



ほんものを たべよう

提出日	5/	火	水	木	金
	21	22	23	24	
配達日	5/	火	水	木	金
	28	29	30	31	
翌々週分配達日	6/	火	水	木	金
	4	5	6	7	

2024.5月5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。

コーヒー

フェアトレードに人生をかけた フェアビーンズコーヒー

オーガニックです

(有)フェアトレーディング

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

サスティナブルなコーヒー

名古屋市の(有)フェアトレーディング 林口宏取締役は、「フェアトレード」「オーガニック」「シェードグロウン」などをキーワードに、「フェアビーンズコーヒー」と名付けたサスティナブルなコーヒーを扱っています。ニカラグアやメキシコなどからコーヒーの生豆を輸入し、自らそれを焙煎しています。

フェアトレード

フェアトレードコーヒーとは、民主的に運営されている小規模コーヒー生産者によって構成された協同組合からフェアトレードで購入したコーヒーです。国際的な基準によって定められた最低保証価格を支え、生産者が常に生活に必要な収入を手に入れていることを意味します。

◎コーヒーにおけるフェアトレード認証の基準

- ・直接取引(小規模生産者の市場へのアクセス)
- ・公正な価格
- ・融資へのアクセス
- ・持続可能な農業

オーガニック

オーガニックコーヒーとは、農薬や化学肥料などの合成化学薬品を使わず、土壌を保全しながら生産されています。

シェードグロウン

自然と調和し、森の木陰で育てられたコーヒー。伝統的なコーヒーの栽培方法です。森は生物多様性や野鳥の生息地を守るために大きな役割を果たします。

ニカラグアセゴビア

ニカラグアからのコーヒー豆は、生産者の協同組合であるPRODECOOP(プロデコプ)協同組合、メルリン・ブレザ代表からフェアトレードで直接購入しています。プロデコプは1990年に設立され、メルリン・ブレザ代表はニカラグアでの初めての女性のコーヒー協同組合代表として1994年に就任しました。

プロデコプのコーヒーはシェードグロウン(日陰栽培/



シェードグロウン(日陰栽培/森林栽培)
後ろの森と共生してコーヒーが栽培されている



森林栽培)で栽培されています。森ではバナナやアボカドなどがコーヒーと共生しています。もちろん農薬や化学肥料は使わず、オーガニックです。

収穫したコーヒーの実実は果肉を剥いだのち、コーヒー豆を天日乾燥します。さらにコーヒー豆の周囲の硬い殻を機械で剥ぎ、ベルトコンベア上で、小石や木っ端などの異物を最後の最後まで取り除きます。

カフェインを抜いた メキシコCESMACHのコーヒー豆

今回お届けするディカフェの豆の生産組合(ロットによってはフェアトレードの生産者が変わることがあります。)はメキシコ、チアパス州南部の高地シエラマドレ山脈にある豊かな生物多様性を維持している生物圏保護区「EL Triunfo(エル トリウンフォ)」の緩衝地帯で、有機栽培しか許可されていない地域のコーヒー生産農家の組織で1994年に設立されたCESMACHから生豆を購入しています。CESMACHは619の小規模生産者で構成されています。

フェアトレード、オーガニックのスペシャルティコーヒーです。このコーヒー豆のカフェインは、水の浸透圧作用を利用して99.9%以上安全に除去しています。

焙煎は自社で

林口さんが輸入したコーヒー豆は、林口さん自ら焙煎します。他の豆との混入の心配はありません。

コーヒーは生豆のままなら相当長期に保管が可能です。焙煎すると豆で1週間、挽くと2~3日、淹れると20分で酸化(酸敗)します。

市販のコーヒーの問題点

コーヒー生産国の熱帯雨林や生態系に与える傷跡も毎年広く、深くなっています。コーヒー生産者は熱帯雨林破壊の二番目に大きな原因と言われています。森林を切り開き、機械化を推し進め、農薬や化学肥料を大量に投入します。太陽をささげるものが何も無い状態でコーヒーの単一栽培を行う「サンコーヒー」と呼ばれます。森や河川、生態系、野生動物、現場で働く労働者の健康に深刻な影響を与えています。

多国籍企業や地元の地主などが手にする利潤と引き換えに、コーヒー労働者や消費者が健康を害しています。大阪大学の故・中南先生の分析で、市販のコーヒー

その酸敗対策として、フェアトレーディングでは焙煎した豆には脱酸素剤を使います。粉は空気を抜いて充填しています。充填後、粉から出てくるのは炭酸ガスですので、酸敗の心配はありません。

ただし、開封後は酸敗させないようお早にお召し上がりください。

今回、オルター向けに特別に生豆の企画をしていただきましたので、自ら焙煎にチャレンジしていただくことも可能です。

コーヒー生産者と寝食を共に

林口さんは大学卒業後、通関士として働きました。退職後、1999年に渡米して、カリフォルニア州にあるフェアトレード認証団体「トランスフェアUSA」(現Fair Trade USA)で1年間インターンをして、アメリカスペシャルティコーヒー業界とフェアトレードコーヒーに関わり、コーヒー生産における環境問題と貧困問題を深く学びました。当時、国際コーヒー価格が暴落し、コーヒー危機と呼ばれていました。

2000年にはコーヒー生産と途上国のフェアトレードを調査するため、単身で中米のコスタリカ、ニカラグア、ホンジュラス、グアテマラに滞在し、フェアトレードコーヒー協同組合のコーヒーコミュニティでコーヒー生産者と寝食を共にしました。

2001年帰国後、これらフェアトレードコーヒーを消費者に届けたいと、2002年に(有)フェアトレーディングを設立し、フェアビーンズコーヒーの発売を開始しました。

フェアビーンズコーヒーは、自然の恵みと生産者の笑顔によって生み出されています。途上国の小規模生産者や労働者が、経済的に、そして持続的に自立することが可能になる取引の形で、やりがいを感じています。

オルターとの出会いは、ずいぶん前になりますが、高松市の自然食品店「ちろりん村」でフェアトレーディングの素敵なチョコレートが私が見つけたことがきっかけでした。このチョコレートの話は次週カタログでご紹介予定です。

から28種類の農薬を検出したことがあります。コーヒーへの単位面積当たりの農薬使用量は1位の綿、2位のタバコについて、3番目の多さです。

有害な化学薬品を規制するものは、発展途上国にはほとんど存在せず、存在していても機能していないのが実情です。DDT・マラチオンなど先進国では禁止されている毒性の強いものでさえ未だに日常的に使われているところがあります。

コーヒーは焙煎すると豆で1週間、挽いた粉で2~3日、淹れると20分で酸敗します。酸敗したコーヒーを飲んで胸焼けしたのに、カフェインのせいだと思い込んでいる人がなんと多いことか。加工工程のチェックも重要です。

大手メーカーのカフェイン抜きもジクロロメタン(塩化メチレン)や硝酸エチルなどの薬品を使うことも問題です。遺伝子操作でカフェインを含まない試験栽培も行われています。