

東ティモールのコーヒーの森と、  
あなたのコーヒーカップを。

## 1. 事業の背景と目的

### コーヒー栽培は森づくり

東ティモールの伝統的なコーヒー栽培方法は、庇陰樹となる高木の森の中でコーヒーの樹を育てるもので、豊かな森林の形成につながっています。乾燥した気候の東ティモールにおいて、この森林は山の水源涵養力を高め、土壌侵食や洪水を防いでいます。同時に彼らは農薬や化学肥料などの薬品を一切使用しません。その結果、土壌やそこに蓄えられる水は健康に保たれています。つまり東ティモールの伝統的なコーヒー栽培は、健康な森づくりであるといえます。そしてその森は東ティモールの高地だけでなく、低地や海にかけての広い地域における環境保全に寄与しているのです。



東ティモールのコーヒーの森（2013年）

### コーヒーの森が、ずっと続きますように

彼らのコーヒー栽培方法が極めて天然に近いので、その収量は不安定であることが多く、経済的な不安は常に消えません。また、彼らの栽培方法が世界的に高く評価されているにも関わらず、彼ら自身がそれを実感し、自分達のやり方に自信や誇りを持つ機会はありませんでした。このような状況のなかで、天然の栽培方法よりもプランテーションのような栽培方法に転換した方が、より早く、簡単に収量が上げられるという考えをもつコーヒー農家が出てきてもおかしくはありません。しかし、すでに多くのコーヒープランテーション地域で明らかになっている通り、コーヒーの木を庇陰樹を植えずに育てるやり方では、地表面がむき出しとなり土壌侵食や水源涵養力の低下が深刻な問題になっています。

### 3つの目標を、学びあいを通じて

私たちは、このコーヒーの森が彼らの手で今後も継続して育てられ、東ティモールの高地から下流域、そして海の環境が豊かで健康なものに保たれることを目的としています。そのために、私たちは東ティモールのコーヒー農家と関係者とともに、次の3つの目標を掲げて活動します。

- ①伝統的なコーヒー栽培・有機栽培の価値を理解する。
- ②コーヒー栽培での収入の不安定さを緩和する取り組みを作る。
- ③東ティモールで作られるコーヒー豆の価値を、素晴らしさを東ティモールの人々が自ら発信できるようになるための基盤づくり。

この3つの目標にむけて、私たちは「学びあい」という作業を通じて取り組みます。「学びあい」とは、コーヒーの生産地である東ティモールのコーヒー農家とコーヒーの消費地である日本の人々が、互いに知識や技術、問題点をについて議論し、理解し、情報を共有する作業です。これらの作業は、コーヒー農家自身が彼らの栽培方法を自身で評価し、その価値を実感できるための大きな一歩となります。

## 2. 2014年 事業内容

2014年6月27日～7月4日にかけて、東ティモールから3名を日本に招聘し、スタディツアーを開催しました。

東ティモールから出荷されたコーヒー豆が、どのような過程を経て消費者に届けられているのか、そして東ティモールのコーヒー栽培方法がどのくらい評価され、どのような価値のあるものなのか、この2点を学びあうためのプログラムを作成し、実施しました。

招聘者は、東ティモールのコーヒー栽培支援を行うNGOピースウィンズジャパンの現地スタッフ2名と、コーヒー農家の代表1名です。

招聘者はプログラム実施前と実施後に、コーヒー栽培や経営、課題等に関して質問に答えています。その内容とともに彼らをご紹介します。

### 招聘者



ジョアオ・マディラ  
(Joao Madeira)

コーヒー農家  
生産者組合「カフェ タタマイラウ」代表

コーヒー生産者組合「カフェ・タタマイラウ」中の、ハトゥレテ・ベー（Hatulete B）という9名で構成されるグループの代表。同グループ内で生産されるコーヒー豆の品質管理を行っている。

