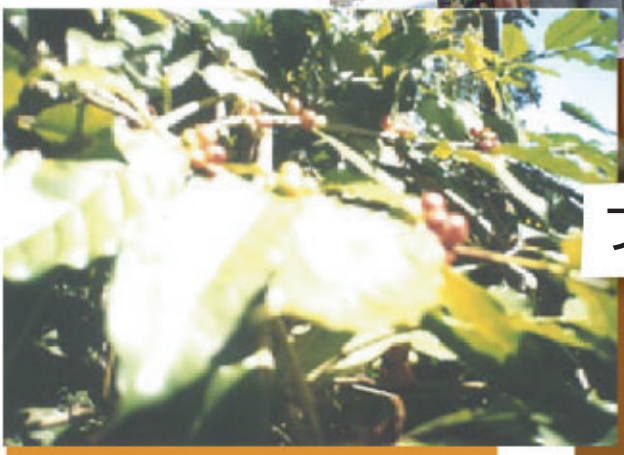


フェアトレードコーヒーへの道







日本フェアトレード委員会　代表 清田 和之



フェアトレードコーヒーへの道

フェアトレードは公正貿易と訳され、日本に紹介され始めている。
またヨーロッパではＩＦＡＴがフェアトレードについて定義している現在である。

フェアトレードについてはどのように説明するのが一番良いか?
出来上がった商品ではなく、生産からフェアトレード商品になるプロセスを紹介しよう。

私は、現地とのフェアトレードコーヒーが始まるプロセス（道のり）を書いて、フェアトレードというものを理解してもらいたいと思った。

現在世界では、年間約650万ｔのコーヒーが生産され、消費国へ約410万ｔ（＊ICO統計）ものコーヒーが輸出、貿易取引されているが、フェアトレードは、このように巨大な貿易に至ったコーヒー生産の歴史と、その生産を支える働く人たちがいることを、振り返ることが大切ではないかと思う。

なぜなら世間では、コーヒーの生産者側のことは何も知らされていないからである。

フェアトレードを学習するとき、コーヒーの生産国側について知ることが最も重要ではないかという思いを強くしている。



＊ICO：国際コーヒー協会　International coffee organization



1. 歴史から消えたスリランカコーヒー

私がスリランカを訪れるようになってから、「世界の殆どの国で飲まれているコーヒーは、世界のどこの国から始まったのか？コーヒー栽培は最も早くはどこの国で行なわれていたか？」といったコーヒーの歴史に興味を持つようになった。
特に私はスリランカのコーヒー歴史に一つ関心を持った。
さらにその中で疑問に思うことが出てきた。
スリランカコーヒーは病気が原因でコーヒーがなくなり、紅茶に変わった。
そして現在のセイロンティーとして有名になったと言われている。
セイロン紅茶は現在有名であることは認めるが、病気が原因で紅茶に変わったという説に疑問を感じた。

フェアトレードのテーマ

そのようなコーヒーに関する歴史も、私のフェアトレードコーヒーのテーマの範疇に入る。
一般の人はもちろんだが、コーヒー専門家でも極限られた人にしか知られていないのがスリランカコーヒーである。そのコーヒーについての専門的文献でも、スリランカコーヒーの記述はわずか、ほんの数行もないくらいである。それらの記述を拾うと、

1）1503年、セイロン（現スリランカ）に、アラビア人によりコーヒーが伝わった。
2）1658年、オランダによってセイロンという地で、コーヒーが栽培されるようになった。
3）1868年、セイロンのコーヒー農園にてサビ病が大発生、それが原因で、農園が荒廃し、紅茶栽培へと移り変わった。

ということが、スリランカコーヒーについての、大方の記述である。

スリランカコーヒーについては、コーヒーのどんな本を探しても記述が少ないか、ほとんど扱いがない。
貿易の統計にも出ていないのは、現在はコーヒー生産地として認められていないことにもある。スリランカは現在、コーヒーでなく、紅茶の生産地として世界的に有名になっているが、1800年代にはスリランカには、コーヒー農園が広がり一大貿易産業で繁栄した歴史の事実があったという記述は見られない。
私は、この歴史から消滅したそのスリランカコーヒーの、以上の３つに関する記述について、独自の見解を織り込みながら、推論してみることにした。

1）アラビアから伝わったコーヒーは、コーヒーの栽培ではなく、コーヒーの飲み方ではないのか。
2）オランダ人がコーヒーをスリランカという地に初めて栽培を始めたとあるが、オランダが持ってくる以前から、スリランカの自然界には、コーヒーの樹は存在していたのではないかと言う推論。
3）コーヒーが紅茶になったという記述は、「コーヒーが病気になってコーヒーができなくなったから、紅茶にした」というような記述は間違いである。

これは推論よりかなり確定的に思うことである。

コーヒーから紅茶になったのは、単に病気ではなく、セイロンを植民地化していた、イギリスの産業貿易政策があったから…というのが歴史の真実であろう。
インドの紅茶産地が世界で一番なのも、イギリスの植民地政策の結果である。
このような植民地政策が現在にもコーヒーや紅茶貿易には引き次がれている。



コーヒー起源伝説について

コーヒーの本を読むと、必ず出てくる面白い伝説がある。
詳しくは引用しないが、コーヒーの２つの起源伝説にはイスラム教説とキリスト教説がある。

１200年代の半ば頃にアラビアのイスラム教徒シーク・オマールがコーヒーを医薬品的飲み物として発見し、宗教儀式で飲んで眠気を覚ましたとされている。

もう一つはエチオピアの山羊飼いカルディのコーヒー発見伝説である。
山羊がコーヒーの実を食べて興奮していたのがきっかけで、コーヒー発見につながったとされる伝説である。これはキリスト教徒側にある。

この話は伝説と受け止めながらも、コーヒーの発祥について本当はどうなのか？と思った。
伝説のこの地域にコーヒーの樹が自生していて、この地がコーヒーの始まりみたいに言われているのに素朴な疑問を持つ。私は、コーヒーの発祥が人間は神様が作ったという神話的なものがつきまとうところに、疑問を持つのである。

コーヒー起源伝説は、あくまで伝説であって、それがどこまでの客観性や信憑性を持つのか、現在のコーヒー関係者・有識者で明らかにする努力も必要かと思う。
記録に残るのは、何か根拠があることも間違いないだろうが、まず自然界にコーヒーの樹があったものを、人間が発見し、それを利用し、有用性を確かめたことから、何らかの記録として人間が書き記したものであろう。

コーヒーはいつ頃から存在したのたかと考えると、コーヒーの存在は人間がコーヒーの樹を発見し意識した時点で“あった”とするのではなく、人間がコーヒーを発見する以前から自然界にコーヒーが存在していたということは、間違いない。
植物学者の文献でも出ているといいのだがと期待しているが、コーヒーの樹の歴史は、いったいどうなっているだろう。

私はスリランカコーヒーに注目しているが、コーヒー発祥の地は、コーヒー起源伝説にからみ、主にエチオピアそしてアラビア半島のイエメンと言われている。

本当は、コーヒーの樹の発祥でなく、一番早く自然界にあったコーヒーを発見し、コーヒーを飲んだことを「記録」したのが、エチオピアであり、イエメンなのではないだろうか。

ただ、伝説になる理由は、自然界の自生コーヒーを人間が発見して飲んだから、コーヒー伝説が生まれたのではなかろうか。

もっと言うなら人間がコーヒーを発見し、コーヒーを飲むという生活上の営みがその地域にあったから、コーヒー発祥の地と言われるようになったのではなかろうか。

コーヒー飲用が始まったから、コーヒーについての記述があるのではなかろうか。

現地の人は、コーヒーの赤い実を樹から摘み、コーヒーの赤い実を口に入れていたであろう。
コーヒーの赤い実を見ると、思わず誰でも一つ口に入れて味を確かめてみたくなるものだ。
コーヒーの果肉は甘酸っぱい味である。以前はただ生の果実を食べていたのかもしれない。

やがて、赤い実の種子を煎じて飲むようになった。
それが、奥地にある修道院関係者だとか、カフェインの入った飲み物としてイスラム修道院の夜のお祈りの眠りを抑制する飲み物となっていった。

そのような飲用するものとしてのコーヒーが、アラビア伝説となったと推測する。



スリランカコーヒーはいつから始まったのか？

スリランカへコーヒーが伝わったのは、1503年アラビア人によるものだ。（＊1）

また、1658年オランダ人がコーヒーの樹を持ってきて栽培を始めたとあるが、私はスリランカコーヒーの歴史のこの点を考えてみたいところである。



私の調べた中では、最も権威のある文献とされるALL ABOUT COFFEE（＊2）には、1505年以前にセイロンにアラビア人によってコーヒーが伝えられたとなっているが、その記述は栽培の項目にある。一方では1658年にオランダ人により栽培が始まったとなっているので、コーヒーの樹が伝わったのか、コーヒー飲用が伝わったのか、多少あいまいな記述となっている。

（飲用と栽培は区別される）

1503年に、コーヒーがセイロンに伝わったとあるのは、栽培ではなく、まずは自分たちの飲み物として、または商品としてスリランカに入ったもので、これはコーヒー飲用のことであろうと考える。

しかし、栽培においては、ひょっとしたらコーヒーの種もアラビア商人やイスラム関係の人が持ち込んできていたかもしれないのでは？と推測されるほど、距離的にアラビア半島に近い。

ただ1658年にオランダがスリランカからポルトガルを追い払い、コーヒー栽培を始めたとあるのは、まさにオランダ東インド会社の貿易品のためにコーヒーを増産する栽培のことであろうから、事実だろう。

16世紀後半には、当時イエメンのモカコーヒーがすでに国際貿易商品となろうとしていた。そこで、オランダ東インド会社は国家の貿易商品としての必要性から、1658年にコーヒー栽培を始めたと思われる。

そのような計画的な栽培が始まったが、スリランカには、それ以前にコーヒーがなかったというような記述は違うように思う。

スリランカには、以前からコーヒーの樹は存在していたのではないか？

つまり、実際にはオランダがわざわざコーヒーの樹を持ってきて栽培しなくても、スリランカには自生のコーヒーがあったのではなかろうかという推測である。

＊1　COFFEE CULTIVATION AND PROCESSING：1996年スリランカ農業輸出省輸出局発行による資料のこと

＊2　ALL ABOUT COFFEE：1922年初版　UCC上島珈琲（株）監訳
ウイリアム・H・ユーカーズ著　TBSブリタニカ／コーヒーに関する文献で最も権威ある文献とされ、あらゆるコーヒー関係者のバイブルとなっている。



スリランカには昔からコーヒーの樹は存在していた？

コーヒーの発見は、アフリカのエチオピアとかイエメンと言われ、そこがコーヒーの原点だということは今や定説となっているが、実際はスリランカでも自生のコーヒーの樹は存在していたのではないか。

1503年、飲用ではなく、（＊1）と（＊2）の記述ではコーヒーの樹とも受け取れるが、私はそれより前にコーヒーの樹はスリランカの至るところに生育していたと思う。

世界で長年研究されてきた、コーヒー発祥説に異を持ち込むようであるが、コーヒーの樹自体は、熱帯や亜熱帯地方では、結構見かけるし、コーヒーの別品種もある。

コーヒーというのは、飲用側の消費国と、生産国側とは研究テーマの方向性が違う。
主に歴史の記述として残るのは、支配者側や権力者側が記録したものである。

消費国側のコーヒー視点は、もっぱらコーヒーの飲み方であるが、生産国では、生産の方法や生産性を上げることが主である。

消費国がコーヒー飲用と消費に興味をそそる必要から、コーヒーの起源をひも解き始めたとすると…？　伝説的なアラビアとかエチオピアのお話と、黒く魔法のようなコーヒーが絡み合う話としてすごく神秘的で面白い。山岳部にしかないコーヒーは宗教関係者の権威には、自らの独占物とするに足る飲み物であったろう。

