

パルシステムの国際産直



▶「食べものナビゲーター」はパルシステム東京のホームページでも公開

パルシステムの産直は国内だけではありません。海外でも国内の産直と 同じように産地と支え合う関係を築いています。



国際貿易のゆがみ

16世紀以降、ヨーロッパの列強が南米・アジア・アフリカで、植民地を拡大し ました。これらの国々は19世紀から第二次世界大戦以降、植民地支配から独立 しますが、不公平な貿易構造が長く続いていました。









フェアトレードのはじまり

1970年代になって、発展途上国の生産者や労働者の生 活水準を向上させる「フェアトレード」が広がりました。適正な 価格で継続的に取り引きする公平・公正な貿易で、生産者・ 労働者に十分な賃金を支払うことで、経済的な自立ができる よう、具体的なプログラムが実施されるようになりました。



パルシステムの国際産直も考え方は同じ!

パルシステムではフェアトレードの視点に立ち、11産地と国際的な産直を進めて います。「つくる人」と「食べる人」がともに支え、利益もリスクも分かち合える関係 を築くパルシステムの産直の考え方は、海を越えて海外産地にも根づいています。

■ パルシステムの国際産直の考え方

「安全・安心」が基本

環境保全に配慮

労働条件や 労働環境への配慮 交流会、公開確認会 の開催

取り扱う品目は国内での栽培が難しく、安定的な確保が難しい作物、国内では -時期にしか生産できない作物(キウイなど)が対象です。



コュージーランド

「有機グリーンキウイ」

環境に配慮した生産に積極的に取

り組み、有機認証を取得する生産

者も。2021年にオンライン交流会

●ゼスプリ

を開催。

╅ オーストラリア

カンガルー・アイランド・

ピュア・グレイン社

「圧搾一番搾り菜種油」

の原料となっている、非

遺伝子組み換え菜種をカンガルー島で栽培。

パルシステムの国際交流の先駆け

バランゴンバナナ ものがたり



吉澤真満子さん (オルター・トレード・ジャパン)

「魚より魚をとる網がほしい」の声から

サトウキビのプランテーション栽培が盛んだったネ グロス島は1980年代の砂糖価格の大暴落により、 多くの労働者が失業、飢餓に見舞われました。

この状況に日本の市民団体も支援を開始。当初は 物資支援を行っていましたが、労働者からの「私たち は魚ではなく魚をとる網がほしい」という声を受け、島 の人々が自立できるような支援を考えるように…。そし て、栽培した作物を継続して買う民衆交易が始まりま した。マスコバド糖(*)から始まった民衆交易は、その 後、地元に自生するバランゴンバナナに広がりました。 (※)ネグロス島で生産されている砂糖

定期的な収入が生活の支えに

当初は品質管理で苦労しました。輸出時の熟度管 理が難しく、日本に着くと真っ黒になっていたことも。 長年の経験や失敗を繰り返し、改善しながら今にい たります。

現在は日本で需要が多いときに、天候が悪くて出 荷量が落ちたり、作付けを増やすと余ってしまったり と、需給調整に苦労しています。しかし、島の人々の 生活は確実によくなっています。定期的な収入がある ため、子どもを学校に通わせ

ることができるなど、生活の 支えになっています。





裏面には国際産直の商品を詳しくご紹介! ぜひご覧ください!

新たな森林を切り崩すことな

く農地を再利用しながら、持

続可能なパーム油を製造。「地

球の未来にまじめなボディ

→ コロンビア

テケンダマ計

ソープ」などに使用



゚゚今月のテーマ

国際産直の商品

海外にも広がるパルシステムの産 直。おいしさと安全・安心、そして 生産者のくらしを大切にするのは、 国内の産直品と同じです。主な商 品のあれこれをご紹介します。

エコ・パナナ (バランゴン)

酸味と甘みが調和した コクのある味わい

フィリピンに自生していた品種で、 主に標高500~600mの中高地で栽培。

食べる人にも作る人にも安全・安心で、産地の環境に もやさしいバナナです。2021年12月の台風被害か ら復興し、安定した出荷ができるようになりました。



エコ・産直バナナ

甘みの中にほのかな酸味

農園は低地ながら昼夜の寒暖差が大きく、糖度の高いバ ナナができます。200名以上のスタッフが働く農園は、有機 JAS認証、国際フェアトレード認証を取得。

「有機バナナ」は植物検疫に合格し、くん蒸を受けていません。

どの産地のバナナも、栽培期間中は除草剤・化学合成農薬は不 使用(有機JAS認証での使用可能資材を除く)。 通関時に植物検疫でくん蒸を受ける場合があります。

エコ・バナナ(ホムトン)