同組合の他メンバーやPWJ現地スタッフからも働き者と尊敬され、同グループが生産するコーヒー豆はレテフォホNo.1との評判がある。

#### ■お仕事は？

コーヒー農家です。コーヒーを栽培し、コーヒー畑をきれいにします。

#### ■コーヒーについて、あなたの現在の課題は？

毎年のコーヒーの収穫量が雨量に左右されて安定しないことです。

#### ■東ティモールにおける、コーヒーの課題は何だと思いますか？

東ティモールのコーヒー価格が毎年上がったり下がったりすることです。

#### ■具体的に、日本で何を学びたいですか？

日本の農業の仕事について学びたいです。

#### ■日本で得た知見をどのようにいつ、だれに伝え、活用していく予定ですか？

帰国後エルメラ県レテフォホの農家の人たちに日本で観たり、学んだことを伝えます。



ベント・ソアレス・ゴメス  
(Bento Soares Gomes)

NGOピースウィンズ東ティモールスタッフ  
(ディリ事務所)

1999年よりPWJで勤務する最年長スタッフ。1999年は住民投票で東ティモールが焦土と化し、PWJが緊急支援を開始した年です。担当は、新しい生産者を開拓し、各種聞き取り調査・メンバー登録。最近では“組合”に興味があり、勉強したいと考えている。

#### ■お仕事は？

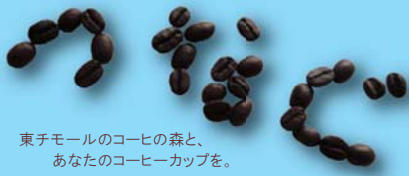
NGOピースウィンズジャパンのフィールドスタッフで1999年から現在まで働いています。日本やその他の国に輸出するコーヒー豆の選別女性スタッフを管理監督しています。

#### ■コーヒーについて、あなたの現在の課題は？

コーヒーの値段が上下するのでコーヒーに依存している農家への影響は大きいです。コーヒーの質が問題だと思います。地方の人たちは高品質のコーヒーの処理の仕方をまだ知らないからです。ピースウィンズジャパンの人たちから高品質の豆処理を学んだのはマウベシ、リキシャ、エルメラ県の人たちだけです。よってそれ以外の地域の人たちからは苦情が出ています。

#### ■東ティモールにおける、コーヒーの課題は何だと思いますか？

問題だと思うのは農家の人たちが古い、何百年もの樹齢の木について何もしていないか、新しい木に取り換えないことです。農家の人たちは高齢の木をそのままにしているので毎年たくさん収穫することができません。そして農家の人たちはコーヒーの価格が上下することに苦情を言います。熱心にコーヒー園の世話をする人は少数でそれ以外の人たちは古い木をそのままにし、収穫量が落ちます。どうして古い木を伐りたくないかというコーヒーの収穫で食べているので複数の畑を持っていない以上、一度切ってしまうと次の収穫まで時間がかかるので新



東ティモールのコーヒーの森と、  
あなたのコーヒーカップを。

しくできないという理由です。複数持っていれば順番に木を新しくでき、収量も上がり収入も増やすことができるのです。

■具体的に、日本で何を学びたいですか？

コーヒーの上手な焙煎の仕方。訪問する日本の農家や日本の市民の皆さんの説明をよく聞き、観察することですべてを学びます。

■日本で得た知見をどのようにいつ、だれに伝え、活用していく予定ですか？  
 帰国後、特にレテフォホトリキシャの、大きくは東ティモールの農家や住民に日本で観察し、学んだことを伝え、活用します。



NGO ピースウィンズ東ティモールスタッフ  
(レテフォホ事務所)

ベントさんに次いで古い現場スタッフです。PWJのコーヒー生産者グループの新規参入者に対して、その人の圃場がどのくらい大きいのか、地理的にどのあたりに位置しているのかを実地検分してマッピングする作業を担当しています。

アデマール・マルティンス  
・ドス・サントス  
(Ademar Martins dos Santos)