スリランカとは言わず、南の国の熱帯地方の山岳部には、コーヒーが自生していたのではなかろうか。コーヒーの原生地は、エチオアピアやイエメンと言われるが、その根拠は意外にも脆い。自生していたのではないだろうか？という私の根拠のもとは、スリランカに行くと分かるが、南国の気候と雨、湿気で植物が育つには素晴らしく良い環境だ。

南国の花や植物が観葉植物として日本に輸入され人気も高い。あらゆる木々樹木、花は何でもよく育つ。そこから日本に持ってきて観葉植物として売られているのではないか。

コーヒー豆の中で最も大きいマラゴジペは、1870年にブラジルバイア州マラゴジペ地方で発見されたと言われている。ロブスタの原生地はアフリカのコンゴであると言われ、1989年にエミール・ローランが発見した（＊2）とあるが、コーヒーの樹の新しい発見があるのもその一つの証拠だろう。

スリランカは、コーヒー栽培の適地で、その環境、風土はすべてといっていいほど環境は整っている。

ブラジルで聞いた話だが、コーヒーの実を鳥が嘴ではさんで山へ運び、その種子からコーヒーの樹が育っていると、まさにナチュラルなコーヒーの話を聞いたことがある。

コーヒーが注目されたのは、焙煎して飲むコーヒーが発見され、国際的貿易品になっていくのは、そのコーヒーがお金のなる樹である貿易商人に分かったことからで、それから黒人奴隷労働などコーヒー世界の悲劇の珈琲物語が始まった別な歴史もあった。

もともと南国では、ココナツやパイナップル、バナナなど南国特産、南国でしか生産できないものがあるように、熱帯・亜熱帯には自然林や植物がたくさん育つ環境が整っている。

雨の降る南国では多くの植物と同じように、人間に発見されるまでひとりでにじっとコーヒーの樹は、繰り返し育っていたのではないだろうか。

スリランカには、エチオピアなどと同じようにずっと前から、コーヒーの実は生育していたのではなかろうか？という勝手な仮説を立てるのである。

仮に、エチオピアやアラビアがコーヒー原生の発祥地だとしても、周辺の島や国に、鳥がコーヒーの種子を運ぶことは大いに考えられる。コーヒーの歴史では人間の栽培の営みから記録されるが、自然界の営みによるコーヒーは古来には記録されることはない。

熱帯地方の至る所にコーヒーの樹は自生したのではなかろうか。そのことからオランダが来る前から、もともとスリランカにはコーヒーの樹はあったのではないか！？と私は推論する。

現在、スリランカの田舎の庭や裏山、山岳部の通り道にもコーヒーの樹をよく見かける。

さらに、コーヒーの実や葉っぱが現在でも医薬品として習慣上使われているが、大昔から続いていただろうコーヒーの樹と住民との生活が、人間の生きる知恵として、現在にも医薬品として残っていることが、この説の証明なのかもしれない。



飲用としてのコーヒー普及

現在のような飲用の発祥地はどうか？
生豆に火を入れ、焙煎して飲む、つまりローストして飲む現代のコーヒー習慣は、アラビアの周辺諸国のエジプト、ペルシャ、トルコで始まったのは間違いなさそうだ。

生の豆を食べてみると、どうしようない味だが、この生のコーヒー豆に火を入れる焙煎で、こんなに何とも言えない美味しい飲み物・コーヒーとしたのは、人間のまさに知恵である。

最初はトルコのイスラムの修道院やエジプトのカイロで15世紀の終わりに飲まれたとされるが、100年間ぐらいはイスラムの飲み物であった。そしてヨーロッパ諸国にコーヒーが飲用として広がったのは、17世紀になって1615年にイタリアのヴェネチア、1644年にフランスのマルセーユ、オランダ、イギリス、ドイツへと伝わったとある。

このように、現代のようなローストしたコーヒー飲用の歴史は決して旧くはなく、ローストコーヒー飲用はヨーロッパから全世界へと広がっていった。

自然界に生育する、コーヒーの実の中の種子を取り出し、乾燥させた豆に火を入れ（ロースト）、それを粉砕し、粉にお湯を注いで飲む方法に行き着くにはかなりの時間がかかった。

コーヒー飲用がスリランカ、当時のセイロンにどのようにして伝わったか、非常に興味があるところだ。

アラビア半島から近いことから、アラビア人によって、世界海洋の交通の要港であるスリランカに、コーヒー飲用が伝来したと想像する。トルコ式の飲み方が今でもスリランカにはある。

またシナモンを入れて飲む、コーヒー粉が沈んで上だけ飲む方法は、現在でもそうである。

当時ポルトガルの占領下だが、ポルトガルが持ってきたというより、飲用物としてのコーヒーは、アラビア人のイスラム教徒が自分たちの飲用として持ってきたのが、結果としてスリランカ人にコーヒー飲用として伝えられたのではなかろうか。



コーヒー生豆は、アラビアから持ってこなくても、現地のスリランカのコーヒー豆を使って、焙煎（火を通す）ノウハウさえあればコーヒーは飲めた。

その点からアラビア人がコーヒーの焙煎を伝えたと推測する。

その意味でも現在のような焙煎したコーヒー飲用はスリランカではアラビア半島に次いで、世界でも最も早かった国の一つではなかろうか。

しかし、現在では、スリランカで飲むコーヒーは、おいしいとは感じない。
フィルターでろ過して、コーヒー粉を除く方法ではないし、後で説明するがコーヒー豆がということではなく、他の要因のために美味しくない。

しかし、ちゃんとすればおいしいコーヒーになるのは間違いない。

また、伝統的なコーヒー自生とアラビアからのコーヒー飲用の伝来のあるスリランカコーヒーは、幾多の経験を踏んだコーヒー物語ができる。

スリランカコーヒーが生産され、輸出が行なわれると「世界の歴史から消えたコーヒーの再現」として世界から注目を受けるコーヒーとなるだろう。



コーヒー栽培の広がりと労働

コーヒーはヨーロッパに広がって、世界の人たちに飲まれるようになっていった。
コーヒー飲用の増大に伴って、生産地の広がりと国際貿易品としてコーヒーが各地に普及した。
それに伴い生産を増やす必要性がある。すると栽培地に労働力を確保する必要性も生じた。

アラビア自国の範囲内でコーヒーは唯一の生産品だったので、コーヒー栽培が他の国で行なわれることをかたく禁止して、苗木の国外流出をさせなかった。

なぜなら、コーヒーは、アラビア商人による貿易で利益を上げる大切な商品になっていたからである。

それをオランダは虎視眈々と伺っていて、莫大な利益を上げるコーヒーに目を付け、1602年にオランダ東インド会社をたちあげた。

植民地化した国で、コーヒー栽培を始めることを試みた。栽培を広めるためにコーヒーの苗木の栽培をオランダの植物園で行い、苗木を増やし植民地で栽培するようにした。

オランダが占領していた貿易港のコロンボを抱えた、商業取引上有利なスリランカでは1658年にコーヒー栽培を始めた。それはコーヒーを商業上の貿易商品とすることが、オランダの目的だった。

ところで、スリランカでのコーヒー栽培の始まりは、調べてみると「あれっ」と思ったのであるが、世界のコーヒー栽培の伝播の歴史においても、もっとも早かったという事実である。

1658年の栽培自体、最も世界で早かった。
「スリランカでは、多くの地域でコーヒーが栽培され、現在のお茶になる前の19世紀の終わりまで、栄えた産業であった。」（＊1）とあるが、栽培が始まってからもスリランカのコーヒーは、まさに世界の位置づけとしても非常に高かったことを示している。

時に栽培の歴史で言うと、インドネシア（ジャワ）でコーヒー栽培が始まったのは1699年、現在世界のコーヒー生産の3割、4割を生産するブラジルでさえ、1727年に栽培の始まりとされる。（コーヒー苗の持ち込まれたという歴史である）

18世紀にはオランダにより1718年スリナム、1715年ハイチとサントドミンゴ（現在にドミニカ）ブルボン島（レユニオン）にフランスの東インド会社、1730年イギリスにより現在ブルーマウンテンコーヒー産地として有名なジャマイカ、それ以降キューバ、コスタリカ、ヴェネズエラ、メキシコと中南米に栽培は広がった。そして、コーヒー飲料として、ヨーロッパ、そしてアメリカ、世界の消費国に普及した。

コーヒー農園の労働者の多くは、黒人と原住民に対する強制労働だった。
黒人奴隷がアフリカから送られ、占領した国々に売られた。

コーヒーの栽培の歴史は、黒人奴隷を抜きにして語れない。
1888年ブラジルの黒人奴隷解放から、さらにブラジルは移民政策に移っていく。

その世界の国々でコーヒー栽培を行なったのは、占領した帝国のオランダ、イギリス、フランス、スペイン、早くにはポルトガルから列強側の支配国にコーヒー栽培の利益をもたらすが、現在もコーヒー産地側は昔と同じように収奪されたままである。



コーヒー収奪は現在も同じ

私自身、コーヒーを勉強し始めて、現在コーヒー最大の産地である南米や中米、そして世界最大のコーヒー産地ブラジルを知った。

ブラジルのコーヒー農園の労働者は、ブラジル原住民と移住者、そしてその多くは黒人その混血が働いている。

コーヒー産地に原住民がいて、黒人奴隷の過酷な労働でコーヒーを飲んでいたなど、消費国の自分は全く知らなかった。それを知ったのもコーヒー園に行き始めるようになってからである。

18世紀に、ヨーロッパやアメリカにコーヒーが飲みものとして広がった歴史の裏側には、人間扱いせず、牛馬同然の強制的な過酷な労働があったことは、私たち消費国側にあまり伝わらない。

世界文化遺産でも人類の犯した「負の遺産」として、アウシュビッツ収容所、広島の原爆ドームなどと並んでアフリカセネガルのゴレ島がある。

ここから送り出される黒人奴隷は、牛、馬と同じようにみなされ人数でなく１頭、２頭と数えられ鎖でつながれ、持ち主の焼印を押された。

黒人奴隷とコーヒー園について、労働力としての奴隷を購入する費用を多く持っているものが、コーヒー園を拡張することができた。ブラジルはコーヒー生産世界最大だが、18世紀の後半は生産量は70%以上になっていた。それだけ黒人奴隷が多く運ばれたのである。

現在でも、奴隷の売買がなされた所がブラジルサルバードールに残っているし、奴隷の寝泊りしていた所もある。

ブラジルへの黒人奴隷の推定輸入数として、レナードメンドンサの説では、16世紀から19世紀までに466万2千が入国したと推測している記録が、1973年刊行のブラジルコーヒーの歴史　堀部洋生著にある。

この本は10数年かけて長くブラジル在住だった人が書いたものである。原稿用紙何枚分だろうか、700ｐに及ぶようなＡ4の超力作である。

ここで私がいいたいのは、コーヒーに関する文献の中では、唯一、生産者側から書いてある本と言っていいのではないかということである。日本人が書いたコーヒーの本で、コーヒー労働と黒人奴隷、移民の話が載っている初めての本だと思う。

日本でのコーヒーの本は、やはりコーヒー消費国側になるのは致し方ないとしても、フェアトレードでは生産国側とコーヒー労働がなければ、フェアトレードの意味がなくなってしまうと思っているところである。

コーヒー栽培は、そのすべてがオランダ、イギリス、フランス、ポルトガルなど植民地化した国によって、世界に広められた。そこで働く労働者はすべて原住民と売買された黒人奴隷であったのは事実である。その搾取の上でコーヒーは成り立った。世界に広がったコーヒーは、植民地と原住民「黒人奴隷の血と汗と涙の結晶の飲み物」と言われるのもそういうことからである。

