

バラゴンバナナの食べごろの目安は、実が柔らかくなる、皮が黄色になる、甘い香りがする、皮がずりむけるなど。そのまま食べるのはもちろん、暑い季節はスムージーもオススメ



## MONO語り

Vol.118 フィリピン

# ネ

グロス島の生産者たちが日本の生協組合員との間で「バラゴンバナナ民衆交易」を始めたのは、今から30年ほど前のこと。バナナ生産と出荷で生産者の暮らしが向上すれば、子どもたちは貧困や飢餓で苦しまなくてもすむ。一方、日本の生協組合員は、化学肥料や化学合成農薬を使わずに栽培した安全でおいしいバナナを食べることができる。そうした思いを持つ生産者と消費者をつないできたのが、(株)オルター・トレード・ジャパンだ。

「バラゴンという品種は甘くて香りがよく日本人好みの味です」と同社広報の<sup>まくた</sup>幕田恵美子さん。たしかに、食べると濃厚な甘さが口に広がる。「虫やキズからバナナを守るための袋がけや、熟度をそろえるために目印をつける」といった品質向上にも取り組み、ていねいに作っています」。

さらに、台風で出荷量に影響が出ないようにネグロス島以外にも栽培地を広げてきた。ミンダナオ島では、オボ族やチボリ族といった先住民族たちがバラゴンバナナを生産している。伝統的な狩猟や焼畑農法の暮らしはむずかしくなっているが、化学肥料や化学合成農薬を使わずにバナナ

文・久島玲子(編集部)

# 生産者と日本の消費者をつなぐバナナ

を栽培することで、自分たちが守ってきた土地や環境を壊すことなく子どもたちに残していきたいという思いで取り組んでいる。

今では3,000人近いバナナ生産者がフィリピン国内に点在している。さらにネグロス島では生産者が作っているバナナ以外の野菜などを宅配システムに似た仕組みで、島内の家庭に届ける試みも始まっている。

今年はバラゴンバナナが大豊作。ぜひ味わってみてはいかがだろうか。



収穫したバナナを運ぶ生産者(ネグロス島)

商品の購入は APLA SHOP まで ▶ [www.aplashop.jp/](http://www.aplashop.jp/)