■お仕事は？

現在の仕事は NGO ピースウィンズジャパンのフィールドスタッフで 2001 年から働いています。

■コーヒーについて、あなたの現在の課題は？

問題だと思うのは①すでに古いコーヒー畑で収穫が落ちている。②レテフォホの農家の人たちはコーヒーの品質を気にしない。農家は伝統的な生活に固執して子供たちの未来を見据えていない。コーヒー生産費用は他国に比べて高い傾向にある。また米ドル使用が拍車をかけている。市場が小さい。

■東ティモールにおけるコーヒーの課題は何だと思いますか？

コーヒー畑が古いこと。多くの農家がコーヒー豆の処理を伝統的な方法で行っていること。害虫対策がない。コーヒーの国際市場危機によって市場価格が下落し輸入業者は利益が望めない。フェアトレードを阻害する市況、利益に比べて有機認証にかかる費用が高額。品質が一定しない。農家が品質を理解していない、効果的な品質教育システムがない。輸送アクセス、道路事情が悪い。輸送コストが高くなり、販売網にのせる商品の品質に影響する。

■具体的に、日本で何を学びたいですか？

コーヒーのよい焙煎の仕方や日本の友人から学べることはすべて。

■日本で得た知見をどのようにいつ、だれに伝え、活用していく予定ですか？

フィールドスタッフとして日本で学んだことすべてをレテフォホトリキシャのすべての農家の人たちに展開します。すべての農家グループとの調整によって時間と場所は決定します。ワークショップで資料などを配布し、経験を共有し必要なら実習も実施します。

\*プログラムは上記 3 名と、インドネシア語通訳の北田多喜さん、ボランティアスタッフの遠藤敦さん、NGO ピースウィンズジャパンの大石雅美さん、東ティモール現地スタッフの永井亮宇さん、プロジェクト協力者であるコープ自然派奈良のみなさんの協力で行いました。

また、プログラム訪問先では多くの方々大変お世話になりました。心より感謝申し上げます。

プログラム

日	訪問先	目的
6/27	株式会社ゼンショーホールディングス本社	東ティモールのコーヒー栽培についてのプレゼンテーション、意見交換
	株式会社堀口珈琲 狛江店 焙煎見学 世田谷店 カフェ見学 上原店 小売り見学	焙煎見学 カフェ見学 小売り見学
	株式会社堀口珈琲 堀口氏	意見交換
6/28	あべのハルカス近鉄本店 店長	表敬訪問
	B.Y.O.CAFE by HAMAYA (アベノハルカス地下1F)	小売り・サービス見学
6/29	月ヶ瀬健康茶園	山間部での有機栽培・加工品の開発・経営理念・消費者ニーズについて研修、意見交換
	コープ自然派奈良 消費者懇談会 @珈琲かものこ	消費者との意見交換 個人カフェ経営者との意見交換
6/30	ハマヤ株式会社 伊丹工場	佐渡信男会長 表敬訪問 焙煎過程、衛生・品質管理の見学 テイスティング、意見交換
7/1	コープ自然派連合 セットセンター	組合の取り組み・組織について 研修、意見交換 有機農業サポートセンターの中村氏によるプレゼン、意見交換 商品管理、発送作業を見学
7/2	総合地球環境学研究所	セミナー出席 プレゼン、意見交換
7/3	ダイイチデンシ株式会社	焙煎機器販売・製造 見学 意見交換
	農産物直売所 じねんと市場	組織・会員・販売方法 見学
	穂谷自然農園	有機栽培・地域循環・ サポーター体制について研修、 意見交換

プログラムのスケジュールは、以上です。

これらの内容については、それぞれの目的を①コーヒーの加工、流通、販売についての研修・意見交換、②有機農法・農産物の地域循環・意見交換、③フェアトレードや有機農法栽培産物の価値についての研修・情報交換、という3つに分けて、それぞれの詳細と得られた知見や結果にを、下記に報告いたします。