ところで、コーヒー栽培の歴史には禁止されたコーヒー苗木のブラジル持込について、有名な「恋の物語」があるが、美しいフランス代理総督婦人とブラジル人の好漢パリエットと灼熱の恋が芽生え、パリエットに花束を渡す時、その中に5本のコーヒーの苗木を巧みに包み込みブラジル側に渡した。

冗談的に言うと、今で言うならフランス外交官夫人とブラジル警備隊の好男子隊長との不倫と言われるかもしれないが、パリエッタはこのコーヒーの苗木をブラジルに持ち帰り、その苗がブラジルに植えられブラジルはコーヒー王国となった。

二人のロマンスと愛がブラジルコーヒーの源のような話がある。

これがブラジルコーヒーとなったと言われる。コーヒーに関する本にはこの話は必ずといっていいほど記述されているが、このような話が多いのはコーヒーハウスや喫茶店で恋、愛の話、政治のことなど、語った経験のある人が多いのが消費国側のコーヒーなので、それも消費国側のコーヒーの歴史である。

その全く反対側の生産国のコーヒーの歴史となると、どの時代でもコーヒー生産者は収奪され、貧困にあえいでいるという事実がある。当時は牛馬同然の奴隷支配、時代は現代になってもコーヒー生産者とそこで働く人々は、学校にも行けない、病院にも行けないような安い賃金で働かされ、コーヒーから生まれる富の分配が彼らにはなされていない。



コーヒーから紅茶への切り替えの謎

オランダの植民地コーヒー栽培から発展したコーヒー産業が、1802年イギリスに占領が変わり、次に、イギリスにより、コーヒーから紅茶に産業が変わっていったが、それは占領者の利権のもとに行なわれた意図的政策だった。

「スリランカではコーヒーが1868年コーヒーの大敵のサビ病が発生し、コーヒー生産が大打撃を受け、コーヒーが紅茶農園になった」と、コーヒーに関係する文献にはすべてそのように書いてある。

それは正確さに欠ける。

物事を動かす時や実際に行動するとき、動機や背景があり、たまたまそれを動かすきっかけがあるが、コーヒーから紅茶に変わったのは、きっかけがサビ病でコーヒー生産が落ちたことであるとしても、コーヒー生産に携わっていたスリランカ人は、それを理由に紅茶栽培に切り替えようと思ったのか。コーヒーの樹が病気になり生産が下がるのは困ったとしても、紅茶栽培に変えるような情報も技術もすべてないはずである。

紅茶をつくるには、コーヒーと違った機械や建物を作らなければならないが、産業革命で機械化を果たしたイギリス国家側に紅茶に変える動機と背景があったのではないかと推測する。

コーヒー栽培の歴史も世界の列強の国際商業品として、コーヒー貿易のもとに行なわれ、コーヒー栽培によってセイロンでのコーヒーは、1741年には輸出量は年間37万ポンド、1836年1240万ポンド、1870年には1億1816万ポンドになり、それ以降減り始め1900年には114万ポンドとなっている。ALL ABOUT COFFEE（*2）から引用した数字を見ると、セイロンのコーヒー貿易はかなり順調だったのではなかろうかと思う。

気になるのは、1870年の数字である。その時はすでにサビ病が広がっていたはずなのに、立派な輸出数字が残されていることである。ちなみに1870年の輸出量1億1816ポンドは約5.4万ｔという数字であるが、現在の世界の輸出量に換算しても約13%を占める。

現在の日本の年間コーヒー輸入量は、約42万ｔ強である。

これに相当するコーヒーの輸出国だったスリランカである。

その頃、紅茶も国際貿易商品とし、イギリスの独壇場だった。

すでにイギリスは、イギリス東インド会社が中国から紅茶を貿易し、さらにインド、その南に位置するセイロンにも紅茶栽培を1839年には行なわれるようになっていた。

…ということはセイロンでの農業が紅茶に変わるのは、コーヒーの病気が原因であると言われているが、決してそうではなく、さび病は、あくまで１つのコーヒー切り替えのきっかけであって、国際貿易商品としての当時のイギリス国家の思惑のもとの産業の大転換、コーヒーを紅茶に切り替えられたのではないか。

またその大転換の労働力として、南インドからタミル人を紅茶農園に強制的に連れてきた。現在も紅茶農園労働者のほとんどは南インド出身のタミル人である。

コーヒーの本には、病気でコーヒーが全滅したとあるが、実際にコーヒーが病気になったからと言って、輸出がなくなったわけではない事実を見ると、スリランカコーヒーの歴史を再度確認しなければならない。

オランダの占領地であったインドネシア、ジャワコーヒーは、同じ病気になっているが、紅茶には変わっていない。

それはオランダの貿易品がコーヒーを主力にしていたからで、紅茶をイギリスは国際貿易商品として扱ったからである。それが現在でもイギリス紅茶として現在に引き継がれている。



「スリランカコーヒーは1503年にアラブ人によって伝えられた。」
　それがコーヒー飲用なのか、コーヒーの樹であるのか、全く分からない。
これらのことが、私の主たるスリランカアラビカコーヒー豆の探索となっていった。
　140年程前のスリランカでのことだが、イギリスの政策のもと、当時コーヒー農園が紅茶農園に変わったとの推測を検証することもスリランカコーヒーを訪ねる目的になっているが、やはり検証など大げさなことは出来ないが、もっと勉強しなければならないとは思う。
　コーヒーには隠された事実がたくさんある。
それが伝説なのか、そうでないのか、コーヒーの歴史に興味がわく。
またどうしてコーヒー生豆から魅力ある味のコーヒーになるのか。
そんなコーヒーに、色々な思いを感じ、興味がつきない。

　すべて紅茶産業に変わってしまったように伝えられるスリランカのコーヒーだが、家の裏庭、山道の側など、生活の一部のように自生のコーヒーの樹が至る所に見られる。
　オランダ人が持ち込んだコーヒーの樹の子孫や、もともと自生していた樹の子孫など、現在も残っていることだろう。
　コーヒーの樹は、飲用としてだけでなく、腹痛、止血剤など薬用品に使う習慣が今でもある。
それはコーヒー栽培が大規模に行なわれていた名残と、コーヒー栽培が気候条件にあうこと、そしてスリランカではそれだけコーヒー樹を利用することが住民の生活の中に馴染んでいることの証拠だろう。
　今やセイロンティーとして、インドに次ぎ世界生産の2番目を誇っているが、140年前まではコーヒーの一大生産地がスリランカにあったという歴史の事実。
　このことをスリランカの地で確認しながら、遠い昔に思いを馳せつつ、スリランカコーヒーに出会いを求めてスリランカに行く。
　オランダが栽培を始めたとしても、海洋を自然に渡ってきたとしても、スリランカにはアラビカコーヒーがあったはずである。
　コーヒーは、大きく分けると、アラビカ種とロブスタ種がある。
その違いは、アラビカ種は熱帯の約1,000m以上の高地で生産され、ロブスタ種はかなり低地でも生産することができる生産性の高いコーヒーで、主としてインスタント・缶コーヒーなどの原料になる。
　アラビカ種の場合は、熱帯性気候特有の気温と雨量とも適度に必要である。
アラビカ種は香り高く、繊細かつ、風味がある。スリランカ政府農業省輸出局発行パンフ（*1）には、このアラビカコーヒー生産を推奨し、ハプカンダやコットマレーなどの地域にアラビカコーヒーの生産の技術指導を1995年から始めた。
5月に行ったコットマレーはすでに1985年からアラビカコーヒーの栽培を始めていたという。





アラビカ種は、
　平均気温／18～24℃（ロブスタは27～29℃）
　海抜／900m以上（ロブスタは、それ以下）
　雨量／1,500～2,750mm
以上の平均気温と高さについて記述され、
アラビカ種とロブスタの違いが書かれているが、
そのことが農業省のコーヒー栽培のパンフレット（*1）に載っている。



アラビカコーヒーを探して

現在、私はブラジルからフェアトレードでオーガニックコーヒー生豆を輸入、他の国のオーガニックコーヒーとのブレンド、様々な味を出すために各種の豆を焙煎し、日本国内に販売している。

スリランカのコーヒーに興味を持ち、3年ほど前からスリランカのアラビカコーヒーを探しはじめた。スリランカで唯一のコーヒー産地ときいたマータレに行ったが、アラビカコーヒーではなかった。やっとマータレというコーヒー生産地に行きついたが、そのコーヒー生産地域は、海抜約400～600m位でコーヒーの種類は、ロブスタ種であった。

尋ねても尋ねてもコーヒーの種類にアラビカというものがあることを、コーヒーを扱って商売しているスリランカ人ですら知らない。コーヒーがあると言って案内される所は、すべてロブスタだった。

アラビカコーヒーを知らない彼らに、アラビカコーヒーを探してもらうには、私はアラビカコーヒーの生産地の特徴である「高地栽培」にヒントを見つけた。

九州より少し広い面積のスリランカには、高い山は中心部に少しあるだけなので、思い切って地域をしぼって、「1,000m以上の山で採れるコーヒーを探している」と、スリランカの知人たちにアナウンスメントした。

そのことをスリランカで何度か話しているうちに、実際にアラビカコーヒーを栽培している所があるという話がやってきた。そこから、アラビカコーヒーの生産地ハプカンダという、アラビカコーヒーを植えている村に出会ったのである。

キャンディというスリランカ島の中心部に位置し、ペラハラ祭と仏歯寺で有名な都市から、３時間近く熱帯林の茂る丘陵面を、車で山道の上り下りの狭い道を連続して行くと、ウルドンブラ郡ハプカンダ村があった。そこは熱帯地方特有の暑さよけでもあるのだが、緑の葉っぱの大きい木々に囲まれた田舎の家の集まりで、集落は３０戸程あると村人は言っていた。

この地域のコーヒーはアラビカコーヒーだと確信した。
また村人もアラビカコーヒーを作っていると知っているというより、きちんと認識している。

アラビカコーヒーは高く売れるということは、よく頭にインプットされているということが、時々話にでてくるからである。

また政府発行のパンフにも（*2）そのことがよく書かれている。
そのことからアラビカコーヒーがスリランカでは正しく認識されていると確認した。



▲コットマレーの集会所／農民達が集まり話し合う場所として使われている（左奥の建物は寺院）



スリランカ政府農業輸出局



▲コットマレーの紅茶農園

2005年8月、スリランカ政府の農業技術者バンダラ氏に案内されて、初めてスリランカアラビカコーヒーにお目にかかった。

その集落に、コーヒー栽培の指導をしたということだった。

コーヒー園は高度1,200～1,500mと言う。

コーヒーの種類は？と聞くと、アラビカ種ということだった。彼は農業専門の技術員で、コーヒーの種類や栽培についても詳しかった。

1995年からスリランカ政府農業省の技術指導が行なわれ、生産されるようになったという。

8月でも赤い実を付けているコーヒー樹があった。

コーヒーを植えている人の家までは、車が入らないので、急な山道を歩いて15分程上ると一軒の粗末な小さい家にたどりついた。その家の人はアラビカコーヒーを作っていると言う。

確かに周囲には、いろんな熱帯特有の木々と一緒にコーヒーの樹があった。

しかし、その大人たちは本当にコーヒー生産者かと思われるほど元気がなく、まだ10歳にならない子どもたちが2人いて、学校はどうしているのか？と思ったが、まだ聞いていない。

コーヒーはあるか？と聞いた所、「今はない。この前売ってしまった。それもどうしようもない安い値段だった。お金がないからどんな安くても少しでも金が欲しいから売った」という。

