

2017年「アジアの布と女性の手仕事展」フェアトレードショップ巡回展とお話し会



昨年に引き続き、今年も「アジアの布と女性の手仕事展」を企画しました。今回は、フェアトレードショップ等と呼びかけ、4か所で開催していただくことになり、終わった所もありますが、この夏はアジアの布を楽しんで頂くことができます。今後もこういった企画を続けていきますので、開催していただけるショップや団体が増えることを期待しています。これらの布は主にフィリピン、タイ、インドネシアで今でも生産されている織物や染めものを中心で、(開催してみようかなという団体には写真のような民族衣装などもお貸ししていますので声をかけてください)

名古屋のフェアトレードショップ「オゾン」の展示は6月1～10日でした。店長、杉本さんは東ティモールで織物を勉強する等、知れば知るほど奥深いアジアの布に魅せられた一人です。名古屋でのお話し会では実際に織物に触れ、民族衣装を着て、女性たちが作った製品を手にとって、楽しくおしゃべりする機会がありました(写真右)。AWEPが展示できる布は限られたもので、説明する私は十分な知識を持たないのですが、フィリピンのピニヤ(写真下右)は是非紹介したい布です。パイナップルの葉から繊維を取り出して糸にして織られたピニヤの生産過程の映像をみていただいたので、参加者にはその作業の大変さ、素晴らしさが伝わったと思います。



岩手、花巻の「おいしいせなか」での展示は6月17～25日です。店長、新田さんはAWEPのスタディツアーでピニヤの生産者を訪ねていただきました。フィリピンの織物は、糸じたいが草木の繊維からとられたものが多くあります。ティナラック(写真下中)という布も芭蕉科の木(バナナの一種)の幹から樹皮を剥がし、細い繊維をとって糸にします。ミンダナオの山に住むティボリという民族独自の織物です。AWEPで扱う製品にはティナラックを使ったバッグや小物がたくさんあります(写真下左)。素晴らしい織物たちですが、鑑賞するだけでは布が生かされません。これらを使ってのモノ作りでこそ、その布が生かされ、私たちを楽しませてくれます。そしてこれがフェアトレードとなり、アジアの女性たちの仕事作りにつながっています。(もりき かずみ)



この夏の「アジアの布展」

- 7月11～17日
(財)神戸学生青年センター
ロビー「なんやかや」
神戸市灘区
078-851-2760
- 8月16～31日
ビーンズ・アクト
東京都練馬区
03-3557-1041

フェアトレードに参加しよう!

AWEPでは、フェアトレード製品を委託・買取販売していただける店舗・グループを募集しています。学祭や地域のイベントなどでも販売いただけます。委託の場合、残った製品は返品可能です。詳細は事務局まで。

【報告】第3期定期総会を開催しました!

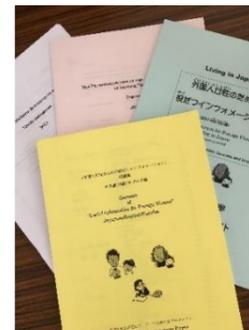
2017年5月20日(土)たかとりコミュニティセンターに表決権をもつ運営会員の方32名のうち21名の方(委任状出席12名含め)が集まり、無事にすべての議案は可決されました。議案は、2016年度の事業報告と活動決算、2017年度の事業計画と活動予算案、そして次期の役員選任の3つです。会員みなさんと昨年度を振り返るとともに、今年度の事業の方向や内容について審議しました。次期の役員は次のみなさんです。

<役員> (任期:2017年5月21日～2019年定期総会時)

理事: 青山由香、太田、大岡栄美、定藤、鋤柄利佳、奈良雅美、村上菜摘、もりきかずみ

監事: いなだ多恵子、仲尾育哉

併せて理事会も開催、代表理事に奈良理事が選任されました。引き続き、次期も組織運営の責任を担っていきます。支援者のみなさん、どうぞよろしくお祈りします。(奈良雅美)



【国内事業】外国人女性のための生活ガイドブック「用語集」が完成しました!

2013年に改訂版を発行したガイドブック「外国人女性のための役立つインフォメーション(日本語・英語)」から、さまざまな場面でよく使用される用語や難しい用語を抜粋し、日本語・英語・タガログ語の用語集を作成しました。作成にあたっては、神戸市在住のフィリピン人女性3名の方にご協力いただきました。2014年のポルトガル語版、2015年発行のタガログ語版と併せ、必要な方に活用いただけたらと思います。希望する外国人女性へは無料で配布いたしますので、AWEP事務局までお問い合わせください。(鋤柄利佳)

AWEPの台所

フィリピンのルンピア

(村上 菜摘)

アジアの国々の料理のメニューには各国に「春巻き」があり、名前、作り方、味が違います。今回は昔、住んでいたフィリピンで教えてもらった春巻き、ルンピアをご紹介します。

材料(4人分)

- 豚ミンチ 300g ● もやし 2袋 ● 春巻きの皮 10～15枚 ● ニンニク 1片(みじん切り)
- 水溶き小麦粉(皮の糊用)
- 調味料: スープの素: 小1、塩・コショウ少々、パティス 小1
- タレ: パティス 大4、レモン汁 大2、すりおろしニンニク少々
- * パティスはフィリピンの魚醤。

作り方

- ①みじん切りニンニクを炒め香りが出たら豚ミンチを入れ炒める。
- ②ミンチの色が変わったら調味料を加え少し炒めてもやしを入れ、火を通す。
- ③炒めたミンチともやしをボール等で受けたザルに移し、スープと具材を別にする。(スープは別料理に利用できる。)
- ④具材が十分冷めたら春巻きの皮で巻いて水溶き小麦粉で閉じ、油で揚げる。本場フィリピンでは少し細目に作るが、太目でも中身に火が通っているので大丈夫。
- ⑤タレを付けて食べる。

★「アジアの台所」レシピは出来るだけ簡単に手に入る材料のメニューを選んでいきます。「ルンピア」はニンジンやキャベツの千切りを炒めて入れても美味しいのでアレンジしてお楽しみください。ポイントは具の水分をよく切って冷ますこと。



※私のお気に入り※

笠原幸子

AWEPの商品で、私のお気に入りにはたくさんあるのですが、その中でも特に気に入っているのがペンホルダーです。

日頃、ボールペンは使ったあと「ちょっと」と思って机や棚の上に置いて忘れてしまうことがよくあります。しかしこのペンホルダーを使うようになってから、首から下げて、胸の前でゆれているホルダーにかならず入れるので「どこ、どこ」とさがす手間がなくなりました。

又、友人がこのペンホルダーを見て、「おしゃれですてきね」とほめてくれて、すいぶんたくさんの方にプレゼントしました。これからもずっと大事にしてゆきたいと思っています。

