

FAIR TRADE SUPPORTER NEWS

フェアトレードサポーター通信 Vol.4

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います。

★皆さんに活動を知ってもらおうべく、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★

フェアトレードサポーターの出前講座の紹介

フェアトレードバナナの長い旅

フェアトレードバナナが現地で収穫されて組合員のみなさんに届くまでをスライドや画像で紹介する出前講座です。

小さい子供さん向けと、小学校高学年～大人向けの2パターン制作しました。どちらも見やすく、分かりやすく、動くスライドを使って、クイズも数個あるので最後まで飽きずに見て貰える様になっています。



Q 日本にほんでバナナはどのくらい作つくっているでしょうか？

①0% ②0.1%

③1% ④10%



スライドにはクイズもあって大人から子供まで楽しめます

老若男女問わず1人でも多くの皆さまに「フェアトレードバナナの長い旅」を見て欲しいし、見たら周りに「こんなの見たんだよ」と伝えて欲しいと思います。そして、流通が戻ったら…バランゴンバナナ是非食べて欲しいです。



フェアトレードバナナの長い旅、フェアトレードチョコレートの出前講座はオンラインに対応しますのでお気軽にお問い合わせくださいね☆
お問い合わせ先

活動支援課 TEL055-243-6327 秋山まで

フェアトレードチョコレート出前講座



フェアトレードチョコレートができるまでとカカオを作っている人たちについて、紙芝居でわかりやすくお伝えし、自分たちができることは何だろう？ということみんなで考える出前講座です。昨年度出前講座を行った高校の生徒さんたちの感想を一部抜粋してご紹介します。

- 「フェアトレード」という言葉の意味を知ったことで、意識が大きく変わったと感じる。
- 自分と同年代の子や小さい子が、劣悪な環境で働いていた生活していたりすると、心が痛かった。
- 買う商品を変えるだけで救える人たちがいることを知って、買う商品を今までより気にかけてみようと思った。
- 自分にできることとして、まずは世界には貧しい子どもたちがたくさんいるということを忘れないこと、そしてその子たちのためにフェアトレード商品を買うこと。



コクがあるのにクセがない、後味すっきりな黒砂糖です。和洋中を問わず料理のうまみを引き出す調味料として日常にお使いいただけます。甘みづけにとどまらない、様々な可能性を秘めたお砂糖です。いつも使う調味料に仲間入りさせたら、きっとおいしい発見が待っています！



マスコバド糖

～うまみが詰まってる！～



マスコバド糖を使ったレシピ



自給用の米や野菜作りなど、作物の多様化や養鶏、養豚にも取り組んでいます。

マスコバド糖の産地はフィリピン・ネグロス島。別名「砂糖の島」と呼ばれています。

「マスコバド」という名前は、ネグロス島で昔から行われていたシンプルな製法に由来します。

原料のサトウキビは手作業で根元から刈り取り（手刈りで長めに刈り取ることで品質劣化のスピードが抑えられます）甘みの少ない茎の先端部や葉は切り落とすうえで、提携する製糖工場に搬入し搾汁します。

これをゆっくり煮詰めながら濃縮していくことで苦みが抑えられ、精製をしないのでサトウキビの風味、ミネラル分が残るのです。

ここネグロス島では、1980年代半ばに砂糖の国際価格が暴落したことで、農園の多くが作付けを控えたため、労働者が失業し多くの子どもたちが飢餓に陥りました。そこで日本ネグロスキャンペーンが立ち上がり、緊急支援を始めました。この支援は、サトウキビ農園労働者の自立を応援する仕組みで、地域ごとに生産者協会を設立、「知識、技術を身につけ、自信と希望を持てるようになった」という生産者の意識の変化が何よりの成果です。現在では、有機栽培に取り組んだり、ヨーロッパ、韓国へも販路を広げています。



中華蒸しパン

材料(6個分)

卵	1個
塩	ひとつまみ
ぬるま湯	100cc
マスコバド糖	50g
薄力粉	150g
ベーキングパウダー	大さじ1/2
重曹	小さじ1
水	小さじ1
ごま油	小さじ2



作り方

- 1、ぬるま湯にマスコバド糖を入れて溶かす。
- 2、卵に塩を加え、ごま油を少しづつ加えながら混ぜる。
- 3、1に2を入れて混ぜ合わせる。小麦粉とベーキングパウダーを合わせて振るって入れる。重曹を水で溶いたものを加える。
- 4、型に流し入れる。蒸し器で12分強火で蒸す。串を刺してついてこないようなら出来上がり。

おからのクッキー

材料(12枚分)

おから	50g
全粒粉	70g
バター	30g
菜種油	大さじ2
マスコバド糖	50g
牛乳	大さじ1



作り方

- 1、ボウルにバターをいれて室温に戻し泡立て器で混ぜながら菜種油を入れる。
 - 2、マスコバド糖を加えて混ぜる。
 - 3、おからと牛乳を加えてよく混ぜ合わせる。全粒粉を振るって入れる。
 - 4、練らないようにしてサクッと混ぜ合わせひとつにまとめる。
 - 5、12等分して丸め、手のひらで5ミリくらいにつぶして円く形を作る。片方にフォークで十字にしるしをつける。
 - 6、テフロン加工のフライパンにのせ弱火で蓋をして5分～7分くらい焼く。裏を見て焼き色がついていたらひっくり返して蓋をして5分くらい焼く。
- ※全粒粉でなくても薄力粉、製菓用米粉でもよい。季節により牛乳で固さを調整して下さい。

Coming soon!

8月2日、マスコバド糖の学習会&使い方紹介のイベントをリモートで開催します！オルタナティブトレードジャパンの講師の方をお迎えして、フェアトレードとマスコバド糖についてお話をお伺いします。イベントにご参加された組合員さんには後日マスコバド糖のプレゼントを配送便でお届けします！詳しくは7月3回のチラシをご覧ください！

※キリトリ※

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5名様に【フェアトレードの紅茶】をプレゼントいたします！

組合員名:

組合員番号:

※コメント掲載 OK・NG ■ 〆切: 2022年7月1日(金) 送り先: 活動支援課 秋山・羽田まで

メールでの
ご意見・ご感想
はこちらから