今では、コーヒーづくりを始めた村人は、コーヒーが売れないために生産意欲をなくしそうである。

コーヒーの樹が荒れていないかと、久しぶりに来た農業指導員の彼は心配していたが、コーヒーの樹を見て、想像していたほど荒れていなかったと少し安心していた。

彼にコーヒーの種類やこの地域の高度などを尋ねた。

スリランカのアラビカコーヒーには、何度も裏切られた気持ちだったので、しつこくアラビカコーヒーなのかを尋ねたところ、葉っぱなど示してアラビカコーヒーだと言った。

前述の（*1）のパンフには、「高度も900m以上の地域で栽培され、ロブスタよりアラビカコーヒーは高く売れる」とある。

それによってこの地域で栽培を勧め、アラビカコーヒーをつくっていたのは事実である。

このハプカンダ村の貧困な地域に、1995年からスリランカ政府農業省技術担当者の援助や支援のもと、アラビカコーヒーづくりが始まったのは貧困からの脱出が目的であったはずだ。

この地域は農作物もこれといったものがなく、とても貧困なところだからアラビカコーヒー植え、栽培しだしたのもその理由からであろう。

ハプカンダ村の住民は「アラビカコーヒーは高く売れると聞いて、大いに期待し、生産を始め、やっと収穫ができるようになったが、労働しても全くばからしい程の価格を提示しても、売れるか売れないかわからない」と嘆いていた。



政府農業輸出局との話し合い

スリランカは主たる産業は農業である。
その中に紅茶はあるが、コーヒーはまったくと言っていいほど、なくなっている。
その前にマータレでロブスタのコーヒーを販売している人と会ったが、コーヒーを換金貿易にしたいという思いが強い。アラビカを求めているので、購入契約はしなかったが、スリランカロブスタを日本に買って帰り、焙煎して飲んでみたが、ロブスタでも結構おいしいコーヒーであった。
2006年3月にスリランカ農業輸出局を訪問し、そこのドクターはコーヒーテキスト（*1）を作成した人だった。実は行く前にはシンハラ語のテキストしか手元になかった。そこで英語版を手に入れることができ、分かったことがいくつかあった。



▲コーヒーテキスト
（左：英語版 右：シンハラ語版）

このテキストに、先に記述したように簡単なスリランカコーヒーの歴史が書かれているが、それらは、コーヒーにはロブスタより、アラビカコーヒーがおいしいこととか、マーケット市場で高く売れると書いてあることに注目した。
ということは、政府農業輸出局は、そのアラビカコーヒーを以前のように海外に向けて、コーヒー産業を復活させる考えがあるのかと期待した。
政府農業輸出局のドクターという人だが、後で日本に戻りテキストを見たら執筆者の最初に名前が書いてある人だった。
ところで、スリランカは個人の名前が長く、また覚えにくいので名前の特徴を短くしなければならないが、その本（*1）の執筆者であったと分かっていたのなら、私も質問を事前に準備したかったのだが。時折、誰と話をしているのか良く分からない事がある。


▲農業輸出局ドクターとの歓談

そこでいろんな方にお会いしても、名前と立場、どういうことをしている人かなど事前に説明がないので、私のノートに名前を書いてもらうことにしているが、とても顔と名前が一致しない。
よく聞く必要があるが、紹介する人も、のんびりしているのか、とてもおおらかな国民性なのか、もう少しお話を聞けばよかったということが、よく後である。
スリランカ政府としての農業品として「コーヒーにもっと力を注いで140年前のようなコーヒーを輸出商品にしたいのか？そのためにこのテキストブックを作成したのか？」という質問に対して、意味が通じない。1996年にテキストブック（*1）が作成されていることに「どうしてこのパンフレットを作成したか」と聞いてもコーヒー栽培のためのテキストブックだというだけだった。
私はスリランカコーヒーの歴史に関心があるので、イギリス占領時代の紅茶農園に変わったことに対する何かの思いとか、「スリランカコーヒーの復活」への政府の政策意図があるのかと勝手に期待していた。
しかし、アラビカコーヒーを栽培するのは、ただ単純に地域の貧困を解消することのようで、そこには主な作物がないということが最大の理由のようである。
国際貿易品としてスリランカコーヒーを再度蘇らせるということは誰も言わなかった。
それは生活のため今すぐお金が欲しいというのが、現実の姿のようだ。それだったら貿易商品として、スリランカ政府がもっときちんと面倒を見なさい。そしてきちんとフェアトレードという位置づけをすれば、換金作物としてもフェアトレード価格で輸出できる。そうすればアラビカコーヒー生産者や地位の生活向上になるし、政府にも良い事でしょう、と言いたい。
そのようなことに共感する人がいるはず。スリランカコーヒーを蘇らせたいという人が必ずいるはずである。次にはスリランカで出会えると思う。



ハプカンダコーヒー

彼らに、フェアトレードでのコーヒー価格は、今よりもっと高い価格で買うものだと話をしたが、その高い価格で買うと言う私の話はあまりピンとこなく、現実的な話ではないようだ。また、その話自体信用していないというか、違う次元の話という感じだ。
だからフェアトレード価格など言わない方がいいとスリランカ人の通訳者は言った。
確かにそうだ。それに私は従った。

農薬や肥料について尋ねたら、政府から援助があり植えつけが始まってしばらくは化学肥料を使っていたが、数年前から援助がなくなり、お金がないのですべて有機肥料にしているということだ。次（5月）に行って分かったことだが、何の手入れもしない自然のそのままの樹が彼らの言う“オーガニック”ということのようだ。

何にもしない結果として、オーガニックコーヒーがあるのは私にとって幸いなことである。

もちろん農薬を使うことは一切ないから、高級オーガニックコーヒーである。
農薬を買うお金があれば、毎日の生活、子どもの服、学校などに使うお金にまわしたいというのが彼らの生活実態である。

昨年の8月はなかったが、今度はフェアトレードコーヒーという話を聞いてきて、村の世話役のような人も出てきた。ここのコーヒーを日本で売るときには、「ハプカンダコーヒー」と言う名前にしようと言うと、自分の村の名前が日本人に出ることはとても嬉しいと喜んでいた。

ちなみにハプとはスリランカのこの地方にある木の名称で、カンダは山と言う意味なので、私が勝手につけた名称の「ハプカンダコーヒー」は「ハプの木の山のコーヒー」と言う意味になる。

最初は１つの家族だったのが、次第に何人か近くの村人が出てきて、コーヒーの実について話をすることになった。コーヒーの実をどのような状態で収穫しているか、実の乾燥についてなど聞いたら、日本では全くコーヒーとして飲めないというような問題がいくつか出てきた。もちろん輸出もできない。「ハプカンダコーヒー」はコーヒーになるには、まだまだ商品としていろいろ改善しなければ、商品価値はない。

冗談めいた話だが、コーヒーの美味しさの保証の一つには赤く熟れた完熟豆の必要がある。なぜ赤い実を取らないのかと聞いたら「赤い完熟豆は果肉が甘いので、お猿さんが取って行ってしまう。だから青い実しか残っていないのでそれを取っている」と言う。確かにハプカンダに来る途中、猿の群れに出会った。



▲まだまだ青いコーヒーの実

ハプカンダ村にいる野生の猿が、コーヒーの赤い完熟実を取って行ってしまう。人間の飲むコーヒーに必要なのも赤い実であるから、それが実話だとすれば、お猿さん撃退方法も考えなければならない。

とにかくそんなことで、アラビカコーヒーを日本で飲むにはもう少し時間がかかりそうだ。

乾燥方法、果肉の除去方法、コーヒーの選別などもっと徹底しなければならない課題が多くある。

コーヒーとして、外国へ輸出する商業貿易コーヒーには程遠い状態である。

ハプカンダ村に行く前に、先に会ったコーヒー栽培を指導した政府農業貿易局の人たちに、日本で飲まれるコーヒーになるには、問題が多いことを指摘した。
パンフレットを書いたメンバーに、日本で扱っているコーヒーを見せて説明した。

彼らから、日本に貿易できるコーヒーにするための技術協力を依頼された。



時間をかけてコーヒー作りの指導

貿易できるコーヒーとするための話に、政府農業輸出関係者から大いに賛同を得たが、実際の生産地では、全くと言っていいほど、初歩の初歩でハプカンダの村人のコーヒー作りに、指導にと、多くの時間をかける必要がある。

というより前に、焙煎したコーヒーを飲んだことがないのである。
こちらの飲み物は、まさに熱帯自然の恵みココナツ実の果汁で、自然にある大きい実を割って飲む。

以前にもコーヒーの生豆を何度か買った。
買うたびに欠点豆を除去するように言っても、どうしても欠点豆を除去していない。

また、青い豆を平気で収穫するのもどうしてなのか、次第に疑問が解けてきた。

おおらかな、のんびりした生活を送り、天然のココナツの実を包丁で、大きく上から包丁を落として割って飲む。

そのような彼らの日常の生活からは、小さい一粒のコーヒーの実が完熟だとか、欠点豆の除去だとか、スクリーン（コーヒー粒の大きさ）などをはじめとする、日本や海外の消費者がどのように飲んでいるか、その味のデリカシーを論ずる日本のコーヒー消費嗜好品を、このハプカンダの生産者は…というより、多くのスリランカ人は理解することは難しいと思った。

ブラジルコーヒーのミナスジェライス南部にあるポッソフンンド村のフェアトレードコーヒーを輸入しているが、そこにも2度足を運んで確かめた。

そこも、恐らく最初はそうだったかも知れない。

というのも1990年ぐらいから有機無農薬コーヒーの勉強をして、環境的にコーヒー指導者が回りにいることから、ポッソフンドコーヒーは、フェアトレードコーヒーとして成長したが、ブラジルと言うコーヒー生産地でも10年以上要している。

2002年に訪れた時は、フェアトレードによる買い付けがなかったが、2003年からアメリカやヨーロッパのフェアトレード団体に販売ができるようになった。

2004年に再度訪問した時、ポッソフンド村は大きく変わり、コーヒー生産者の表情は生き生きとして、村づくり、地域福祉づくりが始まっていた。

ハプカンダ村のコーヒー栽培もポッソフンドでもあったように、これから永続的に栽培され、地域の村や住民のためになるフェアトレードコーヒーのスタートラインをきったところだ。



フェアトレードコーヒー生産の技術支援

スリランカがかつてのようなコーヒー産地になるには、次のことをスリランカでは習得しなければならない。

先進地のコーヒー消費国に輸出されるためには、国際規格品に合格するような豆を作ることである。ただつくるだけでは、昔や今もそうだが、買い叩かれるのは目に見えている。

ブルーマンのようなブランドコーヒーにすることである。それはフェアトレードコーヒーとして、コーヒー成功への道の作成である。世界を市場にするとき、スリランカコーヒーには物語があり、消費者に訴える素材やストーリーは大いにある。そこに行き着くまでには大いに学習をしなければならない。そこで次に3つのフェーズで学習、技術指導やアドバイスなど必要とする。

■第１フェーズ／コーヒーの基礎の技術指導



まず大切なことは、ハプカンダ村のコーヒー栽培の協同化システムづくりである。同じ考えを持ち、村人が協力し合うことである。協力することでもっと良いコーヒー豆ができて、良い値段で売れることがたくさんある。

また、生産意欲をなくしそうであるが、生産意欲を高めるために、学習会を行なう。つまり、そうすることで高い価格で売れるということを理解してもらう。

そして生活が向上すること、将来に希望を持てることなどいろいろある。

さらに、彼らに本当のコーヒーの学習を指導する。コーヒーについての学習には、消費地域ではどのように飲んでいるかなどがあるが、恐ろしいほど情報に閉ざされている彼らである。またコーヒーはどのようにして飲むのか、ローストや飲み方などのことも教える必要がある。

■第２フェーズ／コーヒー輸出貿易できるコーヒーについての収穫、出荷の指導

どんな豆を輸出しなければならないか、どんな豆でなければ輸出先の日本など消費地の人は買わないか。　そんな豆では絶対にだめだということも勉強しなければならない。
その意味で消費地に輸入されている実際のコーヒーの豆の見本を示すことが必要である。

