸留法で、バナナの皮から、「バナナ香水」を作りました。出来立ては、バナナの香りが強すぎましたが、何日か経つと香りが落ち着いてきて、ほどよいバナナの香りに。この「香水」をどう活用するかは検討中です。

2つ目はバナナの皮の酵素を利用して「お肉をジューシーにする」ことです。バナナの皮で細かく切った鶏の胸肉を包んで、しばらく置いた後、焼いてみました。そんなに変化が出るのかあまり期待していませんでしたが、包んでいない鶏肉と食べ比べると、その違いは明らか！とても柔らかくなりびっくりしました。

先日訪問した時は、この酵素はさびを落とす効果もあるということで、錆だらけになった金属にバナナの皮の繊維をつけて、どうなるかの実験中でした。結果はまた別の機会に。

福島智子(ふくしま・ともこ/APLA)



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)
バラゴンバナナやエコシュリンプ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.63 2024.8

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

海の農業
ゲラン島の塩作り



塩田で結晶した塩を収穫します。

らくだ舎

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



編 集やライティングのお仕事をされてきた千葉智史さんと貴子さんご夫妻が紀伊半島の南東部にある和歌山県那智勝浦町色川に移住したのは10年ほど前。地域の商店「色川よろず屋」のオーナーさんから、現状のスタイルでは継続が厳しいという相談を受け、店番をしてみた貴さんは、商店は居合わせた住民が交流する拠点にもなっている、ということに気づいたそう。その機能を強めて、みんなが集っておしゃべりし、何かが生まれるようなたまり場を作りたいと、2018年11月、よろず屋の建物内に喫茶室をオープンしました。よろず屋の店番も兼ねることで人件費を節約しつつ、週に3日喫茶室を開店しています。さらに、新刊書籍800冊ほどが並ぶ本屋、ご自身の蔵書や「読み終わったので地域の共有財産に」と寄付してもらった書籍からなる図書室も併設され、豊かな時間を過ごせるスペースとして地域に根をおろしています。

喫茶室では、ご友人のつながりで紹介してもらったという神戸の焙煎所による「らくだ舎オリジナルブレンドコーヒー」や色川特産の紅茶やほうじ茶などのメニューに加えて、規格外未利用のバラゴンバナナを使ったバナナスムージーも人気だそう。実は、規格外バラゴンバナナの活用をめざす【ほこぼこバナナプ

ロジェクト】のウェブサイトの制作にご協力くださったのが千葉貴子さん。ご自身が営む喫茶室としても、「ほこ」のひとつとしてプロジェクトに参加してくれているのです。

よろず屋の方はというと、地域の皆さんのニーズに合わせた品物(たとえばお酒やごみ袋)に加え、千葉さんたちが店番を担当するようになって、民衆交易のマスコバド糖やフェアトレードのスパイス、国産の菜種油などの量り売りもおこなっています。「決して安くはない商品、人口が少ない地域で売れますか?」と質問してみたところ、「地区人口の320人のうち170人が移住者ということもあり、マスコバド糖は以前から使っていた、という方も多いんですよ。他の商品も自分たちも日々使用する需要が確実にあるものを選んで並べています」とのことでした。あつらいいな、を無理なく、という姿勢が素敵です。

そして、2023年からは出版事業も始めたお二人。5年前から本屋として本を取り扱うなかで、本を作る側になりたい、と考えるのは自然な流れだったといいます。編集やライティングの仕事は都会に集中しているのが現状とはいえ、地域に暮らしているからこそ見えるものがある、それを自分たちで本にしよう、と世の中に送り出した書籍『二式に2(にににに)』は、らくだ舎のウェブサイトから購入可能です。

野川未央(のがわ・みお/APLA)



らくだ舎

住所

和歌山県東牟婁郡那智勝浦町色川742-2

喫茶室営業日時 木金土10:00~17:30

ウェブサイト <https://rakudasha.com/>





特集



海の農業 ゲランドの塩作り

from フランス・ブルターニュ地方



ゲランドの塩という、名前は聞いたことがあるという方も増えてきたかもしれませんね。今、収穫の季節を迎えているゲランドの塩。奥深くて美味しい塩の世界へ、行ってみましょう。