香りがよく濃厚な味わい

シュガースポットは現れず、両端 まで黄色くなってからが食べごろ。 タイ語で「黄金の香り」というほど、香り

が豊かなグロス・ミッシェル種。日本での流通量は 1%未満の希少な品種です。



ホムトンバナナはラベルから 生産者や収穫日などが 検索できます。



バナナと農薬

市販のバナナの多くは、フィリピンのプランテーションで 生産されています。病害虫被害の少ないきれいなバナナ を作るため、農薬の空中散布などが今も日常的に行われ、 住民の健康被害も報告されています。

また、人気の高地栽培バナナは山間部にまでプランテー ションの開発が進み、下流域に農薬汚染が広がるなどの 問題も。輸入時に残留農薬などの検査は行われています が、心配も残ります。

市販バナナの現状を報告する動画 あなたはどの「バナナ」を選びますか?

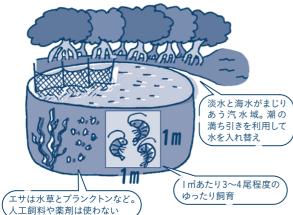


インドネシア

現在のエビの養殖は、狭い養殖池で大量の人工飼料を与える集約型養 殖が主流。抗生物質などの薬剤が使われ、加工時にも黒変防止剤、保水剤 などの添加物が使われます。そんな養殖への疑問から始まったエコシュリ ンプ事業は、2022年に30周年を迎えました。

環境にダメージを与えない粗放養殖

粗放養殖でのびのび育ったブラックタイガー



生産や加工、生産者の声などを紹介する エコシュリンプ30周年記念動画はこちら





「エコシュリンプで環境を守る!

インドネシアでも工業化や宅地開発が進み、 地域環境への影響が心配されています。現地 では若い生産者を中心に、地域の環境を守る 取り組みが始まっています。円安で価格は上 がりましたが、そんな彼らを支えるためにも、 プチぜいたくな一品として、継続的な利用を お願いします。

(黒岩竜太さん/オルター・トレード・ジャパン)

産地限定。エキストラバージン オリーブオイル

さわやかな香りとフルーティーな甘味

アンダルシア地方の産直産地で、できるだけ農薬 を使用せずに栽培。収穫したてのオリーブをオイルに 加工するまで、産地で一貫管理。



地球の未来にまじめなボディソープ

中身は産直産地の原料を使用した石けん、容器はプラごみを減 らすための紙パック。地球の未来をとことん"まじめ"に考えたボ ディソープです。

保湿成分 オリーブ油 上記のオリープオイル産地

のオリーブ

泡もちと保湿 バランゴンバナナの産地、 ネグロス島のマスコバド糖



泡立ちをよくする パーム核油

テケンダマ社(コロンビア)の、自然循環をいか した農法で栽培したア ブラヤシから抽出

紙パックはパルシステムで 回収して、トイレットペー パーなどにリサイクル

オンラインパルの「フェアトレードショップ」には ,

「パプア」のカカオいっぱいな チョコレートが登場(2月2回まで)







インドネシア・パプア州の生産者が、自分たちのくらしや豊かな熱帯 雨林を守りたいと願いながら、ていねいに育てたカカオ豆を原料にし たチョコレート。カカオの酸味と香り、ナッツのようなコクが絶妙なお いしさです。

Information '

基礎から学ぶ食品添加物 ~添加物削減に取り組む作り手の声~

食品添加物の基礎について学ぶ学習会を開催 します。食品添加物削減に努力するメーカーの取

り組み(「ロースハムスライス」 「使えるカレー」) もご紹介!





講師:垣田 達哉氏

(消費者問題研究所代表、食品問題評論家)

- 時: 2023年2月4日(土) 10:30~12:30
- 会場: ①ご自宅(Zoomを使用したオンライン) ②パルシステム東京新宿本部(定員15名)

※新型コロナウィルスの感染状況により、 ②の会場参加は中止の場合があります。

参加費:無料

申込締め切り: 1月25日(水) 12:00