特にコーヒーの出荷品質基準の学習で、コーヒー豆のスクリーンについてだが、コーヒー豆の大きさのことをスクリーンという。豆のスクリーン表示を行なう指導も大切だ。

一番大切なことは、商品にならない欠点豆が入っていることである。これを完全に除去しなければならない。これは余程徹底的にしないと欠点豆が混じる。そういう豆を日本に輸入しても、絶対に使えない。それを使ったらいっぺんにスリランカ豆の評価が落ち、半永久的に日本での販売は難しくなる。習慣から来る社会文化の違いなので、そのことをスリランカ人に理解され、実行するに基本の徹底した学習以外にない。さらにコーヒーカップテスト、サンプル保管など生産地で学ぶべきところに適切なアドバイスが必要である。また出荷時の正確な計量、コーヒーを入れる輸送途中とその後の保管のための梱包袋などもある。以前20ｋのロブスタ豆を買って日本に戻って計量したら16ｋしかなかった。欠点豆を除去したから減ったという理由なのか、わからないが計量が違うのも信用をなくす。

■第３フェーズ／消費市場について商品化、マーケット情報

これは高い段階で、順番に進めることである。
嗜好の問題であるローストについて、８段階の焙煎があるが、これは日本の消費者もそう多くは知らない。また豆を細、中、粗挽きなどすることについてもそうである。

スリランカはコーヒー生産地として最も良好な地域で、素晴らしいコーヒーの味が期待される。本格的生産が開始されたら、ブルーマウンテンのような希少価値の高いコーヒーとして世界の消費地で高値を付ける可能性もある。

ただ、スリランカコーヒーを復活させるためには、よほど丁寧に順を追った指導が必要だ。



3. スリランカフェアトレードコーヒーの開発

日本では、コーヒーは全く異国の飲み物だが、スリランカでは本来異国の飲み物ではないはず。スリランカは、おいしいコーヒーの産地として、フェアトレードの発祥の地になることを願う。

そのことからコーヒーがフェアトレードコーヒーとなるようにするため、これまでの貿易と全く違った形で、「コーヒー生産者と生産地を救う」そのことに思いを致しながら、スリランカでフェアトレードコーヒー開発のために、アラビカコーヒー産地に行った。

ヌワラエリアのコーヒーファーマー

2006年5月4日に福岡空港を出発し、その日の夜中にコロンボに着いた。
ナショナルユースセンターのガマゲ氏が迎えに来ていた。

彼は、スリランカでのプログラムや行動の調整をしてくれる人である。
その日は空港近くのウッドプラザホテルに宿泊した。

私が、スリランカを訪れることになったのは、ガマゲ氏から連絡があり、「ヌワラエリアのファーマーがアラビカコーヒーを作っているのでコーヒー農園に来て欲しいという電話があった」と聞いていたので、今回の一番の目的はそのファーマーの所に行くことだった。

そこで、早速翌日はヌワラエリアのコーヒー農園を目指してガマゲ氏と、私のワイフと運転手との4人でホテルを出発した。

ヌワラエリア紅茶は世界的に有名な良質紅茶の産地で、また標高1,500mほどあり、熱帯といえども、過ごしやすい避暑地でもある。

ヌワラエリアは、雪や霜はないので、私たち日本人は、ここでのステーは非常に心地よく朝夕など「涼しい」という気持ちよさを感じるが、スリランカ人に言わせると「寒い」と言う。

日本語ができるスリランカ人は、「ヌワラエリアは寒い」とよく表現するのだが、聞いて見るとスリランカでは“涼しい”という言葉はないそうだ。

スリランカのシンハラ語には「熱い」と「寒い」という2つの言葉しかないということである。一年中夏の国と、日本のように春夏秋冬の4つの季節による生まれる語彙の違いも感じた。

ところでコーヒー農園だが、ヌワラエリアと言っても広い。
コロンボからキャンディまで3時間、そして目指すコーヒー園まで、さらに３時間以上かかった。朝出発し、午後3時頃ようやく到着した。

アラビカコーヒーは、良いも悪いも高地でしかできないので、コーヒー農園に行くには、時間をかけてでも、必ず山の上の方まで行かなければならない運命だ。

しかも平坦な地でなく丘陵地なので、必然的に道も狭く、上り、下りで道は悪い。

途中で車に乗せた人は、ヌワラエリア県の農業貿易輸出省の部長のウックウエラ氏と、さらにこれから行く農園地域をサポートしているウックウエラ部長の下のスタッフである。



村の集会場



▲コットマレー村のコーヒー生産者たち

その場所に着いた所で20～30人の婦人や子ども男性、黄色い袈裟を着たお坊さんのお出迎えを受けた。

コットマレー地域は、ハプカンダとは随分違う。ハプカンダでは誰も迎えにはこなかった。まずお寺に通され、その後村の集会場に行った。
机と椅子がメインの方に10脚ほど並べてあった。

そこの真ん中のテーブルの椅子に案内され、私の横にはお坊さんが座った。

老若男女の村人がたくさん集まってきて、全部で50人を超える人数になった。村の司会者がシンハラ語であいさつをしているが、私にはさっぱりわからない。するとみんな立ち上がって一つの方向に向かってお坊さんのお祈りが始まった。

アラビカコーヒー農園に行くとしか事前に言われていなかったので、そこでどんなことが準備されているのかわからなかった。調整役のガマゲ氏に知っているかと聞いてもはっきりしないものだ。

スリランカでは、現地に行って始めて分かることが多いので、自分なりに見当をつけて対処することにしている。

そこで成り行きに任せ、日本から来たお客さんのお迎え、コーヒーのお話ができることに感謝するのが私のやることである。私のことがどのように説明されているかなど一切思わない、自然体が一番良い。そのままの出たとこ勝負で行くことにしている。

場所は集会場に村人が集まって、お坊さんのお祈りが始まった。
行事の始まりの時、その儀式から始まるのを見て、この集会がこの村にとって、大きな位置づけとなっているのが分かった。今回のコーヒー農園訪問は、ここまで来た甲斐があった、そう思うと、心の中でちょっと嬉しくなる。

ところで、ヌワラエリアのコーヒー農園訪問は、ここで終わりかと思ったらまだ他にもある。
次に向かった所は、そこから近かったが、同じように30人ほどの村人の歓迎を受けた。
もう夕方近くになっていた。同じように儀式が始まり、集会は終わった。

ホテルに戻る時、「翌日も別のコーヒー農園に行きましょう」ガマゲ氏は言う。
もう疲れてしまい、また長い時間、山道を揺られていくのには、ギブアップしていた。
明日も今日と同じように、村人が待っていると言う。自分なりにモチベーションを高めるための工夫をしなければ力が出ない。

目的を明確にして、翌日5月6日に次なるコーヒー農園に向かった。

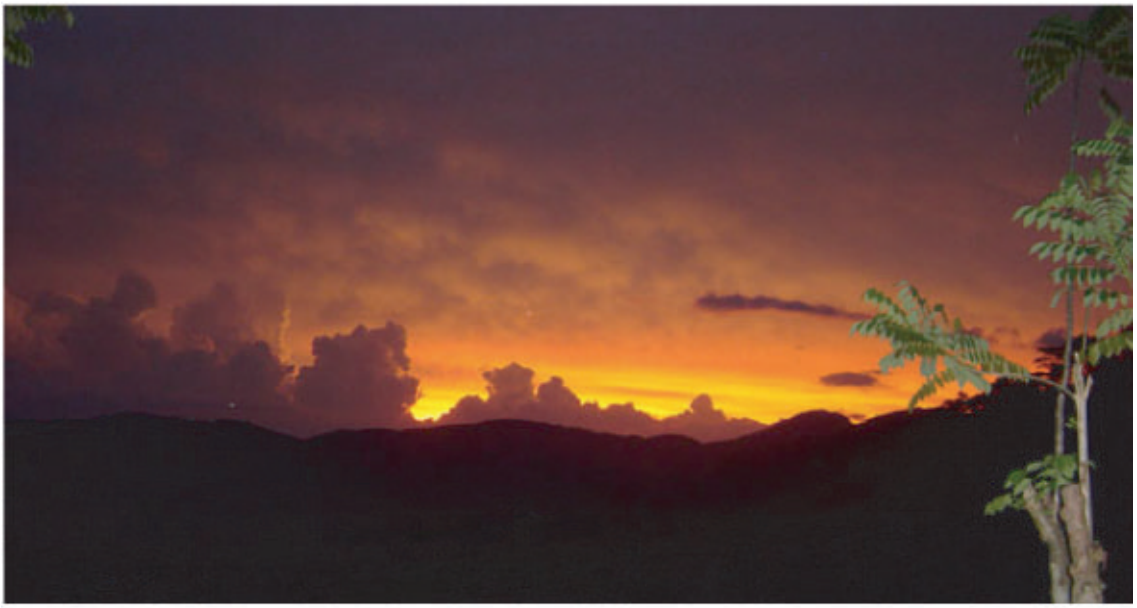
早めに休んだことと、キャンディに宿泊していたので、そんなに疲れず元気だった。
還暦を迎えたばかりだが、スリランカまでの長旅で真夜中に空港に到着するとき、日本時間は朝の3時である。そして朝から出発は時差の影響、そして5月のさわやかな日本から常夏のスリランカの車の旅である。道は悪く、狭く、空調の悪い車、途中坂道ではクーラーの「つけっぱなし」が影響して、オーバーヒート気味のエンストである。

揺られること数時間かかり、車酔いしそうなのは、身体の疲れと体調のせいだろうか。



30分時間が早くなったスリランカ

スリランカには、多分10回目になると思うが、今回来てびっくりしたことがある。
時間が30分遅くなっている。
グリニッジ時間から、日本ではスリランカとの時差は3時間だったはずである。
それが30分短くなり、2時間30分となっている。
着いた日は分からなかったが、到着翌日ホテルでの時間待ち合わせで、30分だけ時間が違うのがわかった。
ホテルの時計も30分時間が遅くなっている。
スリランカの国家で、すべてにわたって30分間時間を遅くしたのだという。
テレビ、コンピュータ、列車のような公共のものそして飛行機すべてにわたって、国が時間を30分遅らせたということだ。
なぜそうしたのかというと、太陽の日中の明るさにあわせ、電気を使わなくていいように、ガソリン代などの燃料エネルギーの節約だそうだ。
自然環境を守る立場にある私は「それはそうだ」と感心したが、一緒に行った私のワイフは、「それだったら時計を30分遅らせなくて、人間が30分遅らせて生活を始めればいいのでは…」と言う提案だが、それもそうだと思う。
スリランカでは空港の出発は、日本での出発予定が書いてある航空チケットの時刻より、今度は30分早くなることになるから、実にややこしい限りである。
日本でそんなことをやろうとしたら、どんなニュースと言うより大事件になるだろう。
これは4月15日から始まったらしい。
「時間変更でスリランカでは問題が起きたでしょう？」とガマゲ氏に聞いたら、「ちょっと間違った人もいたけど、そんなになかった」という。
「何時に変えたの」「ミッドナイトです」「テレビはミッドナイト（12時）になったらどうしたの？」「コンピュータの時刻はどうしたの？」とか、私は余りにも重大なことなので、細かく聞くけど、みんな時計を30分後にしただけというだけで平然としている。
途中で、建物の上にある時計はもとのままのもあったが、それを言っても、そんなことは気にしない。これがスリランカ人かとあらためて思った。



▲スリランカの美しい空



村人が50人以上集まった

最初に行ったコーヒー園の集会場では、儀式が始まり私を案内した農業貿易輸出省のヌワラエリア県の部長さんのあいさつが最初に始まる。

英語でも分からないというのに、シンハラ語なので全く内容は分からない。
時々「ジャパン」とか「キヨタ」という言葉がでてくるから、私の紹介をしているのだろう。

一般的にはセレモニーでは、どのように自分が紹介されたのか気にするものだが、ここでは“そんなことはどうでもよい”というような気持ちになるのも不思議だ。
外国では大らかになるものだ。

