

マヤビニック生産者協同組合(Maya Vinic)があるのはメキシコの南、チアパス州。先住民の多く暮らす地域です。豊かな大地で国内一位のコーヒー生産地ですがメキシコの中でも経済的に最も貧しく、2ha以下の零細農民が多いという特徴があります。

1492年といえど？！

「コロンブス 新大陸発見！」って習ったよ！

でも考えてみれば、既に人が暮らしてたんだから、おかしな話だよな

そんなチアパスが世界から注目されている理由は、先住民を主体とするゲリラ組織、「サパティスタ」国民解放軍の存在。軍といっても、専門軍人は一部で、残りは支持基盤である先住民の共同体と彼らの主張に正当性を認めたメキシコ国内外の市民および団体です。彼らの主張とはどのようなものなのでしょうか。

～人間の尊厳を問うゲリラとコーヒー～

月イチ企画



歴史をさかのぼること16世紀、スペイン人の侵攻によりメキシコ先住民は奴隷以下の扱いを受けながら、約500年間に虐げられ、そのために声を上げ闘ってきました。メキシコ独立後も、自由主義的な近代政策の一環としての共有地の私有化や、独裁政権下での大土地所有者による土地収奪など、搾取される状況が続き、ついに1910年のメキシコ革命のとき、その後のサパティスタの名の由来となる貧農エミリアーノ・サパータが登場。

スローガンに掲げたのは「農民に土地と自由を」でした。このスローガンは結果、革命綱領に結実するに至りましたが、保守派に主導権を握られサパータは暗殺、チアパスでの農地改革は不徹底に終わりました(一部の農奴が解放されたことで小作農の技術が広がった)。

こうして、1994年1月、NAFTA(北米自由貿易協定)が発効された日、サパティスタ国民解放軍はチアパスで武装蜂起を起こします。

革命時のサパティスタが「自由と土地」を求めたのに対し、これに加えて、先住民の文化と権利の擁護、メキシコの真の民主化を掲げて、経済的なグローバル化に反対したのです。政府側は和平交渉中にも関わらず、1997年にはチアパスのアクテラル村で虐殺事件を起こすなどして先住民共同体を崩していきました。

こうした政府の対応への批判もあり、サパティスタの主張に正当性を認めた国内外の市民・団体が独自のウェブサイト構築し、全世界へ発信したことで「インターネット戦争」とも呼ばれるようになったとされています。

サパティスタの目的は、先住民の権利復活のみでなく、世界それぞれの民族文化・社会の差異を認め合共共生。サパータ主義の共生の理念は、普遍的なヒューマニティ、人間の尊厳で、「尊厳」という価値感情、価値判断は「権利」とか「平等」という社会概念とは違って、自然と関係づけられます。尊厳とは自然のあり方から(参考:19月8日講演、読みまい掲載の書籍)人間が教えられたもの、と山本先生は語ります。

読みまい

- 『インターネットを武器にした「ゲリラ」～反グローバリズムとしてのサパティスタ運動』山本純一(慶応義塾大学出版会、2002年)
- 『メキシコから世界が見える』山本純一(集英社、2004年)
- 『フェアトレードの冒険～草の根グローバリズムが世界を変える』ニコ・ローツェン&フランツ・ヴァン・デル・ホフ(日経BP社、2007年)
- 『フェアトレード 格差を生まない経済システム』(原題はFair Trade For All) ジョセフ・スティグリッツ(日本経済新聞出版社、2007年)～山本先生推薦

森を守る、アグロフォレストリー(森林農法)で育った有機栽培コーヒー豆を使ったフェアトレードコーヒー。紙でできたカンだから、その場で飲んでも本格的な味わいが楽しめます♪

次回の月イチ企画は…

「あったかい!クリスマス☆とスモーキーマウンテン」(初版でお知らせしたテーマ「地域とのつながり～若者たち」について、バザーでの地域・若者たちの活動の様子は、なふたうんHPにて随時掲載します)

世界の60%のオーガニックコーヒーはメキシコで栽培されている!

しかもほとんどがチアパス州とオアハカ州の小規模農家によって栽培!

