



ほんものを たべよう

提出日

1/ 火 水 木 金
25 26 27 28

配達日

2/ 火 水 木 金
1 2 3 4

翌々週分配達日

2/ 火 水 木 金
8 9 10 11

2022.2月1週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

蜂蜜

ヒマラヤの大自然からの贈り物 チウリハチミツ

村人の仕事を生み出し、森を守る

(有)ネパリ・バザーロ

文責 西川 榮郎(安全な食べものネットワーク オルター 代表)



生産者代表のマハラクシュミさん

フェアトレード

フェアトレードを通して、ネパールの人々、特に、立場の弱い女性や子どもの自立を支援している(有)ネパリ・バザーロ、高橋 百合香代表は、ヒマラヤの大自然からの贈りもの、ネパールの宝とも言うべき「チウリ」ハチミツを日本の人々に紹介しています。ネパリ・バザーロについてはカレー(オルターカタログ2011年3月2週号)で詳しくご紹介しています。

文句なしに美味しいハチミツ

チウリ(Chiuri)は別名バターノの樹とも呼ばれ、そのハチミツはバターのようなキャラメル風味の濃厚なおいしさが特徴です。キャラメルや黒糖のようなコクと甘さの中に、かすかな酸味があり、後味はさっぱりしています。

トーストやパンケーキ、シリアルなど朝食やお菓子類に向きます。オーソドックスに万能で、果実にも合うので、フルーツ料理、生姜料理にも合います。レモ

ンを漬けてハニーレモンにしてもよく合います。

ハチミツは数年経つと、味が強くなって風味が落ちる場合がありますが、チウリハチミツは年数を経るとメイプルシロップのようになり、なお一層楽しめます。

汚染のない自然環境のハチミツ

ネパールの西側に位置するチトワン(CHITWAN)およびダン(DANG)出身の人々が採蜜しています。次回以降はより管理が行き届くピュータン(PYUTHAN)を主とする予定です。農業などに汚染されていない環境下にあり、段地のところどころに、小さな自家用の田畑がありますが、農業など購入できないくらい貧しく、道路もまともでない奥地の村です。ダン、ピュータン、ロールパー帯は、2006年の包括的和平合意によって終結した10年に亘る内戦時代、反政府勢力の拠点で激戦地でした。貧困ゆえの少年兵、女性兵士も多くいて、多くの住民が犠牲となりました。このハチミツの活動が、収入の創出、貧困の改善、ジェンダーの格差是正、社会的地位の向上につながっていくはずで



後列右端からネパリ・バザーロの高橋 百合香代表、生産者代表のマハラクシュミさん。後列左端は丑久保 完二ネパリ現副会長

チウリは恵みの木

チウリの樹はIndian Butter Treeの一種で、ネパールの標高300~1500mの南斜面に自生しています。水はけが良く、乾燥し痩せた土地で、10~20mの大木に育ちます。様々な気候条件にすぐれて適応します。葉はお皿に、幹は薪や建材に、花蜜や実は食材に、種から採れる油は食料や燃料に、石けん、肌につけたりと活用できます。



チウリの木

ネパールでは昔か

ら「恵みの木」と大切にされています。急斜面でも育ち、強く根を張るので、崖崩れなども防いでいます。

12~1月頃に白い小さな花が集まって咲きます。蜜がしたるほどです。

6~7月には甘くておいしい実がなり、フルーツとして食されています。



チウリの花

貧しい人々の自立を支えています

ネパリ・バザーロがチウリハチミツに出会ったのは、ネパール女性の社会的地位向上を目指して確立されたネパール女性起業家協会WEAN(Women Entrepreneurs Association of Nepal/1987)の姉妹組織、女性生産者の協同組合「WEANコープ」を通してです。

採れたハチミツは「The Beekeeping Shop」マハラクシュミさんが集め、「低温殺菌」(加熱は42℃以下)、「ろ過」をして、日本へ運びます。

マハラクシュミさんは生活が厳しい村の収入向上のため養蜂のトレーニングやサポートをし、養蜂を始めた生産者から、そのハチミツを仕入れます。

「The Beekeeping Shop」はネパール政府とオランダの組織が協力して、貧しい農民の収入向上を目指し、養蜂専門育成のための技術指導を実施したあと、1995年に設立されました。養蜂は必要な設備が地元材で安く簡単に作れるので、貧しい人でも始めやすく生計を支えることができる森の産業です。

ネパリ・バザーロはそのハチミツを日本に輸入し、社会福祉法人 夢21福祉会 まどか工房にて小分け・ビン詰めを行っています。

生産からビン詰めまで、全て人々を幸せにする輪でつながっています。

ルディオハチミツ

チウリハチミツと同様に、ネパールからたいへん貴重なルディオハチミツも届きます。ルディオはシソ科のバジル種の仲間です。爽やかな花の香りがふわっと広がる、フルーティーで上品な甘さのハチミツで、食べる香水と呼ばれています。

市販のハチミツの問題点

今週配布のオルター通信1728号をご覧ください。

ネパリ・バザーロの ネパールの森から届いたはちみつ・チウリおよびルディオ

●養蜂

ネパール チトワン(CHITWAN)およびダン(DANG)出身の人々がチウリの樹から採蜜10月にピレスロイド系殺虫剤・フルバリネットを使用する場合があります。ただし採蜜開始前に蜜蜂の巣の残留蜜などを除去するので、残留の心配はありません。みつろうには残留します。



●加工

The Beekeeping Shopマハラクシュミさん トレーニングサポートした養蜂農家から集めたハチミツを低温殺菌(42℃以下)と、ろ過をして2.5kgボトルに充填し日本へ出荷。

●小分け

社会福祉法人 夢21福祉会 まどか工房
ネパリ・バザーロで金属探知機にかけたあと小分け・ビン詰め