

2008 お買い物で国際協力

東洋大学国際地域学科

推薦者

善家 晋吾(2年)

「こづぶちゃん」

この連載の最後に紹介するのは、日本の商品です。

フェアトレードは、「発展途上国の経済的に厳しい状況

と呼ばれるほど栄養満点で、カロリーも控えめですが、日本の自給率はわずか5%です。

しかし、その過程で、とても商品にはならないわずか4%の大豆がたくさんでまました。あまりに小さすぎて誰も買い取ってくれませんが、捨てるのももったいない話です。そんな極小大豆を、第3世界ショップは試行錯誤の末、老舗の豆腐さんと商品化しました。

第3世界ショップは、このほかにも、「黒糖くるみ」「すこやかプチゼリー」そして「カレールの壺」といったユニークな人気商品を開発していま

す。

「元氣大豆こづぶちゃん」を実際に食べてみると、さくさくとした歯応えとほのかな塩味、そして最後に甘みが口の中に残ります。一度食べ始めたら、なかなかやめられませんが、お茶請けやお酒のつまみ、おやつなどに最適です。

(おわり)

▼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、24日まで館林つつじの里ショップینگセンターいこいの広場で行われている(午前10時から午後9時)。

庄内産大豆使った菓子

お茶請け、つまみに

にある生産者に適正な利益をもたらす運動」として知られています。しかし、日本国内においてもさまざまな問題があります。

フェアトレードという考え方を、最初に日本に持ち込んだとされる「第3世界ショップ」は、「日本を含む世界各地のコミュニティの問題解決に役立つ商品」を販売しています。

山形県の庄内産大豆を使ったお菓子「こづぶちゃん」(100グラム、336円)もそんな商品の一つです。米どころとして知られる庄内平野ですが、米作からの転換として、納豆用の大豆栽培に取り組んでいます(大豆は「畑の肉」



こづぶちゃんを試食する筆者の善家さん(右)