

“本物”のチョコレートはいかが？

チョコレート菓子を手作りしたことがある方は多いと思いますが、カカオ豆をすりつぶして、イチからチョコレートを作ったことがある方はなかなかいないのではないでしょうか？そのように作ったチョコレートは、普段食べるチョコレートとは一味も二味も違って、カカオを直に感じられる“本物”のチョコレートです。



APLAでは、インドネシア・パプア州産のカカオ豆から作るチョコレートのワークショップを行っています。材料はとてもシンプルで、カカオ豆と砂糖だけ。カカオ豆を焙炒して、殻を取ってすりつぶして、湯煎しながらすりつぶして、砂糖を加えてさらにすりつぶして、型にいれ冷やし固めてできあがりです。「すりつぶす」のは手間がかかりますが、作り方自体は簡単なので、これまでお子さんにもたくさん参加していただきました。

ワークショップではカカオ豆の産地のお話もするので、学べて美味しい時間となります。秋冬はご依頼が多くなりますが、身近な食べ物の背景を知る機会として、いつでもおすすめです。ワークショップの詳細はこちらまで。



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ュリンプなどの食べ物の交易で、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

産地の子育て



抱っこ編 in フィリピン

日本で赤ちゃんを迎える時には、ほぼ必ず抱っこ紐かベビーカーを準備するためか、フィリピンのサトウキビ産地を訪れた時には、コミュニティのみんなが交代で赤ちゃんを素手で抱っこしていたのが印象的でした。お世話する方がたくさんいていいですね、と言うと「だって赤ちゃんは可愛い！」と理由とも言えないような返答にフィリピンの人たちのポジティブさを感じました。

抱っこ紐やベビーカーはフィリピンの都市部では一般的になってきているようですが、ミンダナオ島のバナナ生産者であるリンリンさんは布で赤ちゃんを抱っこしていました。この時は日本から来た関係者との集会の場だったこともあり、布を使つての抱っこだったとのこと。遠くに行く時や集会の時は使うけど、基本はコミュニティの中で育児をしているので道具は必要ないようです。リンリンさんの暮らす先住民族のコミュニティではパランゴンバナナを生産し、出荷することで他の地域に働きに行かずとも一族が同じ場所で協力しながら生活ができていそうので、「一人の子どもを育てるには一つの村がある」がまさに実践されています。

黒澤仁実(くろさわ・ひとみ/ATJ)

人から人へ PtoP NEWS vol.66 2025.02

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

オリーブの木は「スムード」のシンボル



オリーブ生産者アメル・ガムさん(ダイル・アル・グスーン村)



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
レディース!
ラディーズ!

パレスチナの伝統料理 ムサツハン

サナ・カラジエさん

パレスチナ農業開発センタースタッフ

パレスチナのムサツハンとは、力強い風味で具だくさんの伝統的な料理です。焼いた鶏をタブーンというパンに乗せ、炒め玉ねぎ、スマック(酸味のあるスパイス)、オリーブオイルと松の実を混ぜた酸味のある濃厚なソースに浸して食べます。味付けにはオイルスパイスやたぶりのスマックなど様々なスパイスを使うので、大地のような味わいと同時に柑橘系の風味も感じられます。玉ねぎや鶏から出た風味豊かな汁をパンにしっかりと染み込ませてからオープンで焼き、端の力りとした食感と中央のしっとりした食感を両方楽しみます。

ムサツハンには、親戚が集まる時など、ちよつと特別な日のお昼に食べられます。特に新鮮なオリーブオイルが手に入りやすいオリーブの収穫時期には、びつたりの料理です。スープや生野菜、ヨーグルトなどと一緒いただけます。



右からオリーブ生産者イスマイル・ハモデーさん(アル・ザウイヤ村)、
PARCスタッフのモハマド・ヒミダットさん、イマン・イマルさん



特集

オリーブの木は「スムード」のシンボル

from パレスチナ・ヨルダン川西岸地区

オリーブオイルの産地、ヨルダン川西岸地区(以下、西岸地区)ではなだらかな丘陵地帯に広がる農地の54%に1,000万本以上のオリーブの木が植えられています。パレスチナを含む地中海東岸のレバント地方はオリーブの原産地であり、紀元前4千年頃からオリーブの木が栽培されてきたと言われています。食用はもちろん、薬用や美容、石けん原料として、またかつては灯火用としても活用され、パレスチナ人の生活になくてはならないものです。