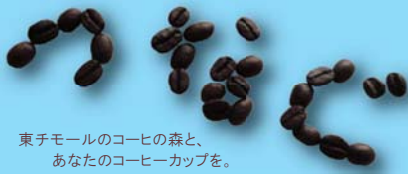
内容① コーヒーの加工・流通・販売について

品質管理の重要性

コーヒーの加工・流通・販売については、これまで東ティモールのコーヒー豆を輸入し、扱っていただいている株式会社ゼンショー、株式会社堀口珈琲、珈琲かものこ、ハマヤ株式会社、コープ自然派奈良へ訪問し、研修・意見交換させていただきました。

加工に関しては、その量の多さと徹底した衛生・品質管理に対して、





東ティモールのコーヒーの森と、あなたのコーヒーカップを。

招聘者は驚いていました。その規模と設備は、すぐにまねすることは不可能ですが、出荷した豆の加工過程を知ることが重要なことでした。特に、出荷前の豆の品質管理を担当しているベントさんにとっては、学ぶ多くあったようです。



コーヒー豆の加工過程の研修のようす

東ティモールのコーヒー豆の収量が増えてからは、これまでベントさんが1人で輸出用の豆の品質管理をしていた体制では間に合わなくなり、現在では2人の監視員を雇っていることから、品質管理は重要な課題となっています。

高品質の豆を栽培していても、それが価値あるものとして扱ってもらえるかどうかはその後の過程にかかっています。この研修によって、輸出する前の豆の洗浄、乾燥についても現在の東ティモールでのやり方では課題が多くあることを学びました。徐々にではありますが、よりよい環境を整備していく必要があることを確認しました。

### 誰かの手に、このコーヒーを渡すということ

流通に関しては、特に直接消費者がコーヒーを口にする場である堀口珈琲のカフェ、ハマヤカフェ、そして個人経営の珈琲かものこを訪問し、研修を受け、スタッフや消費者と意見交換しました。



カフェのカウンターで



本日のおすすめは「有機東ティモール」

東ティモール以外の多くのコーヒー豆が並ぶカフェにおいて、いかに東ティモールの豆の価値や独自性を創出するのか、コーヒーをドリップし、提供する空間がいかに人々の日常において特別な空間となっているのか、などについて学びました。しかし、それ以上に、自分達で作ったコーヒー豆が店頭で並び、パスタにいられ、誰かに届けられるその場を目の当たりにしたことが彼らにとっては大きな意味があったようです。東ティモールの豆でドリップされたコーヒーのカップをカウンター越しに手渡され、その香りを嗅いだ瞬間、「これ、俺のコーヒーだ！」と言ったマディラさんの表情はとても誇らしいものでした。ベントさんは、カフェでのスタッフのホスピタリティとコーヒー豆の扱いの丁寧さに感心し、このやり方を生産現場にも取り入れたいと言っています。

消費者との意見交換では、消費者から様々な疑問が出され、3人がそれに答えました。消費者からは、「コーヒー豆は年中とれると思っていた」、「東ティモールのコーヒー豆が全て有機豆だとは知らなかった」など、東ティモールコーヒーの基本的な情報への関心が寄せられました。コーヒー農家と接する機会の多いアディーノさんからは、東ティモールのコーヒー農家では副業の確立や経済の管理という面で、女性の活躍が目覚ましい状況にあることが説明されました。



コープ自然派奈良の消費者の方々との意見交換会のようす

### 消費者の「組合」の可能性

流通に関してもう一つ、「消費者の組合」であるコープ自然派連合を訪問し、その組織の運営や取り組みについて学び、意見交換しました。

東ティモールでは、生産者組合の組織づくりと運営が始まったばかりで、消費者組合への取り組みはまだまだ先のことなのですが、日本の消費者の農業生産物への意識・関心の高さや、それに対する生産者の積極的な努力は、彼らに多くの知見を与えたようです。

また、コープ自然派連合にとっても、東ティモールからの3名のプレゼンによって、彼らのコーヒーがいかに信頼できるものなのか、それを扱う意義を再確認していただくきっかけになり、有意義な時間となりました。

