

研究所だより

岩城 由紀子

スーパーにはいろいろな種類のバナナが並んでいる。産地もさまざま。特売の日には一房100円で売られることもある身近な食材。どこで栽培されたのか、どのようにして運ばれたのかなど考えることもなく、カゴに放り込まれる。

社会連帯活動から繋がった、特定非営利活動法人「APLA」では、「ぼこぼこバナナプロジェクト」として、流通の過程で傷がついてしまったなどの理由で規格外となったバナナを有効活用するための検討・試行をしている。具体的には、ジュースやパウンドケーキに加工イベントで販売、カレーなどの商品開発、学習会の開催などの取り組みがある。このバナナは、農薬や化学肥料に頼らずに、フィリピンの生産者たちが丁寧に栽培しているものだ。

昨年、統合本部のフロアでも、協同総研理事でもある伊藤剛さんの提案で、竹炭パウダー入りのグレー色のバナナジュースとパウンドケーキを販売してもらった。購入した組合員からは、「砂糖が入っているみたいに甘い」「まだまだ食べられるのにもったいない」という声があったが、具体的な活用へは至らなかった。

その後、伊藤さんの紹介で千葉県にあるセンター事業団の浦安地域福祉事業所で規格外未利用バナナが活用されることになった。当初、学童の子どもたちへのバナナの

学習の機会や、おやつ材料として提供などが想定されたが、瞬く間に、子どもたちによる「子どもバナナプロジェクト」が立ち上がった。子どもたちから「バナナの皮で絵をつくりたい」「バナナを地域の人に配りたい」「規格外だがまだ美味しく食べられることを伝えたい」といった声があがり、子ども主体の規格外未利用バナナの活用が始まろうとしている。APLAの皆さんとワーカーズコープの今後の連携に注目しつつ、私たちが食べているものの背景を考えていきたい。



バナナジュースに竹炭を入れる伊藤さん