

2008 お買い物で国際協力

東洋大学国際地域学科

推薦者

岡村 朱乃さん(2年)

ヒマラヤンワールド フェアトレードコーヒー

一杯のコーヒーで、自分も幸せになれ、そしてネパールの人々も幸せにできる。そんなコーヒーを飲んでみませんか？ ヒマラヤンワールド

ネパールの大地の恵み

有機栽培で高品質

は、ネパールの大自然の中で、大地の恵みを受け、育てられたコーヒーです。農薬や化学肥料を一切使っていないので、安全で安心です。レギュラーコーヒーは、粉も豆も787円です。ドリップバッグは5袋入り399円、10袋入り714円です。

ヒマラヤンワールドを売っているのが、ネパリー・バザールです。1992年に活動を開始したネパリー・バザールは、「お買い物で国際協力」をテーマに、主にネパールを中心としたアジア諸国で生産・栽培されている製品を継続的に輸入し、生産者の経済的自立を支援しています。実際

に、ネパリー・バザールのスタッフが現地を訪れ、生産の場面を視察し、改良個所を討議したり、企画開発を行っていきます。日本国内では、ネパールや生産者を紹介する講座やイベントを開いています。

このコーヒーの生産者は、ネパール西部のグルミヤアルガカンチ地方の人々です。この地方のコーヒーの特徴は、有機栽培であるということとす(牛糞を肥料にしています)。今では政府もコーヒー生産を推奨しており、質の高いコーヒーが取れるようになりました。王制が廃止され、政治的に不安定な状態が続く中、人々の生活はとも大変ですが、コーヒーをやることによって、多少なりとも安定

した収入を得ることができま

す。
実際に飲んでみると、酸味や苦みが少なく、とても飲みやすいです。また、水だけで抽出した水出しコーヒーもできます。渋みがなく、お茶感覚で飲めるマイルドなコーヒーに仕上がります。私は、水出しコーヒーにミルクを入れてカフェオレとして飲むのがとても好きです。ぜひ、みなさんも試してみてください。

▼東洋大生によるフェアトレード商品販売「お買い物で国際協力」は8月19日午後1時から館林つつじの里ショップセンターいこいの広場で開始。24日まで(初日以外は午前10時から午後9時)。



板倉キャンパス内の売店「ZUMI」で、ヒマラヤンワールドを手にする岡村さん