

# ひまわり

2018年  
3月26日  
No. 1256

生活協同組合 あいコープふくしま  
郡山市安積町日出山1-110-1  
Tel 024-956-0011 Fax 024-956-0055  
フリーコール 0120-910-408

## もくじ

- ① バナナと民衆交易 学習交流会(3月6日)①
- ② "
- ③ "
- ④ " 前回質問に小林さん(ATJ)が答えました!
- ⑤ "
- ⑥ 豊富な商品紹介
- ⑦ ~⑩ ローカル商品のご案内、なんでもカード、注文品控えメモ

ローカル商品のご案内(4月2回)はうしろのページからです ホームページ <http://icoop-fukushima.jp> CO·OP共済に関するお問合せは、フリーダイヤル 0120-212-107

→ バナナと民衆交易 学習交流会(3月6日)①

## バランゴンバナナは素晴らしい

無農薬

無化学肥料

で育った

## 現地の人が安定した暮らしに!!

正直に言いますと、バナナはあまり買っていませんでした。農薬の問題や現地で働く人々の犠牲の上に成り立っている換金作物を喜んで食べる気にはなれなかったからです。

でも、学習会に参加してみて、農薬も化学肥料も使用していない安全なバナナが、バランゴンバナナということを知りました。そして、現地で働く人々が生産を通して安全で安定した暮らしを保証されるなんて素晴らしいと思いました。单なる消費者としての関わりだけでなく、バナナを買うことでも世界を変えていく力になる!子育てや自分の暮らしで頭がいっぱいになっていた自分ですが、世界に目を向ける機会をいたしました。

そして、世界で起きている問題は、この日本でも、自分にもある問題なのだと気づくことができ、これから生き方の選択・行動の指標にしていきたいです。貴重なお話し会、ありがとうございました。

(須賀川市)



オルタートレード  
ジャパン(ATJ)  
の小林和夫さん



## プランテーション農薬と健康被害 耳をふさぎたくなるよう!!

3月6日の、バナナ学習会に参加しての感想です。  
バナナは子供達が大好きなので、あいコープで購入  
でき、バランゴンバナナやホムトンバナナと、市販のバナナ  
との違いを詳しく知りたいと思い参加しました。

ATJの小林さんのお話で、バランゴンバナナが、どのような過程で  
私たちのところまで運ばれてくるのか知ることができました。フィリピンの  
ネグロス島の山岳地帯での農薬、化学肥料を使わない自然栽培で、  
収穫後も、真水で2度洗いされるなど、とても丁寧な行程を経て出荷  
されているそうです。(→②へづづく)

(→①のつづき)

また、スーパーなどで販売されているバナナの栽培方法も知ることができました。プランテーションでの農薬散布、それによる地域の住民や労働者の健康被害など、耳をふさぎたくなるような内容でした。これが現状で、今後少しでも、被害無く栽培することができるよう祈るばかりです。学習会を通して、バランゴンバナナは、生産者の方たちの愛情がつまっている安心・安全な、おいしいバナナであることが分かり、ここで学んだことを思い出しながらいいたいと思いました。

(須賀川市)

## 農民の自立への 民衆交易 を知った

「民衆交易」という言葉を、今回のバナナ学習会で初めて知りました。  
①自然を守りながら、無農薬で栽培され、安心して食べることができます  
おいしいバナナ  
②フィリピンの農民の方の自立を応援する「民衆交易」

商品としてのバナナ

この2つの役割をバランゴンバナナは果たしていると分かりました。  
途上国と先進国が共に支え合い、いのち、暮らし、自然を守る、とても素晴らしい「民衆交易」。とても勉強になりました。

(須賀川市)

## 多国籍企業下の劣悪な条件

## 食べることで「加害者に…悲しい気持ちに

民衆交易 バランゴンバナナの学習会、参加させて頂きありがとうございました。多国籍企業によるプランテーションで働くかさうをえない人々の劣悪な労働条件と低賃金の現状を聞いて、そういったバナナを食べることで加害者に知らず知らずになっていく事に、悲しい気持ちになりました。バナナ以外の物でも、こういった現実はたくさんあるのでしょうか…。

生産者の生活や、環境を守る民衆交易、少しでも広がることを願ってやみません。

(二本松市)

## 子どもに 安全なバランゴン

バナナの学習会に参加させていただきありがとうございました。

会場に入った瞬間、場違いだったかな?とあせりましたが、小林さんの話を自分の耳で聞くことができて本当に良かったです。今回、学習会に参加した理由は、バランゴンバナナを買ったことがなく、いつもスーパーで安いバナナを100円以下で買っていて、農薬のことや違いを詳しく知りたいと思ったからです。

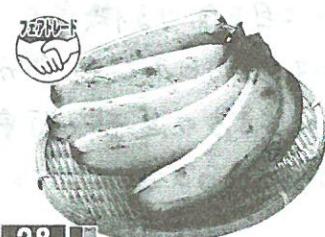
スーパーのバナナは現地の方が暮らしの為に健康を犠牲にし、農薬をいっぱいと浴びたり吸ったりしたバナナ。バランゴンバナナは、現地の方の庭に生えているような感じで、家族で力を合わせ収穫をし、農薬を使っていないバナナ。

