



Dr.ユンと行くエチオピア森のコーヒーツーリズム

とタンザニア・スパイスツアーのお話

報告書

アフリカ理解講座 2023

アフリカ理解プロジェクト



アフリカ理解講座 2023

今どうなってる？エチオピアコーヒーのスペシャリストが案内
世界に類のない野生コーヒーの森へ

Dr.ユンと行くエチオピア森のコーヒーツーリズム とタンザニア・スパイスツアーのお話 報告書

日時： 2023年2月11日(土) 14:00~16:00 日本 (8:00~10:00 タンザニア)
会場： JICA市ヶ谷地球ひろば
オンライン中継地： エチオピア、タンザニア
参加申込数： 19名 /スタッフほか参加数： 12名 (日本・タンザニア・エチオピア)



今どうなってる？

エチオピアコーヒーのスペシャリストが案内
世界に類のない野生コーヒーの森へ

Dr.ユンと行くエチオピア 森のコーヒーツーリズム

とタンザニア
スパイスツアー
のお話

2023年2月11日(土)

14:00~16:00

会場： JICA市ヶ谷地球ひろば

オンライン中継地： エチオピア、タンザニア

募集人数： 30名

参加費： ¥1,000 (当日払い)

参加申込みリンク:

<https://forms.gle/j8YJtbHAMpf3o2mF7>

参加特典： アフリカのコーヒーと茶菓子付き
生産者支援のためのアフリカのコーヒーや紅茶、スパイス、
乳香、雑貨などの販売もあります。

主催： アフリカ理解プロジェクト

お問い合わせ： events@africa-rikai.net

**エチオピアコーヒーのスペシャリストが案内
世界に類のない野生コーヒーの森へ**

講師プロフィール



**Ohsoon Yun
オスン・ユン**



韓国でBERETU(エチオピアコーヒープラットフォーム)、エチオピアコーヒークラブ(エチオピアコーヒーコミュニティ)、オスン・ユン・エチオピア文化研究所を創設し、エチオピアコーヒーの魅力を伝える活動に精力を注いでいる。

ソウル・アフリカ・フェスティバルの事務局長や日本の内閣府世界青年指導者の船でファシリテーターを務めるなど、国際理解にも尽力している。韓国語、日本語、英語を話す。

梨花女子大学で哲学を学んだあと、一橋大学で社会科学の修士号、英国エクセター大学でエチオピアコーヒーツーリズムを研究して人文地理学博士号を取得。これまで、韓国外国語大学で研究教授、京都大学で客員教授の経歴を持つ。

著書に「エチオピアへの招待: コーヒーと人類のゆりかご (韓国語)」(2016年)がある。

ザンジバルスパイスツアーのお話/タンザニアからリモート



アフリカ理解プロジェクトは、これまで、「環境」「生物多様性」「文化」をキーワードに、アフリカを原産地とするコーヒーを切り口とし、今、私たちが考えるべき課題の理解向上と普及を、コーヒー消費者へのメッセージとして届けてきました。

本講座では、アフリカのコーヒー生産地エチオピアとタンザニアをライブ中継でつなぎ、**知る**(アフリカ(エチオピア)のコーヒーの現状) **味わう**(アフリカ産コーヒーの試飲(エチオピアの茶菓子付き))

行動する 消費者として何が出来るかを共に考え、提案します。

アフリカ理解プロジェクトのホームページで、これまでのコーヒー勉強会のレポートを閲覧することができます。 <http://africa-rikal.net>

<プログラム> 14:00~16:00 (受付13:50~)

14:00~14:55 あいさつ/エチオピアよりリモート
エチオピアの森のコーヒーツーリズム (オスン・ユン)

- ・環境変化や森林減少・劣化などコーヒー発祥地の最新の情報
- ・課題を解決するためのコーヒーツーリズムの可能性
- ・コーヒー産業にかかわる人々
- ・質疑応答

エチオピアからオンラインで貴重な画像・資料を交えながら日本語でお話します。

14:55~15:25

参加者交流 (コーヒーブレイク)

アフリカ産のコーヒーとエチオピアの茶菓子を体験



15:25~15:50 タンザニアよりリモート

ザンジバルのスパイスツアー&スパイスと飲み物 (渡邊友美)

