



©Yuki Asada

## 自然に優しいスパイスを食卓に

静岡市内にある小さなフェアトレードショップ「Teebom」。ドアを開けると、色鮮やかなアジアテイストの小物が並んでいる。

「いらっしゃいませ!」。明るい笑顔で迎えてくれる店主の今井奈保子さんはスリランカの青年海外協力隊OG。「店名はシンハラ語で“お茶にしましょ”の意味。気軽にお茶でもしながら立ち寄りしてほしいという思いで付けました」と話す。

この店の看板商品の一つが、スリランカ中央部、キャンディ近郊の村から届いたスパイス。コショウ、カルダモン、クローブ、ナツメグ…。品ぞろえも豊富だ。今井さんこだわりの“自然農法”で、農薬も化学肥料も使わず、村の男性たちが

手塩にかけて栽培している。

スパイスを入れる箱作りは女性の仕事。慣れた手つきでアシの葉を裂き、一枚一枚、丁寧に編み込んでいく。かわいいココナツの殻のスプーンが付いているのもうれしい。

「日本にもっとフェアトレードが広まるよう、スリランカの人たちと知恵を絞って良いものを作りたい」と今井さん。粉にすると風味が飛んでしまうため、“採れたまま”で販売するのがTeebom流。スパイスを使った手作りクッキーの販売も始めた。

使うたびに、ふわっと香る自然の恵み。スリランカの爽やかな香りを食卓で味わってみては。



人にも環境にも優しい農法で生産されたスパイスは日本の女性にも人気

★スリランカのスパイスを6人、クッキーを2人にプレゼント!→詳細は38ページへ

★商品は「Teebom」の店舗(静岡市)とホームページ([www.rakuten.co.jp/teebom/](http://www.rakuten.co.jp/teebom/))から購入可能

