



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、海拔約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ばって、「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ブカンダという、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、車で山道の上下りの狭い道を連続して行くと、ウルドンブラ郡ハブカンダ村があった。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

2005年8月、スリランカ政府の農業技術者ハ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。

このハブ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。

ハブカンダ村の住民は「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。



▲コットマレーの紅茶農園



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。

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ぬが、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。



▲コーヒーテキスト
(左：英語版 右：シンハラ語版)

時折、誰と話をしているのか良く分からない事がある。

そこでいろんな方にお会いしても、名前と立場、どう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



▲農業輸出局ドクターとの歓談

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言ったが、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て。

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、カンダは山という意味なので、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」という意味になる。

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ようになった。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。

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ふ。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。



▲まだまだ青いコーヒーの実

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、初歩の初歩でハブ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、このハブカンダの生産者は…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ツソフ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、ポツ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、ポツ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。

ハブカンダ村のコーヒー栽培もポツ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。