

ファミリー ネグロス島に行ってきました! vol.13

生活クラブ生協・奈良
共同購入運営部
城本 壘
配布期間: 2015.9.1 ~



訪問先報告③ パンダン

パンダン生産者協会は22名のメンバーで構成されています。(男性9名・女性13名)
バナゴンバナナ、さとうきびの他に、ココナッツ、お米、コーヒー、果樹の栽培を行っています。さとうきびは9月収穫のものから有機認証を取得しているものとします。このように有機認証の取得は海外へ輸出する際に有利となり、特にヨーロッパへの輸出には必須であるとのこと。
ヨーロッパはマスコバド糖成りなどのブランドは確立しています。EUでは自分達の地域でさとうきびの生産量を増やすために他からのさとうの輸入を規制する予定だとのこと。
しかし、マスコバド糖はこれまでよりもしっかりと売っていく方針だとのこと。



訪問先報告④ パッキングセンター(ドマゲティ市内)

ドマゲティには大学があり、若者がたくさんいました。
パッキングセンターでは各産地から来たバナゴンバナナを洗浄、計量、箱詰めします。そして輸出されます。土日の稼働で作業は15時ごろから夜中まで行われるとのこと。(バナナの量と到着時間による)

産地名、房数、本数、枚数を記録して箱詰めします。
体験させて頂いたり、バナナ同士が当たって傷ついたりよく入る。
13.5kg分を7袋ずつ箱詰めに入ると日本に届くまで。

13.5kgに計量します。
日本へは12kgを差すので、途中での蒸れを考えると13.5kgにします。

① トラックで運ばれてきたバナナを5分程、水に浸けて、果実の温度を下げます。(温度が高いと早く熟してしまうため、早くは5度ほど下げることで大丈夫です。)



② 竹バケを置いて開くまで洗浄します。軸を取り、傷んでいるバナナを取り除きます。



いろいろな写真を使って発表しました。

パンダン生産者協会との交流の場で生活クラブ奈良の取り組みもプレゼンテーションしました。
テーマは「次世代の消費者を育てる」です。
生産者は世代交代の時期が来るとあり、次の世代に栽培法や生産する意味をしっかりと伝えることが課題だとのことでした。対する消費者側もやはり同じでバナゴンバナナをしっかりと食べ、続ける人が育つことが大事だと感じました。
その取り組みとして「おみそ祭り」と「利用結集」について発表しました。生産者のみなさん真剣に聞いて下さり、質問も出るととても良かったです。
作る側、食べる側、双方がよいと成り立たないとすねね。

写真を見て生産者も笑顔で本当に喜んでおられました。

プレゼンテーションで日頃の配達風景に加え、バナゴンバナナのお届けの様子も発表しました。お二人のお二人の組合員にお願いし、写真を撮らせて頂きました。
ご協力本当にありがとうございました!



原師さん



天理市Mさん

お知らせ

- ・今回のツアー参加者による全体報告会が10月1日(木)に開かれます。報告会では書ききれなかった詳細報告です。ぜひご参加下さい!!
- ・オルター・ワールド・ジャパン(ATJ)のホームページも、バナゴンバナナに限らず、ココナッツ、コーヒー、オイル、ブランドの塩、マスコバド糖の生産者の情報はいっぱいおもしろいですよ!

ツアー報告は次回 vol.4 で最終回です。