### 内容② 有機農法・農業の地域循環について

#### 「私は、あなたを誇りに思う」

有機農法や農業の地域循環に関しては、月ヶ瀬健康茶園、農産物直売所じねんと市場、穂谷自然農園を訪問し、研修させていただきました。



茶園での研修のようす

「山のものは山に返す」という月ヶ瀬地方の思想を受け継ぎ、山でとれる落ち葉や木屑などを肥料に用いて茶の有機栽培に取り組まれている月ヶ瀬健康茶園での研修は、茶とコーヒーの違いはありますが、同じ山間部で樹木を育てて生計を立てるという共通点があることから、3人は学ぶことが多かったといえます。

月ヶ瀬の土、水、風、太陽の光で育った茶葉を収穫し、月ヶ瀬の太陽の光と風でおさらせて、製品にする。これで月ヶ瀬の味が完成するし、自然循環ができる、という月ヶ瀬健康茶園の岩田さんのやり方に対して、アディーノさんが「私は、あなたを誇りに思う」と伝えていました。岩田さんのやり方と思想は、まさに東ティモールのものと同じです。国や作物は違うけれど、同じやり方でそれに誇りをもって取り組んでおられる岩田さんに出会ったことは、東ティモールからの3人にとって、自分達のコーヒー栽培に誇りを感じるきっかけとなったようです。

#### 野菜に顔写真！

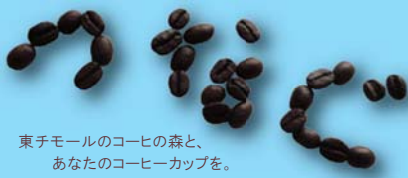
農産物直売所じねんと市場では、販売方法の工夫や市場と農家の関係について研修させていただきました。3人が最も驚いたのは、野菜についた値札の横に、生産者の名前や顔写真が付けられていたことです。生産者の野菜に対する自信、消費者に対する安心材料が、このように「見える」ようになっていくことに、コーヒー農家のマディラさんは興味を持っていました。「いつか“コピ・マディラ”（マディラのコーヒー）という商品ができれば」と話していました。

#### WWOOF（ウーファー）の可能性

穂谷自然農園では、堆肥の作り方、野菜の栽培方法を学びました。3人にとっても、コーヒー生産だけでなく、日常の野菜づくりにでも堆肥は欠かせません。どうすれば豊かな土壌が作れるのか、効果的な堆肥が作れるのかについて、3人は熱心に聞いていました。

同時に、穂谷自然農園が取り組んでいるWWOOF制度についても、3人は興味を持ちました。WWOOF制度とは「食事・宿泊場所」と「力」を交換する仕組みです。穂谷自然農園はWWOOF制度を取り入れ、食事と寝室を提供することで、農業を手伝ってくれる人を受け入れています。これまでに30カ国以上からのボランティアの方々を受け入れてきました。

アディーノさんは、この制度を使って日本で勉強したいと言っています。



東ティモールのコーヒーの森と、  
あなたのコーヒーカップを。

内容③ 有機農法産物・フェアトレードの価値について

コーヒーだけじゃない、色々な取り組みを知る

生産地と消費地をつなげることの意味と重要性について、一度みんな  
で話し合おうという目的で、総合地球環境学研究所のステイブン・マック  
グリービーさんと一緒にセミナーを開催しました。このセミナーで3人は「世  
界の中で、東ティモールのコーヒー豆の取り組みはどのような位置づけにあ  
るのか、ほかにはどんな取り組みがあるのか」ということを学ぶと同時に、  
今回の来日で考えたことについてプレゼンテーションを行いました。  
(セミナーの概要については、別紙をご参照ください)



セミナーでのプレゼンテーションのようす

国際フェアトレード機構の構成メンバーであるFairtrade Label Japanの  
中島佳織さんからは、認証制度のお話がありました。南スラウェシでカカ  
オの生産、チョコレートの販売を手がけるDari Kの吉野慶一さんからは、  
チョコレートの国際市場とそこでの実践のお話、フェアトレードシティである  
熊本市からは明石祥子さんが消費者の立場でフェアトレードについてお話  
くださいました。

