FAIR TRADE SUPPORTER NEWS フェアトレードサポーター通信 Vol.1

フェアトレードサポーターって何?

フェアトレードは、途上国などで作られた商品を適正な価格で購入することで、その国の人 たちが幸せな暮らしができるようにする仕組みです。フェアトレードサポーターはフェア トレードをもっと身近に感じてほしい、という想いから2019年度に誕生した組合員活動です。 現在5人の組合員サポーターが、「おいしく・たのしく・わかりやすく」をコンセプトに 世界中のみんなが笑顔になれるよう、人と環境に優しいもの作りやサステナブルな取り 組み【SDGs:持続可能な開発目標】を伝えていきたいと思ってます。

★皆さんに活動を知ってもらうべく、3か月に1回フェアトレードサポーター通信を発行 いたします。どうぞお楽しみに★ ★Vol.2 12月4回 ★Vol.3 3月5回

7月、オルタートレードジャパン(ATJ)の山下さんを講師に迎え、 リモートでエコシュリンプについて色々とお話を伺いました。

エビ、好きですか? はじめに、クイズです。

Q.日本人は、一人当たり1年間でどのくらいエビを食べてい るでしょう?

A.約800g

B.1,300g

C.約5,000g

(答えは裏面)

これまでの活動内容

2019~フェアトレードチョコレート

バレンタインイベントを開催し、カカオ生産に関する児童労働の問題や、フェ アトレードチョコレートと市販のチョコの作り方や価格の違いなどの紙芝居を 見ていただいてから参加者さんとフェアトレードチョコレートを使って、フォ ンダンショコラなどを作って試食しました。

児童館きっずみさかへの出前講座では紙芝居や、焙煎前のカカオ豆を見ても らったり、フェアトレードチョコレートの試食をしてもらい、フェアトレード について学習しました。

ガンガンと呼ばれる水草。これを発酵させて

池に投入することで、プランクトンを発生さ せる。プランクトンはエビのエサになる。

エコシュリンプの定義は、粗放養殖エビという ことです。産地はインドネシアのジャワ島とス ラウェシ島。

料放養殖って何?それは、自然環 境を生かした持続可能な養殖方法です。

- 1. 養殖池の水草やプランクトンなど天然のえ さが豊富なため、人工飼料がいらない。→えさ の食べ残しによる水質汚染がない。
- 2 広々とした池で適度な密度で養殖するので、 病気が出にくい。
- →抗牛物質の必要がない。

2020~ フェアトレードバナナ

ZOOMでのやり取りでのバランゴバナナと市販のバナナ の違い、バナナの畑での育成などを学び、新しく「フェ アトレードバナナの長い旅」という紙芝居を完成させま した。クイズもあって楽しく学べます。

今は日本の南島以外でもバナナがつくられているそう ですよ!!

★フェアトレードチョコレート、フェアトレードバナナ ZOOMでの出前講座受付中!!

> 2021~エコシュリンプ ただいま勉強中

ご多くの養殖方法は、集約型養殖と言い、池に沢山のエビを入れ、 沢山のえさを与えて養殖します。病気が出やすいので、抗生物質 のような薬を与え、多すぎるえさは余って池を汚します。数年で 池は使えなくなり、使えなくなった池は放置され、環境が壊され てしまいます。

私たち日本人は、エビが大好き。エビを安く大量に手に入れる ことは、ほかの国の環境を壊すことにつながります。

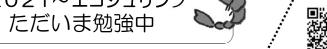
また、食品の安全性という観点からみても、エコシュリンプは 収穫後薬剤や保水剤を使っていないので、安心感がありますし、 エビ本来の美味しさを感じることが出来ます。

いかがですか?エコシュリンプ、食べてみたくなりましたか?

名 称 養殖ブラックタイガー中 原材料名 養殖えび、酸化防止剤(次亜

- (亜硫酸塩、クエン酸など) →古いエビの見栄えを良くした り美味しそうに見えるようにす るため
- ・保水剤(リン酸塩など)
- →エビの細胞を膨らませプリプ リした食感を出し増量するため

エコシュリンプのふるさと、インドネシアでの粗放養殖の様子や日本にとどくま でのYouTube動画です。ぜひご覧ください!!





子ども達は、作り 方動画見ながら動 画のバックミュー ジックに合わせノ リノリで踊ってい ました。

難しかったのは炒り卵

楽しかったのはエビの

しっぽをとる所と飾り

を焼く事でした…

つけをする所です。

エビがぷりぷり

していてすごく

おいしかったで

茹でた後、出汁

に漬けると中ま

で味が染みてエ

ビが美味しい! と大好評でした。

7/26~8/6 夏休み親子料理教室を開催しました!!

Ecoshrimp

★たくさんのご参加ありがとうございました★

おうち時間が多くなっている今だからこそ、 夏休みは親子で「エコシュリンプ」料理に チャレンジしてもらおうと、今回はフェア トレードサポーターが提案したレシピ動画 から作ってみたいレシピを選んで、おうち で料理している様子をメールや動画で報告 してもらうイベントを開催しました!



2人で苦労して 作った分、空腹 も相まって最高 に美味しかった ようです。

調理していくとエビの色 がだんだん変わっていく

こと、背中が丸まってい

くことなど、子供たちは

驚きながら料理を楽しん

でくれました。

やっぱり自分で 作った料理は美味 しいようでペロリ と完食しました。



少食でご飯を残すこ

とも多い子供達です

が、臭いや手触りに

苦戦しながらの調理

もでき、よい体験に

なりました。

私は今回初め てエビを使っ た調理をしま した。 エビがお湯に 入れた瞬間に 赤くなって驚 きました。





料理が大好き な娘が作りま した。 エビが少し苦 手だった息子 も、白だしに 少し漬けた事 により、とて も美味しいと パクパク食べ てくれました。



ぜひご覧ください!!

食べる時にはエコシュリ ンプの説明をお父さんに してあげていました。 親の私も動画を見て感動 しました。

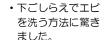


エビの身が締まっていて、とても美味しかっ たです。



COMING SOON!!

バレンタインイベント計画中♡



・春巻きの皮で巻く のは楽しかった です。



【クイズの答え:B 1,300g】

フェアトレードサポーター通信をご覧になってのご意見・ご感想、こんなことをしてほしいという要望をぜひ送ってください。 コメントをお送りいただいた方の中から抽選で10名様に【スマイルフェアトレードセット】をプレゼントいたします!

米キリトリ**米**

メールでの ご意見、ご感想は こちらから

組合員番号



顔の見えるエビなのに、手軽に使えて本 当に調理が楽で美味しかったです。

※コメント掲載 OK・NG ■ 〆切:2021年9月24日(金)送り先:事業本部 廣瀬・羽田まで