

## えっ バナナ のカレー?

**規** 格外バランゴンバナナを有効利用できないものか。確かに見た目は悪いけど、中身は使えるところも多いのに。そんなスタートでした。バナナをカレーに入れると当然甘味が立ちます。隠し味にしてカレーの味を引き立たせるべきか? バナナを主役にすべきなのか? 勉強会からハジマッタこの一品は試食会を重ねて、やっぱりバナナなんだから主役はバナナだよね! というプロセスを経て、作るにあたって大事にしたのは

1. バナナの甘味と酸味を活かす。
2. ご飯にあう。
3. いろんな世代の方に食べてもらう。

この3点です。  
カレーに色々なフルーツを使用したりすることは知られていますが、最初にカレーによく使われるチャツネをバナナで作ってみました。カレーといえば林檎と蜂蜜が有名ですが、そこから着想を得てバランゴンバナナの特徴でもある甘味と酸味の強さを活かすようなカレーにしました。

複雑なスパイスによりかかることなく、バナナをセンターに、そして短時間で仕上げることでバナナの食感も残り、最後にほんのりご飯に合う”アレ”を隠し味に。色々な季節の野菜を炒めてプラスしても、チキンなどを合わせても違和感ないよう仕上げてあります。バランゴンバナナの上質な旨味のカレー。是非ご飯にかけてお試しくださいませ!

お買い求めはこちらから ▶  
吉田友則(よしだ・ともり) / ATJ顧問 隠し味のヒミツも公開中



ぼこぼこバナナカレー



レシピを監修した  
吉田友則シェフ  
(出張料理さまぐれや)



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](http://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 ピープル NEWS vol.69 2025.08

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

世界的なカカオの価格高騰と  
パプアの生産者たちの変化



カカオ豆の発酵作業

## 量り売りとまちの台所 野の



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



運営メンバーの一人 岡田光さん



**東** 京都三鷹市にある「量り売りとまちの台所 野の」では、主に量り売り、日替わりカフェ、イベント開催を行っています。運営メンバーの一人、岡田光さんにお話を伺いました。

「野の」のオープンとは2022年10月。その1年半以上前から、「量り売り」と「協同労働」という構想を描き、それに賛同するメンバーが集まり、開業に向けてスタート。スペースを探しながら、地域のイベントにポップアップ出店したりして経験を積みました。

当初からメインに考えていた量り売り。作り手の顔が見える、環境に負荷をかけない、地場のものなど、商品の選定基準にも強い思い入れがあります。店内には、調味料、乾物などおすすめの商品が並びます。その仲間になっているのが、「パレスチナのエキストラバージンオリーブオイル」と「規格外バランゴンバナナ」です。

オリーブオイルは、以前からパレスチナに関心があり、2023年10月以降、パレスチナの情勢の悪化を機に取り扱いを開始。農業をしている岡田さんは、同じ生産者として思いを寄せずにはいられなかったそうです。規格外バランゴンバナナは、小分けではなくバナナがダンボール箱にどっさり入っているというのが量り売りと相性がよかったことから取り扱いをはじめ、現在は月2回の定期的な販売となりました。毎週販売してほしいという声が寄せられるほどの「スター商品」に。オリーブオイルもバナナも馴染みがある食べ物ですが、背景を知っている方は少ないので、「野の」での買い物が生産地の状況を知るきっかけとなったら嬉しいし、商品のストーリーを伝えられたらと思っているということでした。

シェアキッチンで日替わりのお店が楽しめるカフェは、いつかお店を持ちたいという方の応援の場として、またフードロス削減の観点からも設置を決めました。例えば、規格外バランゴンバナナで傷みそうなものは、カフェでマフィンやスムージーに変身。バナナの皮もコンポストにしている、食材を循環させていくという思いが強く感じられます。

今後は、常に心を寄せてアドバイスなどをしてくれる応援的な常連さんの層をより厚くしたいとのこと。誰でも参加できる、取り扱ってほしい商品をプレゼンする「商品ドラフト会議」もそのひとつ。買い物するだけでなく、取り扱い商品にも意見を言える参加型の開かれたお店を目指していきたいと話してくれました。

取材とまとめ 福島智子(ふくしま・ともこ/APLA)



量り売りとまちの台所 野の

住所 東京都三鷹市下連雀3丁目33-8 1F  
(BALUKO LAUNDRY PLACE 三鷹コインランドリー隣)