昔はコーヒーを飲む文化はなかったけれど、優れた焙煎技術による6次産業化を目指し、今や現地チアパスでも生産者家族によって運営されるカフェを4軒構えているそうです♪

トセパンコーヒー
有機栽培トセパン
コーヒー豆・粉
960 yen

森の中で多種多様な植物を栽培する森林農法でつくられています。マヤビニックとも組合同士交流あり。

定番人気
エコブラック
コーヒー
(195g) 143 yen

直射日光をきらうコーヒーのため、バナナやオレンジといった高い木を用いた木陰栽培。

集まった鳥や虫からの恵みを借り、有機肥料で育て、完熟した赤い実だけを数回に分けて手摘みします。

- 斎藤コーヒー
- マヤビニック・コーヒー豆・粉 830 yen
- ドリップ8袋パック 530 yen
- はかき型ドリップコーヒー 129 yen

↑82円切手を貼って、そのままポストへ! ドリップコーヒー1袋をメッセージを添えて送れちゃいます♪

バザーにおすすめ! その場で飲めちゃうドリンクたち↓

NEW
フェアトレード認証
サイダー
(200ml) 250 yen

マラウイ産のフェアトレードシュガーと天然水を使用。すっきりした、どこか懐かしい味のサイダー。熊本支援も付いています

夜風に吹かれながら、本を読む。最高の贅沢のできる季節になってきました～フェアトレードは地球上に生きる上で知っておきたい多くのことへと私たちを導いてくれますが、そのきっかけとなるのが、ひとつひとつの商品であり、知識を深め、さらなる行動へと導いてくれるのが本だともいえます。(風's店内の本も増えました♪) 今回ご紹介するメキシコ「マヤビニック・コーヒー」もそのひとつ。私たちを歴史の世界へと誘ってくれます。マヤビニックとは現地ツォツィル語で「マヤの人々」という意味。このコーヒーからみえるのは、どんな物語でしょうか? なふたうん(名古屋をフェアトレードタウンにしよう会)の企画、若者たちのための夏期集中講座の講師として名古屋に来てくださった、マヤビニック・コーヒーの育ての親、山本純一先生にお話を伺いました。

世界最大のコーヒー生産国
メキシコ
Maya Vinic

山本先生はサパティスタ国民解放軍の研究者。この研究をきっかけに出会った、コーヒー生産者(マヤビニック組合長)から、「1982年にアメリカがコーヒー協定を自由化し、コーヒー価格が低迷したことで困っているの、販売を手伝ってほしい」とメールを受け、大学のゼミ生たちとともに、フェアトレード・プロジェクトを立ち上げられました。

山本純一先生(慶応義塾大学名誉教授)

「情けは人のためならず」この言葉には①情け(施し)を他人にかければ、いずれ自分の為にもなる②情けをかけると、その人を駄目にしてしまう、の両方の意味があり、フェアトレードはこのどちらとも言える、と山本先生。

マヤ系先住民のつくる、雄大な自然に育まれたフェアトレードコーヒー

- ①育つ土壌がよい
- ②完熟した豆を手摘み
- ③焙煎までの加工過程がキッチリ



ツォツィル族のポンチョ(3way) 17,000 yen
メキシコの先住民は、南北アメリカ大陸の他の先住民と同じく、氷河期にアジアからベーリング海峡を渡ってきたモンゴロイド系の民族が起源といわれています。先住民族といっても、同族意識があるわけではなく、現在でも60近い先住民系言語があることから、その多様性が窺えます。服の柄もさまざま♪

ほぼ隔月
ふ〜ず
新聞

～発行～
フェアトレード・ショップ
風's(ふ〜ず)
正文館店
名古屋市中区
東片端 49
(正文館書店本店2F奥)
★地下鉄高岳から北へ
徒歩5分
【TEL/FAX】
052-932-7373
【メール】
huzu@huzu.jp
【ホームページ】
huzu.jp
こちら↑みてみて☆
【営業時間】
12～18時
(月よう休み)

お知らせ
多忙につき、11月からは、ほぼ隔月発行とさせていただきます;でも継続しますので、引き続き応援よろしくお願いします
□□□□□□□□□□

メキシコ刺繍製品
色鮮やかな服やバッグなどいろいろあります

秋祭り! バザー! にフェアトレード!

～商品の販売を通じてフェアトレードのこころを広めたい方へ～
商品をお貸しています☆(委託販売)

この季節はバザーが盛りだ! ☆学校の学園祭、会社のイベント、地域のお祭りなど、たくさんの方々が、外に出てフェアトレードのこころを広く伝えるべく活動しています。長年活動を続けてみえる方も多くですし、フェアトレードに出会って何かしたいけれど...? という初めての方もたくさんみえます♪ 風'sは、そんな熱い方々を応援しています!! ^^
何をやらたらいいかわからないという方、まずは自分の周りからはじめてみませんか? あなたの一步をお待ちしています◎
清々しい空の下、地球のために働くのは気持ちのいいものです～

