



ほんものを たべよう

提出日	3/	火	水	木	金
	26	27	28	29	
配達日	4/	火	水	木	金
	2	3	4	5	
翌々週配達日	4/	火	水	木	金
	9	10	11	12	

2019.4月1週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本場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。

コーヒー COFFEE

無農薬コーヒーを原料に 無添加・無糖の缶コーヒー

(株)プレス・オルターナティブ
パウリーニョ農園



パウリーニョさん

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

フェアトレードのコーヒー

第3世界とのフェアトレード事業に取り組む(株)プレス・オルターナティブは、ブラジルミナスジェライス州のパウリーニョ農園の、無農薬栽培したコーヒー豆を輸入しています。また、そのパウリーニョコーヒー豆と水だけを原料に、無添加・無糖の缶コーヒー(ブラック)を作っています。

通常、缶コーヒーは安い豆をブレンドすることが多いのですが、生産者が明らかで高い品質のコーヒー豆を缶コーヒーに使うことは、極めて珍しいことだといえます。

乳化剤、香料、pH調整剤などの化学薬品や砂糖も使っていません。

環境ホルモン対策をしています

缶コーヒーについては、缶の内張りを使うエポキシ樹脂から溶出する環境ホルモン、ビスフェノールAが問題となります。このパウリーニョ缶コーヒーでは、その溶出量は1ppb以下(基準は10ppb)と、信頼性の高い缶を使用しています。

本格的な味の缶コーヒー

パウリーニョ缶コーヒーは、缶コーヒーとは思えない本格的な味です。

夏はアイス、冬はホットと楽しめます。アイスはそのまま氷を入れても、ホットは湯煎で牛乳を加えればカフェオレに、コーヒーが強めをお好みの方は缶コーヒー1:牛乳1の割合で、まろやか派は缶コーヒー2:牛乳3の割合で。甘さがほしい方はやしの花蜜や砂糖を入れてお楽しみください。

この缶コーヒーは、オルターが取り組んでいる安全なドリンクの自販機でも活躍しています。

自らの農薬被害で有機栽培に取り組む

パウリーニョ農園のパウリーニョさんは、かつて小規模農家の農業指導をしていました。その仕事を長年している中、重い病気になりました。農家との仕事で多くの農薬を吸い込んでいたのが原因だと思いました。

2000年に自分の農園で農薬・化学肥料を使わない有機栽培に切り替えました。

自園で大量の自家堆肥を作っています。牛や豚など家畜の糞、コーヒーの果肉、牧草の硬い部分など、堆肥の材料はすべて農園内にあるものを使っています。

自然の起伏を生かした広大な農園は森や泉が点在しています。トゥーカンやジャクーといった大きな野生の鳥、アライグマなどがたくさん生息しています。

完熟した実だけを集めたコーヒー豆

パウリーニョ農園では、完熟したコーヒー豆だけをひとつひとつ選んで収穫しています。手間も技術も必要な「ピックアップ」という方法です。

これに対し、ブラジルの一般のコーヒー園では枝に付いている実をしごくように一度に収穫してしまう「ストリップ」という方法で収穫しています。

一枝に未熟、完熟、過熟と熟度の異なる実がなっているため、ピックアップ法では4月から8月の収穫シーズンの中、何度も同じ圃場に入って手作業で収穫作業を行う必要があります。起伏に富む農場では機械で圃場に入ることも難しいのです。

温暖化対策に日陰栽培

パウリーニョさんは、2005年から「シェードツリー」を自分で植えています。「最近気候がおかしい。年々暑くなり、コーヒーの実が早く熟してしまう。何事もゆっくり、

コーヒーの実も徐々に熟していくと美味しいコーヒーになる」。温暖化対策として日陰栽培を始めたのですが、現在十分に良い結果が出ています。

ブラジルで日陰栽培というのはほとんど見かけません。こんなことをするパウリーニョさんは、始めた当時は周りからロコ(変わり者)と言われたそうです。

ブラジルCOEの常勝者

研究熱心なパウリーニョさんは、ブラジルコーヒーらしい力強いコクとマイルドな甘み、心地よい苦味のバランスが絶妙な美味しいコーヒーを作ることに全力を注ぎました。ブラジル全土のコーヒー品評会COE(カップ・オブ・エクセレンス)で1位をはじめ、過去に何度も上位入賞を果たしてきました。

1位を獲ったパウリーニョさんのコーヒーが有機栽培とわかったら、世界で初めての快挙に大変な注目が集まりました。

日本で初めてのフェアトレード事業

(株)プレス・オルターナティブは、創業者の片岡勝さんが1985年に北欧でフェアトレードに出会ったことがきっかけで、1986年、日本で初めてフェアトレード事業「第3世界ショップ」を始めました。フェアトレードとは「途上国で作られた作物や製品を適正な価格で継続的に輸入・販売することで、生産者の向上を支援し、貧困問題の解決を目指す貿易の仕組み」と言われます。

(株)プレス・オルターナティブでは、栽培方法や製作過程を詳細に確認することはもちろんですが、生産者と直接対話する「顔の見える関係」を築き、生産者の取り組み姿勢に共感できることを最も大切にしています。

私と(株)プレス・オルターナティブとの出会いは、私が企画した市民運動の洋上サミット「ばななぼうと」でした。

プレス・オルターナティブ パウリーニョ農園の コーヒー・缶コーヒー

コーヒー栽培

農薬不使用有機栽培 (IBD 認証)、日陰栽培
施肥……自家製堆肥
牛・豚など家畜の糞、コーヒーの果肉、牧草の硬い部分など
自園の材料のみで製造

コーヒー豆

完熟実だけを手摘み、果肉を除去して天日乾燥

●缶コーヒーの製造工程

コーヒー豆を焙煎後、粉砕し、水だけで抽出、ろ過、充填、殺菌



市販の缶コーヒーの問題点

通常大手メーカーの缶コーヒーには、世界中の農民から安く買いたたいた低品質のコーヒー豆をブレンドして使っています。もちろんそのコーヒー豆には農薬が使われています。かつて大阪大学の中南元先生は、輸入コーヒー豆の農薬を分析して、実に28種類の農薬を確認されたこともあります。

また缶コーヒーの製造時には、コーヒー豆以外に乳化剤や香料、pH調整剤(重曹など)が使われています。

さらに砂糖でそのまずい味をごまかしています。微糖などを謳っているものでも決して無糖ではありません。