



ほんものを たべよう

提出日	2/ 火 水 木 金
	22 23 24 25
配達日	3/ 火 水 木 金
	1 2 3 4
翌々週分配達日	3/ 火 水 木 金
	8 9 10 11

2022.3月1週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

菓子

フェアトレード クッキー

サクッとしたおいしさが特長

(有)ネパリ・バザーロ

文責 西川 榮郎(安全な食べものネットワーク オルター 代表)



フェアトレードでネパールの人々の自立支援!

ネパリ・バザーロ 高橋 百合香代表は、ネパールとの民衆貿易、フェアトレードを行い、現地での就業の場の拡大を目指し、とくに立場の弱い人々、女性、子どもの自立を支援し、貧困の改善に取り組んでいます。

その活動はオルターカタログ2011年3月2週号「手造りカレー」や、オルターカタログ2022年2月1週号「チウリハチミツ」などでご紹介してきた通りです。

有機スパイスでクッキー作り

ネパリ・バザーロは、ネパールからの紅茶、コーヒー、有機スパイスなどを使い、フェアトレードクッキーも作っています。クッキーの種類は「ストレートティー」「レモンティー」「コーヒー」「マサラティー」「シナモン」「ジンジャー」です。ザクザク食感がやみつきになると大人気のクッキーたちです。

ネパールの有機スパイス以外は、国産のこだわり食材、国産小麦(岩手県産/ND)、よつ葉乳業の無塩バター、種子島甘蔗分蜜糖を使っています。アレルギーのことを考慮して「たまご」は使用していません。もちろん食品添加物も使っていません。

紅茶と奨学金支援

クッキーに使用している紅茶は、世界第3位の高峰カンチャンジャンガの山麓にある紅茶農園(KTE)から届いています。空気と水が美しい、山の斜面が険しく不毛であった土地を活用して、協同組合形式で作られました。ネパリ・バザーロとは1999年に出会い、以来、紅茶、ハーブ、スパイスなどで現地の人々の雇用創出に努力してきました。

2002年からは、協働するNPO法人ベルダレルネーヨと共に、紅茶農園で働くワーカーの子どもたち全員に基礎教育支援を行い、「全員が学校に通える」ということ

をネパールで初めて実現しました。それはワーカーのモチベーションとなり、定着率が上がり、紅茶の品質向上にもつながりました。2007年からは、農業や獣医、医療などの専門教育の奨学金支援を始めました。奨学金で学び、村で仕事を心得、いきいきと働く自立した卒業生も現在はたくさん出てきました。ロールモデルの登場は、子どもたちに希望と夢を与え、生き方への意識に変化をもたらしています。

コーヒーと村人たちの歴史

ネパールのコーヒーは、政府からも村人の収入向上策として注目をされていましたが、市場がなく、徐々に他の作物に切り替えを余儀なくされていたところ、1990年代になり、ネパリ・バザーロが村人とゼロから取り組み、1994年、ネパール輸出第一号となりました。1996年には、小規模生産者を支援するNGOを介して陸の孤島と呼ばれるシリング村と出会い、生産者協同組合発足を支援し、有機認証取得にまつわるサポートをしました。現在はコーヒーに加えて数種類のスパイスの栽培をするなど、現金収入の向上と安定を目指し、さらに次世代を育てようと共に努力をしています。また1998年頃からはネパール西部のグルミ村ともお付き合いをはじめ、流通面でハンディのあったグルミ村のために品質向上と有機認証取得に注力し、マーケットを広げていき、一時期は1,000世帯近くの生産者を支えていました。嬉しいことに独立した農家も出てきて、現在は約50世帯の小規模生産者の方々とお付き合いしています。

現在、有機証明申請手続きが煩雑化し、費用負担も増したため、有機証明の取得は継続していません。認証費用よりも、生産者の生活向上に少しでも還元したいからです。認証取得経験により、経験と知識は得ているため、現在も有機認証レベルに則った栽培方法を守っています。内部監査も行われています。



クッキーを製造している「まどか工房」の皆さん



原料の生産者 YamBahadurThapaグルミ共同組合代表(左から4人目)、カンチャンジャンガ紅茶農園共同代表のShantaBaskotaさん(右から3人目)とTaraBaskotaさん(右から5人目)

