

「おいしいバナナを届けたい」 人と人をつなぐ物語



人と地域と環境を 守る農園

産地のエクアドルは、赤道直下にある南米の国。赤道を挟んで南北緯度30°内に分布するバナナの主要生産地域、通称「バナナベルト」に位置しています。バナナの生産量は世界5位、輸出力は世界1位。南極から流れ込む寒流により昼夜の寒暖差は10℃前後。昼間、光合成によって得た栄養が寒暖差によりでんぷん質として実に蓄え

られます。このでんぷん質が、コクと甘みののった味のもとになります。エクアドルの人たちは生食だけでなく、焼いたり揚げたり、スープにしたりとさまざまな食べ方に親しみ、バナナのことを愛してやみません。

1991年に日本人の田邊正裕さんがエクアドルで開拓したバナナ農園「田辺農園」は、自然の地形をそのまま生かし、可能な限り自然に近い環境を保ちながら独自の自然循環型農法を実践する評判の農

園です。「田辺農園バナナ」はコープでもおなじみの商品となっています。

その田辺農園のノウハウを学んだ園主が手掛ける「セドラレス農園」が、「コープのエクアドル産バナナ」を生産する園地です。バナナは1年中収穫することができる多年性植物。栽培から収穫、加工までを現地雇用の148人の社員が日々行っています。

また、セドラレス農園では、農薬や除草剤の使用量を低減する取り

組みを実施したり、廃棄バナナや、バナナの収穫後に残る軸を利用した発酵肥料を施肥。こういった環境に配慮した取り組みから、第三者認証としてカエルのマークの「レインフォレスト・アライアンス認証」*を取得しています。すでに国際的な環境認証を2つ持つ田辺農園のアドバイスを受けながら、大切にバナナを育てています。

つまり、「コープのエクアドル産バナナ」は、エクアドルと日本をつなぐエシカル商品でもあるのです。

おいしさの陰に 職人技あり

エクアドルのバナナはまだ濃い緑色の状態のまま、コンテナ船で

日本へと出荷され、35～40日の船旅を経て日本に到着します。神戸市兵庫区にある物流事業会社「上組」の保管庫では、バナナの陸揚げ後に検疫が行われ、害虫などが発見されればコンテナ単位で燻蒸処理が施されます。コンテナ船内も、保管庫内も、室温は13.5℃。これはバナナを休眠状態にしておくためです。

保管庫から出荷されたバナナは、ANAフーズの加工場へ。「室」の中で約5～7日かけて黄色くおいしく変身します。休眠状態からエチレンガスでゆっくりと温度を上げて目覚めさせ、色付けと追熟を行います。タイミングに応じた温度や湿度などをコンピューターで細かく調整。「生育状況など原料バナ

ナのばらつきをコントロールする、わが社独自のレシピを駆使しています」とANAフーズ関西加工センターの今福将太さん。いわば“職人技”がバナナの味を決めています。

こうして長い時間をかけさまざまな工程を経て、ようやくおいしい「コープのエクアドル産バナナ」が食べられるというわけなのです。

その味は、甘みと酸味のバランスがよく、コクがあります。前述の田辺農園が推奨する「おいしいバナナ」の条件は、甘さだけでなく適度な酸味を実現しているバナナでもあります。その酸味のおかげで、「さっぱりとした味」「後味が良く食べ飽きないおいしさ」と称賛する組合員も。ぜひ一度ご賞味ください。

- 1.バナナは新芽の状態から収穫できるようになるまで約1年かかります 2.バナナを小房にカット。バナナが傷まないように、水に浮かべた状態での流れ作業です。収穫からパック詰めまで、鮮度を守るために一両日で完了 3.ANAフーズの“室”はいくつもの小部屋に分かれていて、中には色付け中のバナナの箱詰めが天井まで積まれています 4.(左から)株式会社上組神戸支店青果部兵庫青果センター係長 岩淵大輔さんと皆本晃次郎さん 5.ANAフーズ関西加工センターのセンター長 今福将太さん。「色付けの調整具合は大先輩が試行錯誤の末に編み出した秘伝のレシピです」 6.「コープのエクアドル産バナナ」の流通に携わる4人。(左から) ANAフーズ株式会社生鮮食品本部営業推進部 輸入・海外開発チーム 三島吉博さん、生鮮食品本部関西支店副支店長 友永憲男さん、生鮮食品本部関西支店営業チーム 去来川達郎さん、日本生協連 農畜産部 坂倉寛武さん

*レインフォレスト・アライアンス認証農園からの農産物は、農園の家族、野生生物、環境に利益をもたらす方法で栽培されています。

おいしい食バナ

バナナカラーチャート

バナナの 保存方法

常温 15～20℃で保存を

バナナは、15～20℃くらいの常温で風通しの良い場所で保存してください。包装してある袋から出し、山型に伏せて置か、つり下げて保存するのがおすすめです。

夏 暑い時期はバナナを新聞紙などで包んで冷蔵庫の野菜室に入れるのがおすすめ。

注意 温度が低すぎたり、長時間保存したりすると低温障害により皮が黒くなってしまいます。

冬 寒い時期には13℃以下になると熟成がストップしてしまいます。居間など、人の出入りがある比較的暖かい場所で保存しましょう。

食べ頃バナナの見分け方

バナナの表面の茶色い斑点は「シュガースポット」と呼ばれ、バナナが甘く完熟している証拠なのです。