

『ガザからの報告 現地で何が起きているのか』

著者: 土井敏邦 発行: 岩波ブックレット(2024年)

昨年10月7日から続くイスラエル軍によるガザ地区の集団殺戮。本書は長年、ガザ地区取材してきた著者の旧知の現地ジャーナリストが伝える住民の暮らしと生の声をまとめた報告である。

爆撃によってすべてが瓦礫と化したガザ。木の電柱や街路樹までも切り倒して火を起こして調理する。主な食べものは缶詰やレンテル(豆)。価格が高騰した野菜は高嶺の花。きれいな水もなく、雨水が飲料水。トイレも下水もない。ゴミも収集されず、瓦礫の下に捨てるしかない。子どもたちを中心にインフルエンザや腹部の感染症などが蔓延するのも無理はない。

物質的な困窮だけでなく、ガザ地区全体に安全な場所はない。いつ、どこが標的にされるかわからない。毎晩、子どもたちは爆発音を怖がって泣き叫ぶ。メディアでは連日、攻撃による死傷者数を報道する。しかし、爆撃でなくとも戦争がもたらした危機によって多くの人々が日々、命を落としている現実がある。これまでハマスを支持してきた住民だが、生存の危機のきっかけを作ったハマスに対して公然と怒りを表しているという。メディアが決して報道しない一人ひとりの声に耳を傾けてほしい。

小林和夫(こばやし・かずお/ATJ)



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) バラン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はこちらから
特定非営利活動法人APLA

人から人へ PtoP NEWS vol.64 2024.10

ピープル NEWS vol.64 2024.10



特集

パプアのカカオ生産者協同組合
がんばっています!!



カカオ畑で収穫するメサクさん

産地の子育て



スマホ編 in フィリピン

小さな子どもがスマートフォンを使いこなしている光景は、今や世界各地で共通のものといえるでしょう。ちょっと手が離せない時に子どもがスマホでお気に入りの動画に集中してくれるのは助かる、という思いと、見始めると際限がなくて(これは子どもに限った話ではないですが……)スマホを手放させるのが大変、という困りごとが混在しているのは、フィリピンのお母さん・お父さんにも共通のようです。

ネグロスの農村部でも携帯の電波がしっかり届くようになったので、YouTubeやTikTokに夢中の子どもたちが増えています。たとえばカネシゲファーム・ルーラルキャンパス(KF-RC)事務局長のエムエムさんの次女とスタッフのチータさんの孫は、YouTubeで音楽を流しながら、ダンスをするのが大好きです。スマホを見ながらアイドルを真似て踊っているのかと思いきや、画面に表示されているのはプレイリストのタイトルだけでした。自分の好きな音楽に合わせて即興で踊っていると知り、その才能に思わず拍手!

ちなみにデータ通信量について気になりエムエムさんに確認したところ、「ネット使い放題の定額プランだから子どもたちがYouTubeを長時間見ても大丈夫」とのことでした。

野川未央(のがわ・みお/APLA)



料理の調理法や食事の風景をWEBサイトで紹介しています。



今日の
おいしい
エナック!

社員食堂の人気メニュー

オルタートレード・インドネシア社 (ATINA)



ATINAは設立以来、従業員に対して昼食と夕食を無料で提供しています。品質の高いエコシュリンプを生産するには労働者の健康が大切という考えからです。4人のシエフとアシスタントが、エビの収穫日には180人分の昼食、80人分の夕食を用意します。

今日の昼食は皆が大好きなラウオンという牛肉スープです。クルアックという木の実が黒い色と濃厚な風味のスープを作り出します。ラウオンは通常、アヒルの塩漬卵、納豆に似た揚げテンペ、えびせんのようなクルブックと一緒に食べます。シエフのブインドンリさんは「ラウオンは仕込みに時間がかかるけど、皆が美味しいと言ってくれるので嬉しい」と話します。お昼休みは1時間あります。昼食後は15分間のお祈りをして身も心もリフレッシュしてから午後の仕事に戻ります。

取材・まとめ ATINAソーシャルメディアチーム

特集



カカオ生産者協同組合 がんばっています!

from インドネシア・パプア州

嗜好品と言えど、今や私たちの生活になくてはならないくらい愛されているチョコレート。日本でも数多くのチョコレート製品があふれていますよね。そこで今回はチョコレートの原料、カカオについて、今年の3月に初めてインドネシア・パプア州のカカオ生産者を訪ねた私の思い出話と共にお届けします!