遠隔地の村人たちの暮らしを守るスパイス

個性豊かなクッキーには、ネパールの奥地の村々から届く、フレッシュなスパイスを使用しています。ネパリ・バザーロは、東ネパールのカンチャンジャンガ紅茶農園、西ネパールのグルミ村、首都カトマンズの南で陸の孤島といわれているシリング村でスパイス栽培に取り組むことで、農民たちの生活向上に寄与します。

ネパリ・バザーロはより小規模な組織や、より困窮している生産者一人ひとりと密接に関わろうとするため、異なる地形や気候で栽培条件や生活環境が違い、また文化や習慣なども様々な生産者とつながることになるスパイスはより困難を極めます。さらに生産から加工に至るまでの工程が複雑で技術を必要とし、利害の異なる関係者が多く絡みます。ネパールでは民族やカーストの異なる組織間での協働はとて難しいため、ネパリ・バザーロの役割、そして日本の消費者の存在はとて重要で

障がいのある方の仕事創りに

クッキーの加工は、障がいがある方たちの仕事創りにつながるよう、社会福祉法人県央福祉会「かたくりの里」や社会福祉法人夢21福祉会「まどか工房」で行なっています。

福祉作業所でのクッキー作りは、神奈川県鎌倉市の福祉ショップの方から、「ネパールの生産者に日本で売れる品物を作ってもらおうこと、福祉作業所で品物を作ることは似ているのではないか」と言われた事がきっかけでした。「かたくりの里」は1998年に開設された施設で、主に精神に障がいがある方々が製菓事業に取り組んでいます。ネパリ・バザーロとはクッキー作りの試行錯誤とサンプルのやりとりを繰り返しながら2001年より20年以上経ちました。

「ストレートティー」「レモンティー」「コーヒー」「マサラティー」クッキーを製造しています。「ネパールカレー・お野菜用」のパッキング作業も行なっています。同様に、社会福祉法人夢21福祉会「まどか工房」で「シナモン」「ジンジャー」クッキーを製造しています。2000年に開所した障がい者地域作業所です。ネパールはちみつの充填作業も行なっています。

フェアトレードクッキー

フェアトレードクッキー(ストレートティー)

有機紅茶の深い味わいが特長

- 原料 小麦粉 東日本産業(株)南部小麦(岩手県産)ND 無塩バター よつ葉乳業(北海道産) 種子島甘蔗分蜜糖 新光糖業 SC糖 紅茶 ネパール産 紅茶農園(KTE)有機JAS認証あり

フェアトレードクッキー(レモンティー)

ふわっと広がる国産レモンの豊かな風味が特長

- 原料 小麦粉・無塩バター・種子島甘蔗分蜜糖・紅茶(同上) レモン 菊池レモン 東京都小笠原母島産 無農薬・無化学肥料 ND ジャム状に煮詰めたレモンティーとレモン皮を生地に練り込んでいます。

フェアトレードクッキー(コーヒー)

コーヒーのほろ苦さ・香ばしさをお楽しみください

- 原料 小麦粉・無塩バター・種子島甘蔗分蜜糖(同上) コーヒー ネパール産 紅茶農園(KTE)有機JAS認証あり/小規模農家約50軒

無農薬・無化学肥料
ドリップしたコーヒーと砂糖を煮詰めてジャム状にしたものと、コーヒー豆の粉末を生地に練り込んでいます

フェアトレードクッキー(マサラティー)

紅茶とスパイスのハーモニーが特長

ほんのり広がるスパイスの香りはお子様にもおすすめ

- 原料 小麦粉・無塩バター・種子島甘蔗分蜜糖・紅茶(同上) シナモン ネパール産 有機JAS認証あり カルダモン ネパール産 有機JAS認証あり ジンジャー ネパール産 有機JAS認証あり

フェアトレードクッキー(シナモン)

シナモン好きにはたまりません

- 原料 小麦粉・無塩バター・種子島甘蔗分蜜糖(同上) シナモン ネパール産 有機JAS認証あり

フェアトレードクッキー(ジンジャー)

ピリッと効いたジンジャーの味が特長

- 原料 小麦粉・無塩バター・種子島甘蔗分蜜糖(同上) ジンジャー ネパール産 有機JAS認証あり