畑に立ち入ることすらできない

西岸地区は1967年に起きた第三次中東戦争以来、イスラエル軍撤退を求める国連安保理決議242号にもかかわらず、半世紀以上にわたりイスラエルの軍事占領下にあります。現在、70万人以上のイスラエル人入植者が住んでおり、パレスチナ人への暴行やオリーブの木を引き抜いたり、燃やしたりする破壊行為を日常的に引き起こしてきました。イスラエル軍によるガザ地区のジェノサイドが始まった昨年10月7日以降、西岸地区でも状況は悪化し、2024年12月初旬までにイスラエル軍の攻撃等による死者は964人、負傷者は15,000人以上、また、入植者によるパレスチナ人への攻撃は2,500件以上にのぼります。人的被害だけではなく、2024年だけで21,000本以上の木(そのほとんどがオリーブ)が抜かれました。たまたま年1回の収穫時期がガザ地区のジェノサイド勃発と重なってしまった2023年は、分離壁の反対側の農地への立ち入りが許可されなかったり、入植者の暴力を恐れ入植地近くで収穫ができず、約40%のオリーブ

畑で収穫ができない状況でした。2024年もその状況は続いています。オリーブを主要な収入源としている10万世帯の農民にとって、経済的に大きな打撃です。



分離壁の反対側のオリーブ畑に入る許可を待つ生産者たち
(ダイル・アル・グスン村)

オリーブの木が攻撃される理由

なぜ、イスラエル軍や入植者は生産者やオリーブの木を攻撃するのでしょうか。オリーブオイル出荷団体、パレスチナ農業復興委員会(PARC)のフェアトレード事業会社であるアル・リーフ社代表のサリーム・アブガザレさんは「恐怖をパレスチナ人に植え付け、パレスチナ人が土地を離れるように仕向け、入植地を拡大する戦略としてオリーブを攻撃するのです。実際、現在の入植地のほとんどが、かつてはオリーブ畑でした」と言います。背景には、3年間放置した畑はイスラエルに合法的に接収されてしまうという法律があります。

オリーブの木は何千年もパレスチナ人がこの地に生きてきたことの証、パレスチナ人がこの地に根を下ろしていることのシンボルです。だからこそ、イスラエル軍や入植者はオリーブの木を攻撃し、引き抜こうとするのです。長年、占領下においてオリーブの木は忍耐強く土地に留まり、占領に抵抗すること、すなわち「スムード」(アラビア語で忍耐、抵抗を意味する)のシンボルとなっています。



入植者に切られた
オリーブの木(プルカ村)

購入は生産者へのメッセージ

もう一つの出荷団体、パレスチナ農業開発センター(UAWC)代表のフアッド・アブサイフさんは「オリーブオイルは世界とつながるツールです。日本の人がパレスチナのオリーブオイルを買うことで、パレスチナのことを忘れていない、常に関心を示し、心配しているという生産者へのメッセージになります。日本の消費者にとっては1本のオリーブオイルかもしれませんが、それは日々困難に立ち向かいながら、祖先が暮らしてきた土地に留まり、命懸けでオリーブの木を守っている生産者の闘い、スムードへの大きな支援です」と話します。

ヨルダン川西岸地区の農民や人びとが日常的に直面する困難も、根本にはイスラエルによる軍事占領があります。国際法に従って軍事占

領を終わらせない限り、オリーブ生産者が平和に暮らすことはできないことを痛感しています。ATJは媒介者としてモノ(オリーブオイル)に現地状況や生産者の声、背景にあるコト(パレスチナ問題)をしっかりと乗せて伝えることで、多くの人にパレスチナ問題に関心をもってもらい、ガザ地区の封鎖や西岸地区の占領に終止符を打つ世論を形成していくことも重要な役割、責任だと実感しています。

小林和夫(こばやし・かずお/ATJ)



本文で紹介したサリームさんとフアッドさんのコメントや現地の最新状況は、2024年12月19日にATJ、APLAが共催したオンラインセミナー「パレスチナのオリーブ生産者は今 2024」での報告から引用しました。セミナーの録画や発表資料はこちらからご覧いただけます→

ATJ パレスチナのオリーブ生産者は今2024 🔍

