

人と人、人と自然が共生する持続可能な社会をめざして

バランゴンバナナ

(株)オルター・トレード・ジャパン(ATJ)が扱うバランゴンバナナは、フィリピンの小農民がさまざまな想いと願いをこめてつくっています。砂糖産業の崩壊で飢餓にさらされたネグロス島の人びとは、「子どもたちを二度と飢えさせない」状況をつくりたいと願い、化学合成農薬を使わない安心・安全なバナナが欲しいという日本の消費者とつながり、バランゴンバナナの民衆交易事業が始まりました。1989年のことです。現在バランゴンバナナの生産は、地域のさまざまな課題を解決していきたいという、フィリピンの4つの島の農民に広がっています。



「バランゴンバナナ」ってどんなバナナ?

- ① 「バランゴン」とは、フィリピンに自生するバナナの品種の名前です。ほんのりした酸味と甘みが調和したコクのある味わいが特徴です。
- ② 化学合成農薬や化学肥料は使わずに育てられています。産地の自然環境に優しく、働く人びとや消費者にとって安心・安全なバナナです。
- ③ バランゴンバナナをつくっているのは、ネグロス島、ボホール島、ルソン島、ミンダナオ島の2000人以上の小農民です。生産者はバナナの病気を防ぐための手入れ作業や土づくりをしたり、キズがつかないようにていねいな取り扱いをしています。

バナナの民衆交易事業を経て…

- ① バランゴンバナナを出荷することで、生産者は定期的な現金収入が得られるようになり、子どもたちの教育や家族が必要な医療や基本的な衣食住を確保するための助けとなっています。
- ② バランゴンバナナを育てながら、地元出荷用の穀物や野菜づくり、鶏や豚など家畜の飼育や、畑の残渣や家畜の糞尿を利用した循環型農業に取り組んでいる生産者もいます。
- ③ ネグロス島では、バナナの輸出に加えて、日本との交流から学び、生産者がつくった安心・安全な野菜などを、生産者と消費者の顔が見える関係でネグロス島の町の人びとに届ける宅配事業を始めました。
- ④ キリスト教徒、イスラム教徒、先住民族が暮らすミンダナオ島では、民衆交易事業を通して、貧困の軽減、相互理解につながり、平和の構築に一役かっています。
- ⑤ ミンダナオ島の生産者が民衆交易事業に取り組むことは、土地をプランテーション開発から守り、自然環境を守ることにつながっています。

フィリピン・ バナナプランテーションの ここが問題

日本で流通するバナナの80%以上は、フィリピン、ミンダナオ島で栽培されています。1960年代末から多国籍企業が開発したバナナプランテーションでは、化学合成農薬や化学肥料、安価な労働力を投入してバナナを生産するため、農薬による農園労働者や近隣住民の健康被害、環境破壊、劣悪な労働条件が問題となっていました。2000年代に入って、「高地栽培バナナ」プランテーションの開発が進み、山間部に暮らす先住民族の土地がプランテーションに転換され、農薬による健康被害や環境汚染は広域化しています。

『甘いバナナの苦い現実』(DVD、書籍)にはこうした状況が詳しく描かれています。



DVD
監修:アフロティヨウセンター
編集協力:ATJ

書籍
出版:コモンズ
編集協力:ATJ

ご購入は
こちらから
[APLA SHOP]



パッキングセンターでの作業



バランゴンバナナの生産地

バランゴンバナナをおいしく食べていただくために

食べごろのめやす

バランゴンバナナの食べごろの目安は、①実がやわらかくなる、②皮が黄色になる、③甘い香りがする、④皮がツルリとむける、などです。

バランゴンバナナは、大規模農園で一括管理栽培を行うバナナとは違い、小規模生産者がそれぞれ条件の異なる地域や土壤で育てているため、熟度にばらつきがあります。

バナナの保存方法

バナナの保存には15度から20度くらいが適していると言われています。寒い季節は部屋の中のなるべく暖かいところで保存してください。青く硬いバナナが届いた場合には、袋に入れて軽く口を閉じ、食べごろになるのをお待ちください。

熟したバナナは風通しのよい涼しいところに置いていただくか、新聞紙やボリ袋に包んで冷蔵庫で保存していただくと長持ちします。冷蔵庫に入れると皮は黒くなってしまいますが、実の部分に影響がなければ問題なくお召し上がりいただけます。熟していないバナナを冷蔵庫に入れると、追熟が止まってしまいますので避けください。

キズや傷みについて

バランゴンバナナは、畑から山道やデコボコ道を通って運ばれる場合があります。できるだけキズつけないように努力していますが擦り傷や押され傷がついてしまうことがあります。但し、バランゴンバナナは皮が厚いために、実への影響はほとんどありません。まずは、皮を剥いてみてください。

バランゴンバナナは、輪が傷みやすいことがあります。輪にカビや傷みがある場合には切り落としていただくと、傷みの進行が抑えられます。

株式会社 オルター・トレード・ジャパン / Alter Trade Japan, Inc.

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-4-15 サンライズ新宿3F

[tel] 03-5273-8163 [fax] 03-5273-8162

<https://altertrade.jp/>

オルタートレード



ATJ
ひとからひとへ、
手から手へ。

民衆交易
バランゴンバナナ
Balangon Banana

バランゴンバナナを使ったおいしいレシピ

他にもこちらのWebsiteにて
バランゴンバナナを使ったレシピを紹介しています。
<https://altertrade.jp/balangon/recipe>



バランゴンバナナケーキ

材料 [長さ23cmパウンド型1本分]

- ホットケーキミックス 150g
- バランゴンバナナ 2~3本(完熟しているものがおすすめです)
- マスコバド糖 80g(なければ他のお砂糖でもOKです)
- 卵 2個
- オリーブオイル 大さじ5(あるいはバター80g)

作り方

- 1 ポウルにバランゴンバナナを入れてフォークやマッシャーなどで潰します。
- 2 ①に卵、マスコバド糖とオリーブオイルを加えて混ぜます。(バターの場合はレンジで温めて溶かしてから加えてください。)
- 3 ホットケーキミックスをふるいなどでふるってから、②に加えて混ぜます。
- 4 ③を型に流し入れ、180℃に熱したオーブンで約30~40分焼きます。竹串で刺して何もつかなくなればOKです。

※焼き立てでも、冷蔵庫で一晩寝かせても美味しいいただけます。

Point

- ◆パウンド型は、高さや幅があれば18cm位のものでも大丈夫です。
写真のケーキは、長さ23cm、幅7cm、高さ6cmの型を使用。



バナナスマージー

材料 [グラス3杯分]

- 冷凍したバランゴンバナナ 中3本
- 牛乳 250cc
- お好みで果物

バナナ、牛乳や果物の分量はお好みで調節してください。

作り方

- 1 バナナは皮をむき、ラップに包んで冷凍しておく。
- 2 凍らせたバナナを適当な大きさに切り、牛乳と一緒にミキサーに入れてスイッチオン。完成!

Point

- ◆冷凍バナナがあればいつでもお手軽に美味しいバナナスマージーが楽しめます。嬉しい季節にぴったりのレシピです。キウイ、イチゴや桃など季節の果物を加えると、また違った味が楽しめますし、ヨーグルトやレモン汁をまぜるとさっぱりした感じになります。
- ◆バナナをそのまま牛乳とミックスした定番のバナナジュースもお勧めです。