

**無農薬・有機肥料を使った**

**中国・広東省 珠江  
広東バナナの産地を訪ねて**



広東省  
広東バナナの産地は広東省珠江、亜熱帯気候。



**収穫から出荷まで**

バナナは傷まないように畑から作業場まで台車などを使わず、肩にかついで運ばれます。

収穫



洗浄



計量

箱詰め



広東バナナ 600g

登録はいつからでもできます(お届けは毎週・隔週・毎月が選べます)。配達担当者にお申し出ください。

1995年、「安全なバナナを食べたい」という組合員の思いから広東バナナの企画がはじまりました。当初、72軒の農家と契約栽培をしていましたが、98年の抜き取り検査によって、殺菌剤が検出され、再発防止のため、生協専用農園での栽培にしました。

手塩にかけたバナナ

バナナは木ではなく草(単子葉植物)で、ストローを束ねたような軸で大量の水を吸い上げ成長します。根は短くてひげのようで、倒れやすく、竹で支柱をしています。視察団が現地に着いた日に台風が上陸し農園の3割くらいが被害に遭いました。駄目になってしまったバナナを見て生産者は涙を流していたそうです。

バナナは植え付けから約10カ月で先端から大きな花芽がでます。そして夏場70日間、冬場は110〜120日間で収穫します。特に冬は長時間かけて大きくなるため、栄養分、甘み、香りともに良いのです。

肥料は鶏糞、鳩糞、ピーナツの皮などの有機肥料です。除草剤も使うことなく、下草刈りは手作業でし、収穫後の虫も丁寧に取り、入れたのは過去数回しかありません。そのため、燻蒸(くわんじょう)して殺虫することもしません。まさに手塩にかけたバナナなのです。私たちの利用が少ないと広東バナナ

ナも一般のバナナと同じように流通され、生産者の苦勞、無農薬、有機肥料を使って栽培されたこともムダになってしまいます。



台風で無惨に倒されたバナナの軸

9月15日〜18日に岩手、滋賀の生協とともにパルコープ組合員11名が産地視察をしました。栽培責任者の李さん(左) 農園責任者の孫さん(右)



いつでも食べられる、どこからでも調達できると楽観するあまり、作ってもらっている、届けてもらっているという感謝の気持ちを忘れてしまっているように感じました。

今回の見学で産地は中国でも、産直の目指す安全安心なものを生産者・消費者が共に作っていくという基本は同じとわかりました。また、中国への認識を改める機会となりました。

組合員活動企画委員 武田 智津枝さん

※台風14号・17号の影響で、風によるキズ・スリなど、バナナ自体の生命力が弱くなっているものもあります。不良の場合は交換をさせていただきます。

cooking

Pa・ぱつとクッキング ⑨

材料・1人分

- バナナ …… 1/2本
- 食パン …… 1枚
- バター …… 小2
- 砂糖・はちみつ
- ④ インスタントコーヒー粉 …… 各小1 (コーヒーは2〜3滴の水で溶かす)
- 塩 …… 少々

一人当り 367 Kcal

コーヒーの苦みが甘さとマッチ



バナナトースト

作り方

- ①ポウルに④を入れて混ぜ、皮をむいたバナナをスプーンなどで切るように荒く刻み、一緒にさっくり混ぜる。
- ②食パンにバターを厚めにぬり、その上に①を広げてのせ、オーブントースターでいつもより1分くらい長めに焼く。
- ③食べる直前に塩を振る(なくてもよい)。  
※お好みで砂糖は控えても。

材料・4本分

- バナナ …… 1本
- 春巻きの皮 …… 4枚
- クリームチーズ …… 大4
- 好みで シナモンシュガー …… 少々
- あんこ …… 大4
- サラダ油 …… 適量

一本当り  
あんこ編 190 Kcal  
チーズ編 255 Kcal

意外な組み合わせのデザート!



バナナあんこ・チーズ春巻き

作り方

- ①バナナを4つに切る(横半分に切り、縦半分に切る)。
- ②<あんこ編>春巻きの皮を広げてバナナをおき、その上にあんこ大2をのせてバナナの上ののぼす。  
<チーズ編>春巻きの皮の上にクリームチーズ大2をバナナの大きさに広げ、シナモンシュガーをふりバナナをのせる。
- ③春巻きをつくる要領で、②のふちに水溶き小麦粉をぬり、しっかり巻く。
- ④170度くらいに熱した揚げ油で色よくカリッと揚げる。