コーヒーの生産地タンザニアからオンラインでレポートします。

生産者支援のアフリカ産コーヒーや紅茶、スパイス、乳香、雑貨などの販売もあります。

参加者特典

- 特典① エチオピア産コーヒーとエチオピアの茶菓子を体験 (感染症対策を行いながら黙食)
- 特典② アフリカのコーヒー、スパイスなどの販売のほか、アフリカのアーティスト・生産者支援として、ARP が商品開発支援をおこなったエチオピアのハンドメイド商品やタンザニアのアフリカ黒檀やティンガティンガ作品やアクセサリー、アフリカ布のハンドメイド商品などを特別価各で販売



収益はすべてアフリカ理解促進や生産者支援活動に使われています。

《プログラム》

司会進行：白鳥清志

- **開会あいさつ（日本）**

アフリカ理解プロジェクト（以下 ARP）事務局長・白鳥清志よりあいさつ、
講師紹介・開催趣旨説明、スタッフの紹介、感染予防のための飲食時の注意事項
アイスブレイク（参加者ひとり一人自己紹介）

- **基調スピーチ「エチオピアの森のコーヒーツーリズム」**

（Dr. Ohsoon Yun（オスーン・ユン博士/エチオピア）

環境変化や森林減少・劣化などコーヒー発祥地の最新の情報
課題を解決するためのコーヒーツーリズムの可能性
コーヒー産業にかかわる人々
質疑応答

- **参加者交流（コーヒーブレイク）**

エチオピア産のコーヒーとエチオピアの茶菓子を体験（感染症対策を行いながら黙食）
ARP がエチオピアやタンザニアで生産者とともに商品開発した商品の販売

- **現地レポート「ザンジバルのスパイスツアー&スパイスと飲み物」**

（渡邊友美/タンザニア）

タンザニアってどんなところ？

ザンジバルの紹介

動画でザンジバルを旅してみよう！（パジェからストーンタウンへ）

スパイスコーヒーとスパイス（スパイスファームの様子）

マサラチャイ、マサラティーとスパイス（スパイスファームの様子）

気候変動とコーヒー、スパイスへの影響

- **マサラティーの作り方ライブツアー&質疑応答**

（タンザニア・ティンガティンガ村レストラン）

ティンガティンガ村レストランとライブ中継で、マサラティーの作り方を見学
質疑応答

- **閉会あいさつ（日本）**

- **終了後、15 分間のフリートーク時間（自由参加）**

開会あいさつ（日本）

ARP 事務局長の白鳥清志より開会のあいさつ。本日お話をしていただく Dr. Ohsoon Yun（オsoon・ユン博士）を紹介、本講座の開催趣旨を説明しました。

ARP スタッフの紹介と感染予防のための飲食時の注意事項の説明後、アイスブレイクとして参加者から自己紹介と参加理由を話してもらいました。

仕事でコーヒービジネスに関わっている方、コーヒーに関心のある方、教育関係の方、元海外協力隊隊員、アフリカ理解の活動が好きで支援したい方など、バラエティーに富んだメンバーが集合しました。エチオピアやタンザニアに行ったことがある方（住んでいた方）も多く、ザンジバルのスパイスツアーに参加したことのある方もいました。

本日は、エチオピア産のコーヒー（老舗焙煎店のハラールコーヒー）とエチオピアではコーヒーを飲むときに欠かせない茶菓子大麦をいった茶菓子「コロ」「ダボコロ」近年ブームになっている「テフスナック」をみなさんにお配りし、コーヒーと茶菓子を楽しみながら和やかに講座がスタートしました。

・基調スピーチ「エチオピアの森のコーヒーツーリズム」

（Dr. Ohsoon Yun（オsoon・ユン博士/エチオピア））

ユン氏とオンラインでつなぎ、早朝のエチオピアから「エチオピアの森のコーヒーツーリズム」と題して、基調スピーチが始まりました。（主なトピックスは、次の通り）

- ・環境変化や森林減少・劣化などコーヒー発祥地の最新の情報
- ・課題を解決するためのコーヒーツーリズムの可能性
- ・コーヒー産業にかかわる人々

みなさん、こんにちは。私は今、エチオピアにいます。東京もソウルも冬ですが、アジスアベバはいま（朝8時）は14℃です。日本で修士課程にいる時に、アフリカ理解プロジェクトが開催したフェアトレードの勉強会に参加しました。

エチオピアのコーヒーツーリズムをテーマに、英国で博士号をとり、今はビジネスをしながら研究も続けています。研究者になる前は、観光分野で仕事をしたり、ネパールでソーシャルビジネスの活動に関わったりしました。また、日本では国際交流基金や内閣府のプログラムにも参加した経験があります。「エチオピアへの招待：人類とコーヒーのゆりかご語」という韓国語の本を出しました。

