

## 「コーヒー生産地と消費地をつなぐ、そして学びあう ～東ティモール高地の環境保全に向けて～」

人間文化研究機構総合地球環境学研究所

嶋田 奈穂子

---

ご紹介いただきました嶋田と申します。よろしくお願ひいたします。あろうことか、きょうに限ってお昼ご飯を食べ損ねまして、コウさんのスライドでもう空腹に限界が来ていて、CSV で我に返りまして、今、コーヒーとチョコレートで持ち直しています。危なかったです。

きょうは、先ほど皆さんに飲んでいただきましたコーヒーのふるさと東ティモールの話をさせていただきます。2014年、2015年とりそなアジア・オセアニア財団様から助成をいただいて、東ティモールのコーヒー栽培の方法を支援することで、森林保全につながる取り組みをしました。

東ティモールと申しましてもどこにあるかご存じの方はあまりいらっしゃらないかと思ひます。この小さな、小さな国です。日本と時差がありません。お隣の韓国も時差がないですが、そういう意味では日本の反対隣の国と言ひていいかもしれませぬ。国土は山がちで乾燥してひます。山に降った雨は直で海に流れてひきます。だから山に木がないと、土壌が流出して山も海も荒れてひまう、そんな国です。

なぜこの東ティモールのコーヒー栽培を支援することが森林保全につながるかと申ひますと、東ティモールのコーヒー栽培地は森なのです。先ほど田代さんから中米のコーヒー栽培地の映像を見せていただきましたが、結構、太陽がさんさんと降り注いでひるそんな映像でした。私も東ティモールに行くまでは、コーヒー栽培というひのは、太陽が降り注ぐ中で木が植わってひて収穫をするというイメージがあったのですが、実はコーヒーの木というひのは、そもそも木陰で育つ、そういう木です。ですから、コーヒーの木はこの下に見えてひる木陰に生えてひるのです。その上を日陰樹、陰をつくる木が覆って、コーヒーは生き生きと自分らしく生きてひくのです。まさにこちらの写真ですが、この下のちよっとてかてかしてひる葉がコーヒーの木です。上を高木が覆ってひます。これが本来のコーヒ

一の森なのです。

東ティモールは、こういった栽培方法といいますか、もともとあるコーヒーの生育状況でコーヒーを収穫しています。さっきスリランカのコーヒーのお話がありましたが、1869年にサビ病が広がって、全世界のコーヒーの木が大打撃を受けた中、東ティモールでサビ病に抗体のある木、奇跡の木が見つかりました。この形質を受け継いだコーヒーの木がカティモールという種類になり、実は世界で、さび病でコーヒーの木が全滅してしまったあと、カティモールが植えられて、実はいろいろな国のコーヒーの母となっている、そんな形質を持った木がティモールのコーヒーです。

ただ、1693年、今から約300年前に、オランダがティモールにコーヒーの苗を持ち込んだあと、2002年に独立するまで、東ティモールでは、植民地でコーヒーの栽培が行われてきました。2002年から、植民地でコーヒーの栽培をさせられるのではなく、自分たちのためにコーヒーを栽培するという大きな転換があったわけですね。かつ、このコーヒーの栽培方法、この自然に近い、天然に近いコーヒーの木を栽培する、この方法を持続することで、山に森が残って、雨が降っても土壌流出を防いだり、海の環境を保全したりすることにつながる、そういったことから私どもはコーヒーの栽培、この方法を支援することで環境保全につなげようという取り組みをしてまいりました。

これがコーヒーの豆がなっているところです。上に高木があって、その木陰でこうやってコーヒーが生き生きと育っています。これを家族総出で収穫します。赤い実だけを摘まないといけないという教育を受けた彼らは、子供たちは低いところ、大人はちょっと高いところというふうに収穫します。それを家に持ち帰ってまた家族全員で赤い実と青い実を選別します。ちょっとこのお家は、なかなか言うことを聞かないんでしょうか、青い実も同量ぐらい採っています。これはダメな例です。こうやってお家の前の庭で選別して、乾燥して、このグリーン豆をディリという山の下の方の人におろして販売をするという生活です。

私たちの2年間の取り組みでは、大きく二つの目的を持っていました。一つは、彼らに、自分たちのコーヒーがどんな人に飲まれているのかを知ってもらうというものです。もう一つは、彼らは天然の森の中で育つコーヒーの収穫をちょっとおくれた農業方法だと卑下する感覚があって、化学肥料を使ったほうがいいんじゃないか、太陽に照らしたほうがいいんじゃないかと思いがちだと聞いたので、そうではなく、実は日本では有機栽培や有機農法に取り組んでいて、そういう農作物に価値を見出していることを知ってもらうこと。これが大きな目的でした。