言葉で「あらわす」ととても簡単に「なってしまいますか」、その中に「とても深い物があり、常に残る物がありました。これからは、子どもたちに安全なバランゴンバナナを食べさせたいと思います。

そして、大企業エン連には、ぜひ、現地の人を自分たちの家族と思い、利益だけの考えをする、みんなが幸せに健康で暮らせるような、バナナを作って売ってほしいと思いました。何事にも相手を思いやる気持ちが大切なんだだと改めて感じました。

(郡山市)

4月2回  
まんま通信



28号  
輸入元/ATJ  
バランゴンバナナ1kg  
1kg 582円(税込629円)

フィリピン在来種のバランゴンバナナを農薬や化学肥料に頼らざる栽培。輸入時にくん蒸処理する場合があります。

フランテーションの中に村がある  
(赤い斜線)



フィリピン ネグロス島 カリス村(青い○)  
巨大フランテーション 7000 ha (山の手線の内側の面積)  
ながめやま牧場 180 ha (東京ドーム38個分)  
「基地の中に街がある沖縄」と同じに見えます

バナナフランテーションに挟まれた村  
雨水利用



水源が遠くのため昔から  
屋根から集水。  
空中散布後は皿洗いと  
洗濯に使用。

“スミフレ”のバナナ

山岳地帯で野生した  
バランゴンバナナを運ぶ。  
両手びん棒(=60kg  
のバナナを1kmを  
約20分間)。  
もちろん、農薬も化学  
肥料も全く使ません。

③

実の完熟前に  
殺虫剤を塗り込んだ袋



フランテーションの中に住居、幼稚園がある



(1才) (7才)  
J.P.ちゃん  
(ATJの資料)

J.P.ちゃんは数年間フランテーションから離れた地域  
に避難して快復。

バランゴンバナナ=民衆交易の意義がわかる。

バランゴンを運ぶ



# 事前質問にのべ本木さん(ATJ) が答えました！

**Q.** スーパーのバナナは農薬がバナナの先に集まるからと、バナナの先(?)を取ってから食べますが、バランゴンバナナは、その必要はないのですか？

(君山市)

**A.** スーパー店頭に並ぶバナナ、栽培中に散布された農薬が、バナナどの部分に残っていたのかの検査結果があります。



## [実験]

殺虫剤が検出されたバナナを  
①果柄(軸口) ②果皮 ③先端 ④果肉  
の4つに分けて残留農薬を調べました。(図1)

## [結果]

- a. ④果肉 は全体から不検出
- b. ②果皮 と ③先端 はほぼ同じ残留農薬  
が検出された

表1 バナナの部位別の残留農薬検出結果					(単位: ppm)		
農薬名	用途	①果柄	②果皮	③先端	④果肉	全体(①を除く)	残留基準
クロルピリホス	殺虫剤	0.02	0.04	0.04	検出せず	0.01	3
ビフェントリン	殺虫剤	0.01	0.02	0.04	検出せず	0.01	0.1

定量下限: 0.01

(福岡市食品衛生検査所 2010年8月)

## [わかっ[ニニ]ト]

- ① 皮をむいて果肉を食べれば農薬は回避されますから、両端を切り落とす意味はありません。
- ② 皮には多く残留しますから、小さなお子様には『皮ごとよく洗う』『皮をむいたもの』を与えるリスクは低減するでしょう。
- ③ 最近、ネオニコチノイド系(殺虫剤)の増加を考えると、果肉への浸透、残留が考えられます。
- ④ 安心してバナナを食べるには、オーガニックバナナと100%野生のものです。バランゴンバナナは、山岳地帯での野生であり、農薬も化学肥料も全く使うことのない安全なバナナです。病気のバナナは、早期発見し「葉を取る」「手をと1本の幹を取り除く」ことをしています。

**Q1.** “くん蒸”を受ける場合があります”とありますか、どのような時にですか？また、くん蒸とはどのように行われるのですか？

**Q2.** たまに青いままのバナナが届き、食べ頃がわかりません。  
黄色にはまるまで待つべきですか？

(田村市)

**A1.**くん蒸は、輸入バナナで害虫が発見された時に行なわれます。バランゴンバナナも同じです。くん蒸は、シアノ化水素(青酸ガス)で行われ、そのガスは危険ですか、気脆性(氣化)が早く、バナナには残りません。

**A2.** “青いバナナ”的件です。

バナナは青い状態で収穫し、冷蔵庫(船)で15°C以下に管理し輸入されます。(13.5°Cで休眠)“青い未熟”は植物防疫上の観点からで、その後バナナは、室(むろ)内で温度を20°C以上に

(→⑤へづく)

(→④のつづき)

上げて、エチレンガスを入れて追熟 エル(2~3日間)、“黄色いバナナ”になります。

しかし、季節ごとの追熟度合を調整しています。消費者(家庭)に届くまでの気温が季節によって大きく違うため、冬は黄色を強く、夏は青味を多く残した追熟度合に調整をしています。