1,100年以上続く自然と人間の営み

大西洋に突き出たフランスのブルターニュ地方。海に接する西海岸は、岩盤が露呈した荒々しい海岸と穏やかな入り江が交互に続きます。大小の入り江が入り組んだゲランド半島には、約1,800ヘクタールもの「ゲランド塩田」が広がっています。この地で初めて塩田が整備されたのは3世紀、現在のような塩田技術は9世紀には存在したといわれています。つまり、1,100年以上前から変わらぬ方法で、ゲランドの塩作りは続いているのです。

ゲランド塩田では、潮の満ち引きを利用して給水路から海水が引き入れられ、傾斜をつけて作られたいくつもの塩田を流れていきます。太陽と風により、水分が蒸発して塩分濃度が高くなり、飽和状態になったところで自然に結晶した塩を収穫します。海と陸の間にある湿地で、海や太陽といった自然の営みに塩田という技術を組み合わせるのは、

まさに海の農業。塩職人は塩田に毎日足を運び、陽射しや風向きなどを見極めながら仕事を進めています。収穫後、塩は保管庫に集められ、大きな山の状態で最低でも1年以上寝かせて余分な水分を取り除いてから、粗塩は袋詰め、細粒塩は粉碎などを経て完成します。



収穫期以外は塩田や給水路を整備

体も心も満たすミネラル豊富な天日塩

塩職人は、ラスと呼ばれる5m近い長さのトンボ状の道具を使って塩を収穫します。わずか水深数cmとなった塩田で、5m先にあるラスの先端を操り、底をえぐらないように塩だけを寄せ集めるのは職人のなせる技。収穫期の6月中旬から9月中旬まで、塩田の至る所に寄せ集められた塩の白い山ができあがります。自然界のエネルギーが凝縮されたともいえるゲランドの塩は、マグネシウムやカルシウムなど塩化ナトリウム以外のミネラルも含みます。角がなくまろやかで奥行きのある味わいは、料理に

うまみを与えながら、素材の味を引き立ててくれます。下準備から仕上げまで、ジャンルを問わず、さまざまな料理に使ってお楽しみください。



「塩の花」と呼ばれる一番塩



綺麗に寄せ集められた塩の結晶

ゲランド社のスタッフ、フレデリックさんに聞きました！

現在まで脈々と受け継がれているゲランドの塩。近年の収穫状況や塩職人について、サリーヌド・ゲランド社(以下、ゲランド社)のスタッフ、フレデリック・アモンさんに聞いてみました。6月30日時点、ゲランド社では昨年の2023年10月から毎日のように雨が続き、今年の収穫はまだ始まっていないとのこと。一方、一昨年の2022年は晴れが続いたこともあり、例年の3倍もの収穫量となって保管場所が足りず、臨時的保管場所を作りました。収穫量が増えても、収穫は塩職人の手による人力のみで体力勝負。塩職人たちの体力が限界を超えないよう、その年の収穫量を調整したほどでした。天候や湿度、季節風など条件が絶妙に揃って成り立つゲランドの塩作りですが、天候不順の影響も否めません。

また、日本ではさまざまな第一次産業の作り手が減る中、ゲランドの塩職人はどのような状況にあるのかを聞いてみると、後継者を育成するためにゲランド社が設立した塩職人の学校には、IT企業で働いていた人や元為替トレーダーなども来ているとのこと。「都会での仕事」に疲れ、また違和感を覚え、自然に寄り添った生き方として、ゲランドの塩職人を選択する人たちがいるのです。これまでゲランドの塩職人と市民たちは、塩を作る技術の工業化や大量生産・消費、ゲランドでのリゾート開発などから、伝統産業と生態系を守り続けてきました。その想いは次の世代に受け継がれています。



大森真衣子(おおおさ・まいこ/ATJ)



ゲランドの塩の種類やおすすめの使い方など詳しくはATJのウェブサイトへ
<https://altertrade.jp/guerande>

ゲランドの塩 ATJ 🔍