それぞれ異なる立場でフェアトレードという仕組みについて議論し、さま  
ざまな意見が活発に出されました。議論の内容は非常に充実したもので  
したが、それ以上に、それぞれの当事者が顔を突き合わせて議論する  
このような場の重要性をあらためて確認しました。

プログラムを終えて

プログラム終了時に、3人にそれぞれ得られた知見や今後の活動に  
ついての考えを聞きました。

■日本でどんなことを得ましたか？

私は日本で日本の農家の人たちがとても勤勉に働いているのを見ました。  
整然とした畝を作り、いろんな野菜を栽培していて、  
そして有機肥料の作り方も見ました。

■どのプログラムが有用でしたか？

私にとってとても役に立ったのはレテフォホの特に  
自分の村、ハトゥレテでもっと野菜を栽培したいとい  
う気になれたことだった。コーヒー園の手入れ以外  
に日々の収入の足しに野菜を作っているからです。

■日本で得た知見でやってみたいことは何ですか？

日本から帰ったら自分の村のすべての人たちに日本  
で得たことを伝えて、また実際にやってみます。日本  
で見た野菜の作り方を村の人たちも誘ってやります。



コーヒー農家  
マディラさん

■日本でどんなことを得ましたか？

日本の企業や農家、販売者や消費者と直接会うこと  
ができた。

a. ゼンショーでは世界の内外で安価な価格で食糧を  
販売するという活動について説明を受けた。

東ティモールとはこれからも協力していきたい。

b. 堀口コーヒーではカフェの焙煎作業や粉に挽く  
作業、客に販売する様子を見た。別の店舗では  
客に直接販売、コーヒーをサービスする様子を見た。

c. ハマヤの店舗を訪問、そこでは東ティモールを含む  
いろんな国のコーヒー豆を売っていた。

d. 月ヶ瀬健康農園で岩田さんからお茶の栽培方法や化学的なものを使わずに地  
域にある落ち葉などを使って肥料を作っていることについて説明を受けた。

e. コープ自然派の組合員を訪ね、コーヒー農家から消費者に直接コーヒーを  
売ることに説明した。組合員は直接売ってもらうことを望んでいる。

f. ハマヤ工場訪問。東ティモールを含むいろんな国のコーヒー豆を非常に先進的  
な設備で処理しているところを見た。ハマヤの役員や職員に東ティモールのコーヒ  
ー現場を直接見てほしいと要請した。

g. コープ自然派連合の工場を見学。パン工場や野菜などを組合員に届けるため  
のピッキングセンター。我々も東ティモールでは有機でコーヒー栽培していること  
について説明。

f. 総合地球環境学研究所でチョコレート業者、いろいろな立場の人がフェアトレ  
ードについて発表。

g. ダイイチデンシ工場で製造しているコーヒーマシンを見て、試用してみた。

h. 産直市場見学。農家が自ら販売価格を決めていた。

i. 穂谷自然農園訪問。野菜栽培や有機表を空港から出る食品残渣やぬかから  
有機肥料を作る方法を見学。

■どのプログラムが有用でしたか？

カフェやレストランでのサービスの仕方。野菜の栽培方法と堆肥の作り方。消費  
者に向けた商品作りにおける生協の組合員へのサービスの仕方。

■日本で得た知見でやってみたいことは何ですか？

企業の人たちや農家の人たちから説明を受けたことを時間を調整してPWJのスタ  
ッフやコーヒー農家さんたちに伝え、実践していきます。



PWJスタッフ  
ベントさん

■日本でどんなことを得ましたか？

よりよい品質のコーヒーのプロセス。お茶の栽培。

■どのプログラムが有用でしたか？

お茶の栽培は有用。なぜならレテフォホには茶の木が2  
ヘクタールほどあるがどうやったら発酵処理できるか農家は  
知らないで放置されているからである。だから日本の茶  
の作り方について勉強する必要がある。