特にスリランカでは大らかになる。それはとてもいいことなので、日本でも本当はそうありたいものだが、こせこせしている日本ではそうならない。
また言葉が通じないのもいいことかもしれない。

日本人同士は、言葉が通じすぎて、裏を読む、邪推、曲解など誤解を生みやすいのも日本人同士だと時々思い、スリランカでは言葉が通じすぎないのも心が落ち着くなど、勝手なことを思う自分だ。



▲話し合い前の儀式

私の知っているスリランカ人の弟の結婚式があるというホテルの場所を聞いていたので、5月8日のお昼に…というからその時間に行ってみたが、何もない。
会場を間違って私に教えていた。
時間は午後6時半から12時までだと言う。
6時過ぎに行ったが、その彼は弟の結婚式と言うのに定刻に遅れてくる。
“何時に始まり”というのは、集まった時が始まりということのようだ。

万事こんな国だから、時間はのんびりしていて、あいさつが長くても仕方がない。
…と思っていたが、集まりは意外と短く終わり、私の案内役のガマゲ氏の話が始まった。
何を言っているかさっぱりわからない。多分コーヒー農園にきた目的など話しているだろう。

集会場に来ている村人の顔は、話をする2人に向かって表情は変わらず、全員同じように真剣に聞いている。うなずく所など全くない。本当に聞いているのか、理解しているのかと思ったりしたが、普通集会で話を聞く人には何らかの表情が出てくるものだが、真剣な顔の村人だ、不思議だ。

何人集会場に来ているか、数えたら50人は超えていた。
老人、男性、女性、青年、子どももいる。
今日はどういうことを聞いてこの集会場にきているのだろうか。
「日本のコーヒー屋さんがコーヒーを買いに来ている」
「日本人が来てコーヒーのお話がある」だろうか。

どういう趣旨で招集されているか聞かなかったので、というより、聞いてもコーヒーの話しか返ってこないだろう。

そうこうするうちガマゲ氏の話も終わり、私に話をしてくれという。



ちゃんとしたコーヒー豆について

何を話そうか多少面食らう。
この村について事前に知らされていることは、アラビカコーヒーを作っているということと、目の前にいる村人が集会場に来ているということである。

これまでもスリランカで案内される時、行き先の地図を見て説明することはしない。
地図を求めたいというと「ブックショップにある」といいながらなかなか連れて行ってくれない。

住所、人口、生活など知りたことはたくさんあるけれど、なかなか知るチャンスがない。
彼らが紙やノートにメモを取るところは見たことがない。ミーティングというので行っても、これまで殆ど事前のレジメはない。

これまで会議で2時間近く要ししたことがあったが、政府関係の出先でもそんなことは初めてだとガマゲ氏は言っていた。

日本人は何でもメモを取るがそれも考えものであろう。聞きながら考えることが不足するし、概念くずし、概念構築など、概念のお話が弱くなるというのは、私の持論だ。

ところで私は村人へ次のような話をした。

・ちゃんとしたアラビカコーヒーをつくってもらいたいために、
あなたたちコーヒーファーマーに会いに来た。
・ちゃんとしてアラビカコーヒーなら、今よりかもっと高い価格で買います。

という2点を村人に説明した。
その2点に関しては、村人にはよくわかるし、とても嬉しい話である。

ところが「ちゃんとしたコーヒー」とは「どんなコーヒー」であるかが、お互い違っていてはよくない。「ちゃんとした」の概念やイメージ、そしてそれだけでなく、実際のコーヒー豆が「ちゃんとしているか」となると、大きな疑問である。

これまでのスリランカコーヒーロブスター豆には何度か出くわしているので、行く前からスリランカの豆の出来はおおよそ見当はついていて、一番の問題は欠点豆の混入であった。

混入というと、圧倒的にいい豆の中に悪い豆が混じっているとうことだが、このスリランカの豆は、混入などと言うどころではない。
欠点豆を取り除くという選別ができていなくて、大量の欠点豆である。

欠点豆とは、黒豆、虫食い豆、未熟豆、砕け豆混入などで、そういう豆は欠点と数えられる。

ブラジルから、日本に輸出される豆の“No2”はサンプルコーヒー豆300ｇ中で、欠点数は４点以内である。
欠点黒豆は1点と数えられる。その基準で言うと、スリランカの豆はざっと見ても1,000点を超えるだろう。誤解されやすいがスリランカ豆自体が悪いのではなく、どこの国の豆も欠点豆が多く入っている。それを取り除く作業をすることで豆の等級を上げるのである。



▲ヌワラエリア地区コーヒー農業指導員



▲説明会の様子



村人のコーヒーサンプル

村人が自分の家で採れたコーヒーを紙に包んで、持って来て私に見せてくれた。
「どんな豆だろうか？欠点豆についてどんなものか？きれいな豆だといいな」と期待しながらも、これまでの経験から、欠点豆が入っているのも仕方ないことと思っていた。
そのために欠点豆選別の見本品としてブラジルから輸入した豆を持ってきていた。
もし選別が悪いとしても、そう予想していたので、別に驚きはしないつもりだが、全部で10人以上の村人がコーヒー豆をサンプルとして見せてくれた。
驚いたことに一人のまだ30代ぐらいの男性が持ってきた豆は実によく選別されていた。
「これならいい。OKだ！」
と思わず、隣にいるガマゲ氏に言った。殆ど気を落とし加減の私には一つの希望となった。
彼らもその気になればできるのだ。



▲生産者が各々持参したコーヒー豆



▲実に良い豆を持ってきた青年（写真中央）

どちらかというと、思った以上にそれなりに選別はされていたが、合格品にはならない。
日本に輸出するには程遠い。
ところで、この村のコーヒー園ではでどれだけの収穫があるのか尋ねたら、1000ｋとかそれ以上だとかよくわからない答えが返ってきた。
その理由として、村人は、自分が作ったものをそれぞれに仲買人に売っているらしい。
そのために、すべてを把握できている人はいないので、コーヒーの収穫量や出荷量がわからないようだ。
19世紀のスリランカでは、コーヒーは一大産業だったのが、今やコーヒーは小さな小さな数少ない村の農産物の一つでしかない。
コーヒーは政府農業ではスパイス関係のセクションの中の一品目である。
しかし、コーヒーの扱いは、政府農業貿易輸出の管轄になっている。
そのようになっているのは、その位置づけとして、スリランカ政府はコーヒーを外貨稼ぎの輸出用品目として、昔のような輸出レベルの高さまで思わなくとも、アラビカコーヒーを貿易品目としていることには間違いはない。



輸出できるコーヒーはない

残念なことにサンプルを見て、「貿易に適合する合格品」は、さっきの若いファーマーの１つしかない。それもサンプルだけは良くて、本商品はそうではないこともあるので気をつけなければならないと言う人もいる。

コーヒーを貿易品とするには、せいぜいその等級はNO.2～No.8の内のせめてもNo.4にはしてもらいたい。もともとその欠点豆を除去するという考え自体が乏しいので、その意識を植え付けなければならない。等級がコーヒー生豆の販売価格に影響することなどを教えることだ。

日本などの消費国のコーヒーについては、スリランカのコーヒーファーマーは全く知らないという予測を付けて、そのために隠し球を準備していた。

それは日本ではちっともたいした事ではないが、

①ブラジルから輸入しているきれいな生豆

②ミディアム、シティー、フルシティー、フレンチローストの4つの焙煎した豆

③1杯ずつコーヒーカップにかけて飲めるドリップパックコーヒーである。

①の生豆は、自分たちの豆と同じでなので、関心はないようだ。

本当は選別がきれいで、欠点豆がないということを教えたかったのだが、みんなの関心は焙煎豆にあった。



▲エキリア村の生産者達と。



▲ドリップコーヒーを淹れる実演、見て試飲してもらう。

「みなさんの生産するコーヒーを、私たち日本で、焙煎しておいしく飲んでいます。」と焙煎豆について説明をした。透明ビニール袋に100ｇぐらい入った、日本から持ってきたコーヒー豆を非常に珍しがって、みんなで回してみていた。

焙煎豆を持ってきたのは、生産意欲をなくしかねない村人に「みんながつくっているコーヒーというのはこんなに素晴らしい、私たちはおいしく飲んでいるのだと自信を持ちなさい」という私からのメッセージが込められていた。

それまで硬い空気と硬い表情だった村人が、次第に打ち解けてきた。

静かにしていた村人たちは、急にぺちゃくちゃお互い隣同士話し始め、何だか空気がなごやかになり、表情が明るくなっていった。

お湯を準備してもらい、コーヒーカップに、持ってきたドリップパックをセットしてコーヒーを味わってみてもらった。





▲焙煎した豆をかじったり、香りを確かめる生産者達



▲生産者が持ってきた豆をチェック

村人は、コーヒーカップに口を近づけたり、ドリップコーヒーの封を開けてコーヒー豆を焙煎した香りを嗅いでみたり、コーヒーを飲みながらニコニコしていた。
おいしく感じているのだろうか。果たして、日本で焙煎したコーヒーの味は合うのだろうか。珍しいコーヒーという感じでもあった。

やがて、コーヒーの値段に話は移った。
コーヒー生産意欲減退の要因は、コーヒー価格が安いことである。
１ｋ60ルピーとか70ルピーでしか売れない。１ｋ70円か80円ということだ。
前は１ｋ30ルピーとか40ルピーと言っていた。今回はほんの少し上がっている。

一番きれいにしていた唯一合格品の彼でさえ、どこかのお店で120ルピーだったという。

村人に何か言って欲しいと求めたら、整然と座っていた村人の中から、一人の男性が発言を始めた。通訳をお願いして、できるだけ全部訳してもらった。次のような話だった。
「何しろコーヒーの値段は安すぎる。コーヒー豆が安いので、収穫しなかったこともある。」
「コーヒーに肥料を買うお金がない」という。
農薬などかけることも一切ない。自動的に、無農薬の「オーガニックコーヒー」になっている。それはとてもいいことだ。その豆が良い豆だ。

私は「そのような豆を、もっと高い価格で買うために来た」と話をした。

ただし、サンプルにあるように、今のコーヒーでは、正直言って使い物にならない。
到底輸入できるようなコーヒーになっていない。村人にそれを分かってもらってから高い価格で買わなければならない。

さらに進めた話として、フェアトレードのことに話を進めると、今の3倍、4倍の価格を言わなければならない。

しかしフェアトレードのこととか、価格の最低保証などフェアトレードの概念は、まだ話す段階ではない。

コーヒー生産の初歩なので、私の口からはその話は控えたが、ガマゲ氏はスリランカ語ではフェアトレードのことはよく話していると言う。

今回のコーヒー農家の人たちと膝を交えて、コミュニケーションすること、そして消費国側から、技術援助し最終的に正当な農業保証の価格でコーヒー購入はフェアトレードであるし、このように現地に行ってコーヒー豆についてお話しすること自体フェアトレードの道を歩んでいることである。

そしてコーヒー危機からの脱出を探しているコーヒー農民への、まさにフェアトレードの強烈な励ましである。



庭先の立派なスリランカアラビカコーヒー

ヌワラエリア県の3カ所の農民とのお話を終え、ある一つの民家に行って庭先のコーヒーの樹に案内され、びっくりしたことがある。
この場所は、コーヒーの最適地ではないかと思ったのである。
このヌワラエリアでは、どんなコーヒーができるのだろうか。
3つのアラビカコーヒー農園は、ヌワラエリア県のコットマレー、レッドゾーン、ライソン地域のコーヒー農園であった。
最後に行ったところは、前日と違う方向にあるライソンのハッキラガスカダエリアという所である。
前日の所は、コーヒーの乾燥が悪かったので、どうしてかと聞くと、その場所は雨が良く降るそうだ。
そのために豆の乾燥は天日干しだけでは大変だという。乾燥機械を使ってもいいかと聞かれた。
昨日の場所と直線距離で東西20～30kmも離れていないのに、雨の降り方が全然違うのもスリランカの特徴である。
この場所は、雨は少ないと言う。
ただし少し注釈を加えるが、熱帯なので雨は降るが、ここで言う雨とは、コーヒー豆の天日干しにおける雨のことである。
コーヒーの樹の豆を見たが、すごく良いアラビカコーヒー、とても美味しそうないいコーヒー果実を、いっぱいつけているのである。
この地域のコーヒーは、実に見た目が良い。
土がいいのだろうか。



