

「殴られるのは生活の一部。カカオの袋を担がされて、落としてしまっても、誰も助けてくれない。もう一度担ぎ直すまで殴られ続ける (以前カカオのプランテーションで働かされていた少年の言葉)」



月イチ企画
児童労働

児童労働というと日本に住む私たちとは無縁であるかのように、実は私たちに密接な関係があります。

例えば、チョコレートの原料となるカカオ、衣服の原料に使われるコットン(綿)、携帯電話などに使われるレアメタルやコーヒー、紅茶、サッカーボールなど、私たちの身近なモノの製造過程において児童労働が多数報告されています。

今、世界では 1億6800万人(*) もの子どもが「児童労働」に従事しています

児童労働とは、義務教育を妨げる労働や法律で禁止されている18歳未満の危険・有害な労働のことで、子どもの9人に1人が児童労働をしているといわれています。

子どもたちが働く理由は「貧しいから」だけではありません。「貧しいから学校へ行けなくてもしかたがない」とか「女の子は教育を受けなくてもよい」という意識や「児童労働なんてなくせるはずがない」といった思いこみが、問題解決を難しくしているのです。皆さんはどうですか??

この機会に児童労働について考えてみませんか? >

<(*)国際労働機関:2013年発表(2012年時点の児童労働者数推計)>
参考教材:チョコレート知らない子どもたち資料<フェアトレード情報室HPより>
参考:特定非営利活動法人ACE(エース) HP
ACEは、インドのコットン生産地とガーナのカカオ生産地の児童労働に取り組んでいるNGOです<http://acejapan.org/>毎年秋にはてんとう虫のかわいいチョコが入荷します♪

フェアトレード基準には児童労働および強制労働を排除することが盛り込まれています

読もまい

～児童労働についての本～

- 『子どもたちにしあわせを運ぶチョコレート』世界から児童労働をなくす方法 白木朋子(合同出版、2015年)
- 『わたし8歳、カカオ畑で働きつづけて。』岩附由香、白木朋子、水宮僚子(合同出版、2007年)
- 『そのこ』詩・谷川俊太郎 絵・塚本やすし(晶文社、2011年)
- 『ダイヤモンドより平和がほしい 一子ども兵士・ムリアの告白』後藤健二(汐文社、2005年)
- 『ぼくは13歳 職業、兵士 ～あなた戦争のある村で生まれたら～』鬼丸昌也、小川真吾(合同出版、2005年)

なふたうんでは児童労働を考えるワークショップやっています! ご相談ください! <愛>

DVD上映ワークショップ

映画 Tony's Chocalonely 「奴隷労働によって作られたチョコを食べた罪」で自らを訴えたオランダ人ジャーナリストのドキュメンタリー映画 ●「チョコレートの来た道」 参加型ワークショップ など

名古屋をフェアトレード・タウンにしよう会(なふたうん) (連絡先は風"sに同じ) http://www.hagoya-fairtrade.net/

※次回の月イチ企画は... << オrganicコットン >>

風"s 正文館店 21年目の新規オープン

中部地区で初めてのフェアトレードショップとして1996年から20年間、ウィルあい1階にて営業してきた風"s(ふ〜ず)は、この度正文館書店さんのご好意で、本店2階スペースに移転し、お店を継続できることになりました!! 顔のみえるショップとして、21年目の新規オープン☆ コンセプトは... [フェアトレード = 地球上の世界へ] [オーガニック = 微生物から見ない世界へ] 視野をむけ、足下の暮らしを見つめ直す [地域の人とつながる店]

これからもどうぞ風"sをよろしくお願ひいたします◎

「まずは知ることに感じることを、なぜそうなるかを考え行動する」を老舗書店から発信!! お米と野菜作りを勉強中 実りにも出店しますよ! 知多にも出店しますよ! ペンちゃん(おまけ)もよろしくね! (おまけ)おまけもよろしくね!

葉っぱ好きな最年少! 細かい作業はおまかせあれ! 主婦目線でフェアトレード商品の魅力を紹介いたします! 「まずは知ることに感じることを、なぜそうなるかを考え行動する」を老舗書店から発信!!