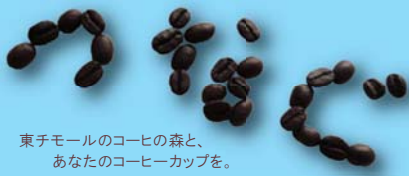
■日本で得た知見でやってみたいことは何ですか？

レテフォホで女性、男性、学校の子供たちと実際に  
やってみたい。



PWJスタッフ アディーノさん





東ティモールのコーヒーの森と、あなたのコーヒーカップを。

### 3. その後の展開

彼らの帰国後の活動と展開について、現状を以下に報告します。  
大きな動きとしては次の3つの取り組みが挙げられます。

#### 村での野菜の有機栽培の開始

これまでコーヒー栽培農家では自家用の野菜栽培は行われてきましたが、より積極的に堆肥作りをするところからはじめ、野菜の有機栽培への取り組みがはじまりました。

自家用の野菜が豊かに収穫できるようになることは、収入の不安定さを補うことにもつながります。今後は堆肥の作り方などの勉強会や情報共有の場を積極的に設け、そのシステム作りが課題となります。

#### 新しいコーヒー加工プロセスの開発 — Honey Process —

日本での最先端で衛生管理の徹底したのコーヒー加工プロセスを目の当たりにした3人は、いかに収穫後の加工が重要かを再確認しました。ただし、そのシステムをすぐに東ティモールに取り入れることは困難です。しかしもう1つ、彼らが日本のコーヒー加工・流通プロセスの研修の中で大きな影響を受けたものが、カフェでのバリスタやスタッフのコーヒーに対する対応の丁寧さと、お客様に対するホスピタリティでした。これならすぐに取り入れることができる、ということで、それを東ティモールでのコーヒー加工に取り入れたのが「Honey Process」です。

愛情をもってコーヒーの木を育てることはもちろんですが、収穫したあとのチェリーや豆にも、最大限の愛情をもって接する方法です。具体的には、これまで以上に熟したチェリーとそうでないものの選別を徹底し、時間をおかずに脱肉します。そしてこれまでは地面にゴザをひいて豆を乾燥させていたものを、網を木にかけて広げ、そこで乾燥させる方法をとりました。ゴミや埃が混入しにくく、同時に空気に触れる面積が増えるために効率よく豆を乾燥させることができます。手間や時間はこれまで以上にかかるようですが、彼らのコーヒー豆に対する態度の変化は、自分達の作ったコーヒー豆への自信の大きさにも変化が出てくると考えます。

それが味や風味にどう影響するのか、コーヒー農家へのこのプロセスの徹底などが今後の課題となります。

#### 自分達の手で、コーヒーを販売開始！

来日した3人のうち、PWJスタッフのベントさんが中心となって、自らの手でコーヒーの加工、パッケージ、販売を開始しました。現在は、東ティモール国内での流通が目的です。

コーヒー豆をただ右から左へ送るというこれまでの作業から、自分達の手でコーヒー豆を焙煎し、パッケージデザインし、発信・営業するという新しいステージが始まりました。

### 4. コーヒーの森の存続について

来日プログラムを終えて帰国した彼らからの定期的な報告からは、とても短期間で実行したとは考えられない取り組みがスタートしていました。よりよいコーヒー生産を行いたい、自分たちの手で、もっと自分たちのコーヒー豆を発信したい、という考えが長年蓄積され、これまでいろいろな努力をされていたのだろうと想像ができます。その長年の思いや努力が実行に移るきっかけになったのが、今回の来日プログラムであったと考えています。

ただし、すべての活動ははじまったばかりです。課題は山積んでいます。しかし、彼らのすべての活動の基盤となっているのは、やはり彼らの伝統的なコーヒー栽培方法であり、コーヒーの森であることは間違いありません。