▲庭先に育ったまさにオーガニックコーヒー

コーヒーの実は良かったが、生豆に調整、加工する作業に問題があるので、輸出用コーヒーにはならない。
ただコーヒー栽培は、この地域の土、気候に適しているのではなかろうかと強く思った。
それほど見事な豆だ。
一人のファーマーの庭先に案内された。
植えられていたコーヒー樹には見事に完熟した豆がすずなりになっていた。
私たちに写真を撮ってもらうために、コーヒーの樹を準備しているのかと思もえるくらい真っ赤に熟し、葉も青々と写真撮影するためかのようなグッドタイミングのコーヒーの樹だ。
このコーヒーの樹はいつ植えたのかを尋ねたら、6年前だということで、「肥料はどうしているのか？」という質問にたいして、そのまま植えただけでこんなに育ったという。
苗木を植えて、肥料をしないで6年間、こんなに立派なコーヒーの樹が育ち、実をつけるのは、余程コーヒーの適地なのかもしれないと思った。



4. ハプカンダ村コーヒー

輸入するためには、コーヒー栽培とコーヒーの実だけではなく、貿易実務、輸出もスリランカの人に知ってもらいたい。

またコーヒー価格に影響する日本までの船賃などの経費を計算しなければならない。

そのために、3月に来た時、コロンンボの乙仲と話をして日本までの船賃や1コンテナ分の場合の運賃など諸経費を調べた。

豆が不安定なのでコンテナ1台というような大量ではなく、一番効果的な形で船賃など影響するので、梱包の大きさなど調べたところ、まず1㎥の箱に入れるのが良いと分かった。

スリランカコーヒーのサンプルとしてコロンボから九州まで、そして熊本の私の会社の倉庫まで、収穫から出荷を頭に入れ、1㎥の箱に入る分のアラビカコーヒーを輸入するというのが今回のスリランカの目的である。

ハプカンダに３回目

これまで、３ヶ所のコーヒー農園を訪問したので、ハプカンダ村には私は2回行っているので、今回は行かないことにしていた。

6日の晩8時過ぎにホテルに戻った。7日にはホテルからガマゲ氏とそのままコロンボに行くことにしていた。朝になってガマゲ氏が「ハプカンダから自分の所に来て欲しい。待っていますという電話があったから、行きましょう」ということだ。

私のワイフは、多少ばて気味でコーヒーとは直接関係のない幼稚園の園長という仕事をしている。

スリランカは後2日しか滞在予定がないので、少しゆっくりするには、コロンボのホテルに早く行きたいと思っていたところで、顔を見てどうしょうか…？　でも電話があり、「ハプカンダ村の人が待っているということなら」と行くことに決めた。

行かないことにしていたのは、ガマゲ氏がすでに5回ハプカンダに行った。

そして「コーヒーのイイ豆つくってください。きれいにソウジしてください」と話してきたということでコーヒーについては、ガマゲ氏に任せてそう多くない豆だから、コーヒー品質やお金のこともスリランカにいる彼の方で、解決し日本に豆は送ってくれるだろうと安心していたからである。

旅の疲れもあり、もう山の方には行きたくはないというのも、本音の一つでもあったが、待っていると言うことから、ともかくハプカンダに向かった。

私も3回目だから多少見たことのある道や風景を思い出しながら車に揺られた。

ハプカンダに着くと、その村人の場所に行く前に車を停車する所に小さな店があり、そこで写真を撮りたいと思っていたので写真撮影をしてもらい山道を歩いた。

人が一人しか歩けない急な山道を上って目指す家にたどりついた。これまでのようにその家の前には、村人が数人きていて、コーヒーが幾らか袋に入れて置いてあった。

後で思うとコーヒーの商談なのだろう。コーヒー豆を計るバネ秤で直ぐに計り始めたが、私はコーヒーの豆が買える豆かを見始めた。いわゆる青い豆でなく、完熟豆、そして選別してきちんと乾燥していることが条件である。

私とコーヒーの商談取引ならこちらは望む所で、1000ｋ（1ｔ）としても17俵くらいだから、別に問題にしない。そこで村でコーヒーがどれだけ出来るかと聞いても、ヌワラエリアでもそうだったが、ハプカンダでもほとんどわからず、明確な答えがない。

「ヌワラエリアよりか、もっと遅れている、ハプカンダはちっとも勉強しない。

もう5回も来て、今日で6回目」とガマゲ氏は言う。後で分かっていくのだが、このハプカンダは私が想像する「コーヒーファーマー」とは違う。ガマゲ氏は私にコーヒーを作っている人のことを「コーヒーファーマー」と言う。最初の日からヌワラエリアの「コーヒーファーマー」に会いに行くと言われ出かけたが、私の思い描くファーマーとは、コーヒー農園を少なくとも１ヘクタールぐらい持っているかと思ったが違うようだ。



コーヒーファーマー？

コーヒー農園は持っていないファーマーであることが次第に分かってきた。
1ヘクタールでもコーヒー1000ｋｇしか収穫できない。
ところがファーマート言うが、実際はコーヒーの収穫が一つの家で20ｋ、30ｋというような感じのようだ。値段が安いために生産を放棄していたからかもしれない。
コーヒー栽培を始めたときは、いわゆる“ファーマー”をイメージしていたのかもしれない。
しかし、それにしてもコーヒーファーマーらしさを感じない。
コーヒーの計画的生産はないと言ったほうが正しいかもしれない。
丘陵面だが地面に紅茶農園が広がっているが、コーヒー農園は見たことがない。
コーヒーが栽培場所されているのは、コーヒー農園ではなく、家の庭先、近くのジャングルのような所に苗を植えてあるだけだと想像される。
「コーヒーファーマーと会いに行くために、案内された」のであって、確かにコーヒー農園に行くとは彼らは言っていない。
村人と話をし、村人の会話や庭先のコーヒーの樹への案内などを振り返り、次第に自分の思い過ごしであったような気がする。
これまでブラジルでの案内は必ずコーヒー農園への案内であったので…。
コーヒー農園は、一度は彼らにコーヒー農園はもっと山の上にあるのか？と聞いたら、そうだと答えた。彼らと農園の概念が違うのであろう。
もともと私の思うコーヒー農園はない。一度もコーヒー農園には案内されていない。
コーヒー農園には行ったことがない。したがって栽培面積というようなものはないのではないか？と思った。
私が栽培面積を聞いても、答えが明確ではないのもそのためかもしれない。
コーヒーファーマーは、コーヒー農園がないので、私は100人以上のコーヒー生産者と会ったのかもしれない。
もし本当にコーヒー農園の栽培地がなければ、どうしたらよいのか？
私はそのことから、コーヒー生産者を指導しなければならないのか？
農園を計画したくさんできるための指導をしてほしい、そして輸出できるようにして欲しいということか？
そうことをぼんやりと描いた心を持っているのがスリランカの人たちなのかもしれない。
この地域の集会場での会合が直接民主主義でマイワイフは面白いと言っていたが、本来ならば生産者代表と話をすればいいのであるが、まだ協同組合のような組織もできていない、いろんなことを考えてしまうアラビカコーヒー生産地？である。
ブラジルで農園を何度から見ているので、別に農園自体のことよりも収穫や栽培面積を聞き、日本に輸入販売が得手なのだが、この家庭菜園程度のスリランカコーヒー農園指導など出来るわけがない。
ブラジルから、私のコーヒー取引先であり、コーヒーの先生もやっているフェアトレードコーヒーのポッソフンドを指導した、イヴァン・カイシェッタ· フランコさんでも呼ばなければならない。
こういうことを、やりながら振り返りながらこれからの歩むべき道が少しずつ見えてくるものがあった。



1kg 120ルピー



▲村の八百屋さん

これまでハプカンダに昨年8月と今年の3月に来て、豆の乾燥とか選別についてもコーヒーの現物を見てしっかり話をしたつもりだが、持ってきたコーヒー豆は全く進歩していない。
欠点豆だらけである。

私が日本からコーヒーを買いに来た仲買人と思ったのだろうか、秤で計りいくらで買うかという。全部で2，30ｋだろうか。

コットマレーの村人の年収は幾らくらいなのか？と村の案内人に聞いたら、一つの加増で2万ルピーぐらいと言う。
日本円で22,000円程度だ。これで一家4人、5人が暮らしている。

このハプカンダはもっと悪そうだ。
生活をちょっと比較するために、ちなみにガソリン代は１ℓ100円近く、高級ホテルは一人6000円、最高級ホテル1万円。路上で売っているパイナップル１つ30円、40円とすごく安い。
チップは20ルピーでちょうど良い。100ルピーだったらすごいチップの額である。

庭に持ってきたコーヒー2，30ｋをどうしようか。
彼らは売りたいと思っている2，30ｋ買ったところで、私には意味がない。
持って帰るのが大変だ。送ったら輸送賃だけで大変な額になる。輸入するには少なくとも1000ｋほどは欲しい。
以前仕方なくロブスター豆20ｋほど買い欠点豆だらけで往生したり、税関で色々調べられたことや、今回も同じになるのは目に見えている。



▲豆の出来具合をチェックする（写真右：ガマゲ氏）

しかし、村人の豆をある程度の値段で買ってあげたら彼らも喜ぶだろう。
乾燥は悪い、欠点豆は多いが、それは別にしてお金だけ恵として上げるのはよくない、フェアトレードは彼らの生産物の売買の正当な対価である。

私の方からここにあるのを全部１ｋ120ルピーで買います。これくらいなら一緒に来ている人たちと下まで持っていける。後は車でコロンボまで運ぶことができる。
そこではガマゲ氏のスタッフもたくさんいるから、コーヒー豆の別なスリランカでの使い方もあるだろう。

この村の人は、コットマレーの昨日、一昨日あった村人より、もっと貧困のようだ。
3月に来たとき、ハプカンダの年収について聞いたが教えてくれなかった。
というより通訳しなかったのかもしれない。この村の子どもたちの学校は５ｋほど山道を下った所にあるという。

コーヒー豆を買ってあげたらいいと思い、買った後豆をどうするかの具体的方法や、その後のことは考えなく、少しでも買ってあげよう。その方が村人は助かると思った。
しかし、だからと言って、現地で彼らが売った値段がからかけ離れた値段を言うのは止めよう。



120ルピーの交渉

「1kg120ルピー」という私の提案に、彼らの顔の表情はいかにも不満げだった。
　彼らの言い分は「120ルピーだったら地元の仲買人に売れる」「選別し、悪い豆を取ったら重量が減り、売れる分が減少する」と言うことだ。
「だからあなたに売れば損だ」と言うことを言っているらしい。
　困った。
「そんなに駄目な価格なの、ではもっと高い値段で彼らが納得する値段を言おうか」とガマゲ氏に相談したら「買わない方がいい」と即座に言う。
私のワイフも「高く買うと悪い豆でも買ってくれる、とそれが当たり前になるかもしれない」と言う。
「1回だけでなく続ける取引が大切なのだ」それは分かっているが私の小さな義侠心みたいなものか、オークションかせりにはまった気分に私はなっていたのか。
何がどういう処置が一番良いのか、まとめ方いいか思い悩む。
　そのとき、「ガマゲ氏から次の時の実がなったときの来年にしましょう」と言う話がきた。
　実は、密かにアラビカコーヒーを少しでもいいから、日本で一番に輸入したかった。
このハプカンダの豆は心では買うことを決めていた。ところが3回目なのにコットマレーのコーヒーなどより悪い。
　買うことに関して、悩みが多いが買うことを決めての話をした。
ハプカンダの村人にとっては、悪いお金ではないはずと思っての私の金額提示だが、残念だがのってこない。仲買人ではないはずの私はその場ですっかり仲買人になっていた。
　全部高く買っても日本円3000円か4000円どれだけ奮発しても5,000円にもならないような金額の交渉の中に自分はいる。3000円も4000円もたいした違いではない。
　私はブラジルからオーガニックコーヒー15ｔを、船1コンテナ借金して大枚はたいて輸入することの交渉ならそうだが、この数千円で売りたくない、売ってくださいというような交渉にはまってしまい私は傷つこうとしている。