カカオ豆は農産物。収穫も買い付けも一苦労

チョコレートの姿からは想像が付きにくいかもしれませんが、原料となるカカオ豆は農産物です。収穫毎に味も香りも僅かですが異なってきます。そんなカカオがなる畑を案内してくれたのは、パプア州の州都ジャヤプラから車で2時間ほどのところにあるブラップ村に住むメサクさん。彼は、昨年ブラップ村で立ち上がったカカオ生産者協同組合のメンバーです。メサクさんの畑はしっかり手入れされていることが一目でわかります。木々の間の雑草や茂みを刈ることで、カカオの木が十分な太陽の光を浴びることができるようになり、カビなどの病気から豆を守れるのだそうです。しかしカカオ畑の中はまるで天然のサウナのようで、暑さに慣れていない私は立っているだけで汗ダラダラ、喉カラカラになるような暑さ!おまけにおよそ1ヘクタールの畑には、カカオの他にもバナナやココナッツ、バニラまで盛りだくさんで手入れをするのも大変なはずなのですが、「カカオ畑は子

育てと同じで、手をかけないときちんと育たないんだよ」とメサクさんは教えてくれました。

こうして暑い畑の中での収穫作業ののち、集まったカカオの実を割って中のぬれ豆を発酵・乾燥させるのですが、一つの実からとれる乾燥豆はたったの30gほど。チョコレートの原料へと加工するためには、まとまった数量が必要になるため、生産者たちが日々カカオ畑を手入れすることはとても大切なのです。

収穫だけでなく、豆の買い付けも簡単なものではありません。買い付けも組合のメンバーが担当しています。舗装なんてされていない山道を、トラックや小回りのきくオートバイで村々へ買い付けに行きます。生産者たちが手間ひまかけて発酵・乾燥させた豆を買ってくるわけですから、運ぶ途中で雨に濡れるなんてご法度。急なスコールにはすぐさま用意していたビニールシートを被せて豆を守ります。



メサクさんの手入れされたカカオ畑



ナタで収穫を体験させてくれたメサクさん



収穫されたカラフルなカカオの実

協同組合のこれから

ただ、なかなか豆が集まらないことが悩みの種。換金作物としてカカオを定期的に収穫してくれる生産者も増えてきている一方で、基本は加工が必要なカカオよりも、すぐに食べることでできる作物や果物の収穫が優先だったり、広大な自然の中に点在するカカオ畑での収穫作業は決して楽なものではないため、実がなっても収穫されずに放置されているカカオ畑もちらほらあり、「もったいない…」とどこかしさを感じることもありました。

ですが、カカオ生産者協同組合のみなさんは一生懸命です。組合の代表であるヤフェットさんは、「カカオ事業を通じて、外から人がきてくれて知り合えることは幸せ。ゆくゆくは組合としての倉庫や事務所をつくりたいんだ」と語ってくれました。また、組合の専務理事であるジョンさんは、なかなか豆を収穫してくれない生産者がいる状況に対して、「生産者が自ら豆を販売したいと思えるシステムで

あり続けなければいけないし、彼らとの信頼関係を築いていくためにも、しっかり買い続けなきゃいけないね」と話していました。

カカオをとりまく環境は、昨秋ごろから大きく変化し始めました。カカオ豆の主産地である西アフリカでの不作が国際的な価格高騰をもたらし、その影響は遠く離れたインドネシア・パプア州にも及んでいます。パプアの外からきた新しいバイヤーが豆の買い付けに参入し始め、価格は昨年の同時期に比べて3倍強にまで上がっています。

初めて訪れた私をあたたかく迎え入れてくれたパプアの人たち。大自然の恵みの中で狩猟採集をしてきた彼らの生活に、この価格競争がどんな風に作用していくのか。あらためて今回のパプア訪問は背筋が伸びる思いとなりました。

菅野桂史(すがの・けいし/ATJ)



APLA SHOP 限定商品! イチからつくる手作りチョコレート体験してみませんか?

カカオ豆からつくる手作りチョコレートが体験できます。豆を焙炒し、豆の殻を剥いて、すり鉢で細かくしていきます。カカオがしっとりしてきたら、湯せんをして、さらにすりこんでいくとカカオが液状のペーストとなり、砂糖を加えて混ぜ、冷え固めるとチョコレートの完成! 付属の作りかたを見ながら安心してお作りいただけます。

APLA SHOP チョコレート/カカオ 🔍