“青いバナナ”が届いた場合、15°C以上の室温に置くと3~4日で、黄色に変わり、味もおいしくなります。

青いバナナと黄色とは成熟度が違うため、味が全く異なることは、他の果物と同じです。栄養分(ミネラル分とビタミン)も変わると考えます。(データはありません)なお、バナナの固形分は25%、他は水分です。

### 家庭での追熟



新聞紙でくるみ、暖かいところ(20°C)で保存。

この時に、エチレンガスを発生するリンゴやキウイフルーツと一緒に保存することも効果があります。

**Q1. 空中散布**、地上からのスプレー、専用農薬の袋をかぶせる…。  
そもそも、そこまで“大量の”農薬を使う意義はあるのでしょうか?

**Q2. 農薬**を使うことご病気には子供がいても、そのバナナの  
生産国では、それを問題視していないのでしょうか?

(郡山市)

**A1.** “農薬を使う意義”は、バナナの病気、虫食いを「予防」し、見た目が良く、大きい房のバナナを大量に生産するため。食べる人の安全や、プランテーション(大農園)で働く農業労働者、周辺の子どもを含む住民の健康や生命よりも、生産=利益を優先させているわけです。

殺菌剤の原液+防カビ農薬をカクテルして空中散布。

殺虫剤は熟が進んできた“実”や根元に。

除草剤は根元周辺に。

いずれも大量に、被害の出る前に(予防)使用されてるわけです。バナナの原価の30%が農薬ともいわれています。

日本でも、豚、鶏の飼料に抗生素が「予防」として大量に使用されているのと同じですね。

**A2.** プランテーションで働く人が、家に帰り1オの子どもを抱くと、子どもがカブレる(皮膚炎)ことが発生しても、因果関係を証明できない。会社に問い合わせると、その労働者の雇用が切られる。血液型がO型の人は皮膚炎を起こすとし、採用されないと、隠ぺい対策は、個人の体質のデマや雇用打ち切りなど、脅し・諦め・我慢を強いてるわけです。以前は「ドーベルマン犬と機関銃」で奴隸的労働でした。

こうした姿は、私たちの「過去・現在」にも共通しています。それなりに危険や体に悪いと知りながら、唯一の現金収入のために働くかざるを得ないわけです。しかも、プランテーションは巨大な多国籍企業で、地方自治、国政と結びつきコントロールする力を持っているわけですから。

こうしたプランテーションでの仕事はイヤだけれど…という人に、仕事を作り、生計手段を見つけたのが“バランゴンバナナ”であり、民衆交易です。(詳しくは次回で) (木村さんのお話をA1丁資料と重ね合わせてまとめました。ありがとうございました。あくつかく玉佐麻考文)

\*生産者からのお便り

## 大量の農薬使用が 感染菌を強くした！

日本でも指折りの大病院、南東北病院で、薬が効かない多剤耐性菌に感染し亡くなられた患者があられたことは重大事件です。私は昨年暮れに鼠径ヘルニアの手術で2日ほど入院しましたが、今のところ何もないでホッとしています。この菌は感染したから発病するのではなく、ケガや免疫力が落ちた時に暴れるそうです。日本国内だけで年間1,700トンもの抗菌薬を使用されているのが問題となってあります。

農業にも同じようなことが起きてあります。人間には低毒性で残効期間が長いネオニコチノイド（ニコチンに似ている）系の殺虫剤や殺菌剤・除草剤の新製品が次々と開発販売されています。農薬使用量が中国・韓国・日本の順だそうですが、自然の恵みを生かしていかないと再生産が出来なくなるのではないかでしょうか。

石沢 重吉

愛菜箱

… 無農薬、無化学肥料にこだわり続けています。  
愛農会グループの野菜セットです。

000703 905円(税別)

## なっとうオムレツ～良く作り食べます～

いつもお世話になります。配達が月曜日なので、週末の土日は、カタログを見るのがとても楽しみです。いろいろな商品があって、どれも安全や環境にこだわっており、味もよいのですとともに感動しています。

中でも「なっとう」は（あいコーポ）、本当に豆の味がしておいしく食べれます。私はなっとうそのままも好きですが、なっとうにネギと玉子をまぜて、なっとうオムレツもよく食べます。からししょう油が美味しいです。又、ぎょうざの皮を包んでなっとう揚げも美味しいです。ついついビールもすすみます。

すっかりあいコーポライフを楽しんでる日々です。（須賀川市）



## 『お料理キット』神です！

仕事でクタクタで帰って…

お料理キット、神です！仕事でクタクタで帰ってきて料理する元気のない時に、封を切って炒めただけ！面倒なろみとか味付けの難しそうな甘酢がパッと決まる。子ども達も「おいしい！」と大満足。調味料も生協由来でしかも安いです。

しかも、毎週違うレシピでどれを作ろうか楽しみです。普段作ったことのない料理も挑戦して、美味しいから自分でもそろえて作ってみたいと思いました。これからも様々なバリエーションで期待しています。

（郡山市）