詳しい営業情報はこちらをチェック▶







特集



## 世界的なカカオの価格高騰とパプアの生産者たちの変化

from インドネシア・パプア州

会合の様子

オーストラリアの北方、赤道のすぐ南に位置する、世界第2位の面積をもつ島、ニューギニア島。ATJのチョコレートは、島の西半分のインドネシア・パプア州に住むカカオ生産者が育てたカカオ豆を使ってできています。2025年3月、一年ぶりにパプアを訪ねてきました。

### 1年前から変わったこと

私が初めてパプアを訪れた2024年3月頃は、ちょうど世界でカカオの相場が急騰している時期でした。原因は主にカカオの主要産地である西アフリカでの気候変動や病害による不作の影響だといわれています。その時点では、パプアにはそこまで価格高騰の波は押し寄せていなかったのですが、24年4月以降、次第にパプアにも他地域からバイヤーが買い付けに入り始め、価格の上昇とともに買い付け競争は激しくなっていました。

初訪問の際、生産者であるパプアの先住民と初めて会って話をしたとき、彼らはパプア人としての生活や価値観をすごく大事にしている印象を受けました。当時はまだパプアでもカカオの価格はそこまで急激に上昇はせず、じわりじわり上がっているような頃だったこともあり、カカオの収穫をお願いしても、ある生産者は彼の村のお祭りや地域の行事ごとの方が優先事項で、カカオの収穫はそれらが終わってからしめすという感じで、なかなかお尻に火がつかないような、

もどかしい状態でした。

それから時間が経ち、一年後に再びパプアを訪れたときには、カカオに対する生産者の意識が少し変わっていたように感じました。生産地の一つであるブラップ村のとある生産者の家の前には、豆を発酵させるための箱が新たに置いてあり、大人数で集まって乾燥豆の仕分けができるような屋根付きの作業場ができていました。また、23年に結成された生産者組合で買い付け業務を担当しているジョンさんの携帯電話には、収穫した豆をはやく買い取りに来るよう、生産者から催促の電話が絶えずかかってくるような状況で、昨年は20人ほどだった組合のメンバーも、今年は50人ほどにまで増加しています。組合での業務が本格的に始まったことで、組合メンバーで仕事の予定や計画を立て、みんなで一緒に協力するようになったことは一番の大きな変化だとジョンさんは話していました。

### 組合の会合に参加して

ブラップ村の生産者組合では定期的に会合が開かれ、組合メンバーによる話し合いが行われています。その会合に参加し、昨今のカカオ価格事情や日本での販売状況話をしたり、組合の近況報告などを伺ったりしました。彼らは組合として共通の倉庫や事務所をつくっていきたくと口々に話していました。現状、組合からATJへの輸出を担っているカカオキタ社が村へ買い付けにくるまでは、組合で集めた豆はメンバーの家などで一時的に保管している状況です。施設だけでなく、ゆくゆくは村から直接コンテナで輸出ができるようになれば、と目標も膨らんでいます。パプアでは、これまで共同で何かをするといった考え方はあまり定着しておらず、あってもサゴヤシの木を協力して切り倒すといった作業をするくらいで、今のカカオ生産者組合のように連携して活動することは初めてなのだそうです。

また、彼らも、カカオの価格高騰はパプアに住む生産者の意識変化やモチベーションの向上につながっていると話していました。今後もカカオの価格は変動していくことが予想されますが、信頼関係で成り立っている民衆交易のつながりがあることで、しっかり売り先が確保され、また、市場価格に振り回されることなく安定してカカオの栽培に取り組むことが出来るこの関係性を、組合はこれからも大事にしていきたい、と伝えてくれました。

会合の最後には、日本からお土産として持参し



チョコレートを試食中のブラップ村の生産者

たパプア産カカオのチョコレートを渡し、自分たちで収穫したカカオ豆から作られたチョコを食べてもらうこともできました。パプアの暑さでチョコレートが溶けてしまわないか心配でしたが、笑顔で喜んでもらえてホッと安心しました。組合メンバーたちの持つ熱意を考えると、彼らが自分たちでチョコレートを作るようになる日も意外と近いかもしれません。



組合の皆さんと

菅野桂史(すがの・けいし/ATJ)



パプアの豊かな自然の中で暮らす生産者が丁寧に育てたカカオ豆。その風味が活きるように仕立てたチョコレートやココア製品には、パプアの森と人びとからのメッセージも込められています。情報はこちらから→

ATJ チョコレート/カカオ 🔍