▲豆を売りに来た生産者／ハプカンダの庭先にて



▲計量して、豆を確認



また来年に期待しよう

本当はそれぐらいならカンパみたいでもいいのに、相手の自立を促すためには、売買が原則だから仕方がない。　フェアトレードは大変なものだ。

本当は直接お金の話をするのはしたくないので、ガマゲ氏にまかせたかった。
来るとこういう羽目になりことはうすうす分かっていた。
もう来るのはいやだ言ったのは、そういう恐れを感じていたこともある。

しかし、私にとって、アラビカコーヒーがあると聞いて一番初めに来た村である。
そういう自分が腹立たしい。今回は買わないと言ったが、言うのも勇気のいることだった。
彼らはどういう顔をするだろうか、心配な気持ちがよぎる。

すると、ガマゲ氏は「村人は今度の豆には青い豆がたくさん入っているから買わなくてもいい。もっとイイ豆をつくるから、来年にしてください」ということだと村人もみんなニコニコし始めた。私は今すぐその場で幾らかのお金を支払ってと思ったが、それをしなくてもニコニコしている。ガマゲ氏と村人の間で話が出来たのだから、何もいう必要がない。

どういう会話でそうなったのか、ただ結果だけで具体的な話は何もないので、何があったのか分からないが、みんな納得しているみたいだ。

写真をとって終わった。
「また今度も来てください」と言っていると通訳され帰途についた。

細かいところは分からなくてもいいのか、こだわる必要はないのか、これがスリランカというもの、これでまた一つ私のスリランカは深化していく。

アラビカコーヒーは、今年もおあずけ。

ヌワラエリアの方の収穫時期は12月または2月だという。ハプカンダは4月だという。
もともとハプカンダでは収穫時期は12月と言っていたのが、3月に来た時は、12月に全部出荷したと言う。


▲ハプカンダの村人達

今回の訪問では、まだ豆はあるというが、一体いつなのか収穫時期かわからない。

それぞれ間違っているのか？
5月5日のヌワラエリアでは、完熟豆があったのに、収穫時期は12月という。

またある農家は2月というのである。

ブラジルは5月から8月ぐらいまでであるように、各国のコーヒー収穫には時期がある。

スリランカでは農家のそれぞれで、全部違うのは収穫の時期というより、自分が収穫するタイミングを言っているのかもしれないし、ブラジルのコーヒー農園は少なくとも季節があるが、このスリランカは年中同じ気候なので、通年なのかもしれない。

これは私が勉強することだが、ただ現在の結論としては、スリランカではアラビカコーヒー栽培のシステムがまだ育っていないために、それぞれの収穫した時期を言っているのだろう。

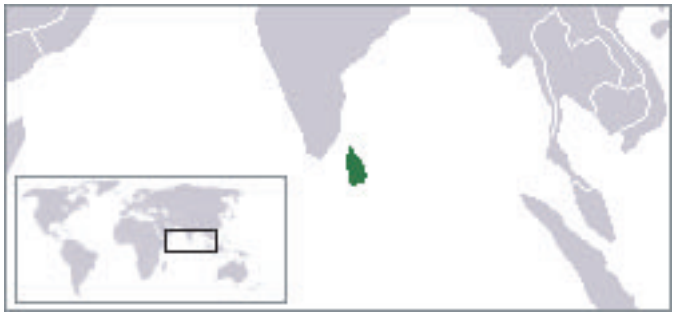
話を総合すると、収穫時期は2月から5月頃のような気がするスリランカコーヒーである。
いずれにしても村人が言うように来年にしかコーヒーはないので、来年を楽しみに待とう。

フェアトレードができるようになるためには、沢山の課題があり一つ一つ乗り越えていかなければならないのが現状かもしれない。
ただ、今できることは、未だわからない収穫時期に出来上がる来年出荷されるマメに期待をよせながら、フェアトレードへの道を開拓していくことに邁進していくことだと確信している。





スリランカ



正式名称はシンハラ語で、Sri LankaPrajathanthrika Samajavadi Janarajaya。
タミル語で、Ilangai Jananayaka Socialisa Kudiarasu。

公式の英語表記は、Democratic Socialist Republic of Sri Lanka（デモクラティック・ソーシャリスト・リパブリック・オブ・スリ・ランカ）。通称、Sri Lanka（スリ・ランカ）。
日本語の表記は、スリランカ民主社会主義共和国。通称は、スリランカ。
国名はシンハラ語で、「光輝く島」を意味する。



公用語
シンハラ語、タミル語。

面積
世界第119位。 65,610km²
水面積率／1.3%

人口
世界第53位。 19,905,165人
人口密度：303人／km²

GDP
通貨表示：スリランカ・ルピー
PPP：世界第58位
合計／734億9,000万ドル（2003年）
1人当たり／3,700ドル
（参考／日本 29,400ドル）

独立
1948年２月４日　イギリスより。

時間帯
UTC（+5：30）（DST：なし）

気候
気候は熱帯性であり高温多湿で、海岸部・低地では年平均気温26℃。高地では気候は冷涼である。ヌワラエリア（標高約1890m）では年平均気温16℃と一年中常春のような気候である。ほとんどの地域は5月～10月が多雨期で、北部・北東部では12月の多雨期を除いては乾燥している。モンスーンの影響が強い。



資料

■コーヒーに関する主な歴史

13 世紀中頃	２つの起源伝説。 １）イスラム教徒シーク・オマールが飲み物としてのコーヒー発見 ２）エチオピアのヤギ飼いカルディのコーヒー発見
15世紀中頃	アラビアでコーヒーの飲用が認められる
1503年	アラブ人がセイロン（現スリランカ）にコーヒーを伝える。 コーヒー飲用かコーヒーの樹なのか定かではないが、 飲用であると推測される。
1554年	トルコで世界最初のコーヒーハウス
1640年	オランダ人がヨーロッパにコーヒーを初めて輸入
1658年	イギリス最初のコーヒーハウスがオックスフォードに開店
1670～ 1680年	ヨーロッパの上流社会にコーヒー飲用が始まる
1699年	オランダにより、ジャワ（現インドネシア）で、 コーヒー栽培が始まる。
1727年	ブラジルに、コーヒーの苗が持ち込まれる。 ブラジルコーヒー栽培は、ここから始まる。
18世紀～19世紀	南の国で、コーヒー栽培は広がる。 現在、世界約60ヶ国で生産されている。



資料

■世界の国別生産量

単位／1,000トン　() 内は1,000袋／60kg

生産年度 国名	1995/96	1995/96	1995/96	1995/96	USDA 2004/05 見込み
ブラジル	947 (15,784)	2,025 (33,743)	2,909 (48,480)	1,729 (28,820)	2,544 (42,400)
コロンビア	773 (12,878)	720 (11,999)	713 (11,889)	705 (11,750)	696 (11,600)
ベトナム	236 (3,938)	788 (13,133)	693 (11,555)	675 (11,250)	720 (12,000)
インドネシア	352 (5,865)	410 (6,833)	407 (6,785)	361 (6,012)	345 (5,750)
インド	224 (3,727)	298 (4,970)	274 (4,565)	270 (4,508)	290 (4,835)
グァテマラ	240 (4,002)	220 (3,669)	244 (4,070)	180 (3,000)	220 (3,671)
メキシコ	332 (5,527)	252 (4,200)	240 (4,000)	273 (4,550)	270 (4,500)
エチオピア	172 (2,860)	225 (3,756)	222 (3,693)	260 (4,333)	240 (4,000)
ホンジュラス	115 (1,909)	182 (3,036)	150 (2,497)	175 (2,913)	165 (2,753)
タンザニア	54 (897)	37 (624)	49 (824)	54 (899)	57 (950)
合　計	5,139 (85,647)	6,562 (109,366)	7,256 (120,925)	6,079 (101,324)	7,061 (117,680)
USDA資料	5,334 (88,893)	6,654 (110,894)	7,434 (123,900)	6,411 (106,858)	7,061 (117,680)

【資料／ICO統計、USDA（アメリカ合衆国農務省）統計 2004,6公表は、ICO非加盟国を含む。
生産上位国と日本の輸入が多い国をあげた】

■コーヒーは約60ヶ国で生産されており、ブラジルが最大の生産国。
ブラジルの豊凶によって価格は大きく変動する。1995年は霜害の影響で不作。
スリランカコーヒーは全く流通されていないことが分かる。



資料

■コーヒー輸入量の推移（日本）

年次		生豆	いったもの		インスタント		コーヒーエキス調製品（加糖）		コーヒーエキス調製品（無糖）		生豆換算合計
			数量	生豆換算	数量	生豆換算	数量	生豆換算	数量	生豆換算	
1877	明治 10	18									18
1930	昭和 5	1,887									1,887
1937	12	8,571									8,571
1942	17	244									244
1950	25	40	103	123							163
1955	30	3,993	88	105							4,098
1960	35	10,707	63	75	28	84					10,866
1965	40	18,647	43	51	3,512	10,536					29,234
1970	45	80,496	42	50	2,970	8,910					89,456
1975	50	109,409	242	290	4,108	12,324					122,023
1980	55	174,747	106	126	6,333	18,999	443	266	149	156	194,294
1985	60	231,193	199	237	6,038	15,699	8,737	4,543	1,401	1,275	252,947
1990	平成 2	291,339	2,630	3,130	5,704	14,830	9,517	4,949	11,641	10,593	324,841
1995	7	300,563	2,131	2,536	6,268	16,297	5,495	2,857	10,883	9,904	332,157
1996	8	326,914	3,338	3,972	6,056	15,746	3,752	1,951	14,244	12,962	361,545
1997	9	325,233	1,795	2,136	5,945	15,457	6,363	3,309	13,693	12,461	358,596
1998	10	332,386	1,580	1,880	6,923	18,000	3,294	1,713	10,276	9,351	363,330
1999	11	363,418	1,817	2,162	6,569	17,079	3,142	1,634	11,187	10,180	394,473
2000	12	382,230	2,749	3,271	7,177	18,660	3,008	1,564	11,390	10,365	416,090
2001	13	381,745	3,630	4,320	8,387	21,806	2,956	1,537	13,078	11,901	421,309
2002	14	400,771	4,070	4,843	8,465	22,009	2,485	1,292	11,895	10,824	439,739
2003	15	377,647	4,292	5,107	9,057	23,548	1,622	843	9,945	9,050	416,195
2004	16	400,977	4,150	4,939	7,633	19,846	1,727	898	10,410	9,473	436,133

【資料／財務省「通関統計」生豆換算は全日本コーヒー協会試算】

■1950　戦後の生豆の輸入再開
1960　生豆の輸入自由化
1961　インスタントコーヒーの輸入自由化
1970　レギュラーコーヒーの輸入自由化
生豆の輸入量は、明治以降、暫増傾向にあった。第二次世界大戦により途絶。
戦後、昭和25年に輸入再開。昭和35年の生豆の輸入自由化とその後の経済の高度成長により急増している。