彼らの活動がうまく軌道にのり、コーヒーの森が長く豊かに保たれ、その森とともに生きる彼らの生活も豊かに保たれるように、軌道修正を重ねていく必要があります。

今年度の事業で最大の成果は、彼らが自身のネットワークを日本で構築できたことだと考えています。彼らは短い日本滞在中に、コーヒー販売の関係者、消費者、有機栽培農家、フェアトレード関係者、研究者と友人になりました。客観的にみても、それはただの社交辞令のような関係ではありませんでした。それは、東ティモールから来日した彼らの、「自分たちのコーヒー豆の行く末である日本人の人のコーヒー豆に対する反応が知りたい」「よりよいコーヒー豆の生産のための知恵や技術が知りたい」という真摯で切実な「学び」の姿勢があったからです。そのような3人に対して、プログラムの訪問先の方々は真剣に、積極的に接してくださいました。どの訪問先でも、日本からの知恵や技術を彼らに教えるだけでなく、彼ら3人の話に真剣に耳を傾け、忌憚のない意見を彼らに伝えてくださいました。すべてのプログラムにおいて、学びあいの場が作られました。

今後は、これらのつながりを活用し、事業を展開していきたいと考えています。

### 添付資料

主催：地球研 未来設計FS  
『持続可能な食消費を実現するライフワールドの構築：食農体系の転換にむけて』  
NPO法人平和環境もやいネット 2014年度プロジェクト  
『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むけて—』

#### 生産者、消費者そして媒介者 —フェアトレードをめぐる—

2014年7月2日(水)  
13:30～17:30  
総合地球環境学研究所・講演室  
URL:<http://www.chikyu.ac.jp/>

#### プログラム

- 13:30- 趣旨説明 スティーブ・マックグリービー (地球研)
- 13:30～15:00 第一部 「東ティモールの声：加工と消費の現場を訪れて思ったこと」  
司会：阿部健一 (地球研, NPO 法人平和環境もやいネット)  
発表者：ジョアオ・マティラ (東ティモールのコーヒー農家)  
ベント・ソアレ・ゴメス (NGO ビスワフスジャパン現地スタッフ)  
アディマール・マルティンス・ドス・サントス (NGO ビスワフスジャパン現地スタッフ)  
通訳：北田多喜 (NPO 法人平和環境もやいネット)
- 15:00～15:20 休憩
- 15:20～17:30 第二部 「生産者と消費者をつなぐ：それぞれの試み」  
司会：スティーブ・マックグリービー  
発言者：吉野慶一 (Dari K)  
中島佳織 (Fairtrade Label Japan)  
明石祥子 (フェアトレードくまもと推進委員会代表)

使用言語は、  
日本語です！

みんなで  
話そう！  
つながろう  
！！

NPO 法人平和環境もやいネットは、りそなアジア太平洋財団の助成を受け、東ティモールのコーヒー栽培支援事業に関わる人を日本に招聘しました。大切に育てたコーヒーを、誰がどのように焙煎し、販売し、飲んでいるのか、自分自身の目で確かめてもらいたいと思ったからです。

第一部では、彼らが短い滞在を終え、何を感じたのか、それをどのように生産の場に活かすのか、報告してもらいます。知差解消。生産者と消費者がお互いのことを知り合うことが大事だと思っています。東ティモールの事例を受けて、第二部では、生産地と消費地をつなげることについて議論したいと思います。地球研の未来設計イニシアチブFS『持続可能な食消費を実現するライフワールドの構築』の課題のひとつです。最初の日は吉野慶一さん。証券会社の勤務中、農スラウエシのカカオ栽培農家と出会ったことから、自らチョコレートを生産、販売を始めました。次に、中島佳織さん。国際フェアトレード機構の構成メンバーである Fairtrade Label Japan の理事。認証制度についての話を伺います。そして熊本から、明石祥子さん。消費者の立場からの発言です。2011年、熊本市はアジアで最初のフェアトレードシティに認定されています。

一緒に、これからのフェアトレード、食そして消費について、考えてみませんか？

★お問い合わせ先★  
srnmcgreivy@gmail.com  
(スティーブ・マックグリービー、地球研)  
tamalovestama@hotmail.com  
(嶋田奈穂子、NPO 法人平和環境もやいネット)