このために2年間、1年に3人ずつ東ティモールから日本に招へいして、いろいろな研修を受けていただきました。日本のNGOのスタッフで、独立前後からずっとコーヒーの栽培を支援してきた2人のスタッフに2年連続で来ていただいて、1年目はコーヒー農家の方、2年目はコーヒー農家の娘さん、大学生に来ていただきました。これを思いついたきっかけがベントさんとの会話です。私が初めて会ったとき、NGOで働いてちょうど10年目でした。

た。彼と話をしていると、たぶん一緒に夕食を作っていたときだと思うのですが、「俺、ずっとコーヒーの栽培の支援している。けどそのコーヒーの輸出先の日本に行ったことがない、どんな国か」と言いました。それでこの事業を思いついたのです。ものすごくシンプルなのですが、なぜできなかったのだろうと逆に思った次第です。

1週間、怒涛の行程を組みまして、とりあえず何でも見せてやろうと。コーヒーの大きな会社に行かせていただいたり、カフェに行ったり、小さなティモールのコーヒーを扱っているカフェで消費者さんと交流をしたり、有機農法をやっている農場の見学に行ったりということをしました。知識としては、有機農法に関してはすごくよくわかった。流通もよくわかったとあって、帰国してミーティング、農業組合みたいな小さな組合があるのですが、そこで見てきたことの報告会をするなど、いろいろしてくれました。自分たちのコーヒーに誇りを持つ、自分たちのコーヒーの行く末を知るという1番目の目的がどう達成されたのかというのは計れませんが、はたから見ていて達成できないと思ったことがあるのです。1年ごとにそれぞれ一つずつありました。それをご紹介します。

1年目、ハマヤさんというコーヒー会社がアベノハルカスにハマヤカフェを出していらして、そこで東ティモールのコーヒーを扱っていらっしやいました。こんなところで飲まれているんだよというのを見に行きました。こうやってラベルがついて、こんな値段で売られているんだよというのを見せたら度肝を抜いていました。実は、このカフェはアベノハルカスの地下1階にあるのですが、その前にアベノハルカスの最上階に上って、骨抜き状態になっていました。

そこから地下に下りて、雑踏の中のカフェに行ったので、写真は緊張の顔です。でも、ハマヤさん、気をきかせてくださって、その日のおすすめコーヒーに、東ティモールのコーヒーを出してくださっていました。このプレートが実はあなたたちのコーヒーなんだよという言う前に、このコーヒーの匂いをかいで、マディラさんの死んでいた目が輝いたのです。「これ知ってる、これ俺のやろう」。たぶんでも彼のではないと思うんです。いろいろミックスされているので彼のではないと思うのですが、自分たちのコーヒーがここまで来ていると体感してくださったのです。

2年目に、田代コーヒーさんにおじゃましました。ハマヤさんは大き過ぎて、なかなか自分たちのコーヒーがここに来るという実感がなかったと思うので。田代コーヒーさんで彼らがびっくりしたのは、田代さんのところは農園ごとのコーヒーを買い付けて売っているのです。だから、ここら辺が人の名前なのです。これを見たときに、コーヒー農家の娘さんが、お父さんのコーヒーもこうやって日本でお父さんの名前で売ってくれるという可能性を見出したそうなのです。帰ってからすごくけしかけているそうですが、まだ流通経路がなかなかうまくいっていないので、これは遠い夢になりそうです。ただ、2016年に田代さんが東ティモールに行ってくださいました。マディラさんともお話をして、こうやっていい豆をつくっていたら僕がちゃんと買いに行くからねということを証明してくださったので、彼らがすごくやる気になってくれました。

実は大きな成果といいますか、流れで、ベントさんが NGO を卒業して自分でコーヒー屋さんを始められたのです。タイトルにあります、コーヒーとかチョコレートって地産地消は日本では絶対に無理なのです。だけど、私はたぶん「知産知消」をしようとしたときよう分かりました。それをした結果、ベントさんが知産知消を東ティモールで始めようとしてくれています。自分たちのコーヒーにきちんと誇りを持った上で知産知消を始めようとしてくださっているということに、今はなっています。その後の展開は、またいずれお話できる場所があればさせていただきたいと思います。

以上です。ありがとうございました。(拍手)