6月20日は 難民の日

パレスチナ・オリーブ

パレスチナから届く、風味豊かなエクストラヴァージンオリーブオイル & オリーブ石けんは、風"sの定番★ 「パレスチナ・オリーブ」代表の皆川さんにお話を伺う機会があったので、その内容を含めてご紹介します。

★こだわりポイント ～愛情たっぷりのオリーブオイル～

- ①農薬も化学肥料も使っていない畑のオリーブだけ使用(※)
- ②ひと粒ずつ手摘み(大切に育てられたオリーブを傷つけないため)
- ③栽培・製造の過程で一切の化学薬品を使わない!
- ④収穫後すぐに工場へ運ぶ(24時間以内)
- ⑤低温圧搾でオイルに! (加熱処理等なし。搾りかすは燃料やたい肥にリサイクル)
- ⑥目の粗い紙を使用(ポリフェノール等通すので栄養逃さない)
- ⑦天然果汁100%、しかも一番搾り!

(*)小規模農家にとっては手間とコストがかかるため、認定はとっていない。そのため「無農薬」とは書けないけれど、農薬は一切使っていないとのことですよ

□現地事情

パレスチナ地域では、パレスチナ人の若者がユダヤ人入植者を殺傷しようとしたとして、武装した入植者に射殺されるという事件が2015年9月末から多発(事件の中にはポケットに手を突っ込んでいただけの少年等も含まれている)。緊張状態が続いています。

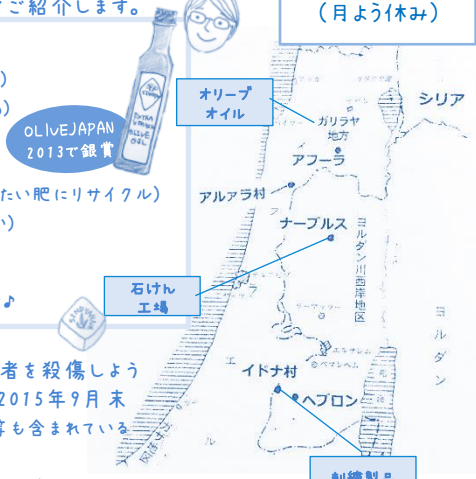
またイスラエル通貨が使われているため物価は高く、パレスチナ製品を外へ出すのは困難な一方、イスラエル企業を通して世界の商品が流入しています。学歴が高く大学進学率も50%(日本と同程度)なのに、仕事がない。どんなに仕事をがんばろうとしても、占領事情に左右されてしまう現実がパレスチナにはあります。

■オリーブオイル ■ ～ガリラヤ地方の生産者団体「シンディアナ」より～

シンディアナは、パレスチナ人農家の生産者団体ですが、スタッフにはユダヤ人もパレスチナ人もいます。ユダヤ人でアラビア語を話す人はほとんどいないけれど、シンディアナのユダヤ人スタッフは一生懸命勉強してアラビア語で話します。周囲は緊張状態が続いていても、シンディアナの中は穏やかなんだとか。また、村の女性たちが、オリーブオイルのボトル詰め・ラベル貼り・荷造りなどを行うことで、家計を支えています。

■オリーブ石けん ■ ～ナールス石けん工場より～

食用のヴァージンオリーブオイルを原料とした贅沢な石けん☆工場があるナールスは、古くからの産業都市でヨルダン川西岸地区(パレスチナ自治区)。占領により安い石けんが流入し多くの石けん工場が休業・廃業する中、伝統技術を守り向上させています。作るのはい見簡単そうですが、気温や湿度の変化もあり、苛性ソーダを均等に混ぜられないと、かえって肌に負担になるなど技術が必要だそう。各工程で職人さんがいて、味見して確かめる人もいます!!まさに職人技! この品質が評価され世界にマーケットが広がっているそう。品質のいいオリーブだから、食器洗いにもいい!!と皆川さんはおっしゃっていました♪ (参考:パレスチナオリーブHP、オリーブ通信「せいとーん」)



～発行～ フェアトレード・ショップ 風"s(ふ〜ず) 正文館店 名古屋市東区 東片端 49(2階) [TEL/FAX] 052-932-7373 [メール] huzu@huzu.jp [ホームページ] こちら↓みてみて huzu.jp [営業時間] 12～18時 (月よう休み)