著書

・エチオピアへの招待：人類とコーヒーのゆりかご
2016

*2016年、韓国産業新興院により人文科学分野の出版物に送られる優秀賞受賞



この写真はエチオピア東南部のクジというところですが、2002年まではシダマの名前でコーヒー豆が輸出されていました。今はクジの名前で輸出されているので、やがて皆さんも名前を聞くようになると思います。この写真で作業をしている人たちは、かなり離れた東部のハラールから来た人たちです。ハラールはフランス人の詩人ランボーが何年か暮らしたところで、現在はフランス政府が文化保全プロジェクトを行っています。



気候変動の影響で、エチオピアの中にも様々な変化が起きています。10月から2月が収穫シーズンですが、この時期には、多くの人たちが労働者として出稼ぎをしています。エチオピアは、南部と東部が伝統的なコーヒー産地ですが、今では、伝統的ではない地域でもコーヒー生産がされるようになっていきます。

森林伐採

人口増加

- ・薪炭材
- ・狩猟
- ・農業
- ・宗教



昔からコーヒーとともに暮らしてきた人たちの多くは、なぜ最近、コーヒーが地域から無くなってきているのか分かりません。他方、新たにコーヒーを生産するようになった地域の人たちは、経済的に豊かになっています。

気候変動による影響のひとつとして、バハルダールのコーヒーがあります。昔は修道士たちが小さな規模で生産し

ていましたが、今は生産地が広がっていて、もうすぐ有名な産地になるように思います。

人口増加は森林に大きな影響を与えています。薪炭材のために木を切る人たちがいます。特に北部は危険な状態になっています。教会が守ってきた森が人口増加のために農地として切り開かれている事例が見られます。アジスアベバをはじめとした都市も急拡大していて、それが森林の減少にもつながっているのではないのでしょうか。

森林プロジェクト

持続的な森林管理

- ・植林
- ・参加型森林管理 (PFM)
- ・ユネスコ生物圏保存地域
- ・JICAベレテ・ゲラ プロジェクト



エチオピア政府はいろいろな対策を、地方自治体や NGO などと共に実施しています。首相が音頭をとって進めている Green Legacy 2022 という植林キャンペーンでは、2022年に60億本の木を植えました。森林保全では、参加型森林管理プロジェクトがいろいろなドナーの支援のもとに行われています。ドイツが支援する保全プロジェクトが、ユネスコ

の生物圏保全地域5カ所で行われています。核になる森林の周辺では、地域住民と共にエコツーリズムも試みられています。JICAはベレテゲラ地域で長らく森林コーヒープロジェクトやってきました。ベレテとゲラは野生の森林コーヒーが収穫されているところで、エチオ

ピアの中で野生のコーヒーが収穫できるのはこの地域だけです。写真は JICA プロジェクトが、野生コーヒーを高く売るためにコンテストを催した時の様子です。UCC コーヒーのバリスタと共に私も参加して、コーヒーの味を判断するカップリングの基本を説明しました。

私がコーヒーツーリズムの研究を始めた時、エチオピアの政府関係者の関心は高くありませんでした。農業分野と観光分野の連携がなかったからです。その後、経済的な可能性があるコーヒーツーリズムへの関心が高まり、2018 年に国際レベルのイベントが行なわれました。**コーヒーツーリズムを発展させるには、コーヒーと観光の両方の分野のことをよく知ることが必要です。**エチオピアで現在みられるコーヒーツーリズムでは、観光業者とコーヒー業者が行っているものは違います。観光業者はコーヒーの説明が少なかったり、コーヒー業者が行うものは観光面での配慮が少ないものが見受けられます。エチオピアには、「コーヒーに関する豊かな文化」があり、今後工夫すれば、ハワイやオーストラリアで行われているようなコーヒーツーリズムとは「全く異なる観光」を提供できるでしょう。

エチオピアの コーヒー消費

- コーヒーセレモニー
- カフェ文化



ソウルとアジスアベバの間に直行便を飛ばしているエチオピア航空が、コーヒーツーリズムに関心を持ち、トランジット客向けのプログラムを検討しています。エチオピアは現在、政治的な問題で訪問できない地域が多いのが残念です。はじめに紹介したクジも行けない場所です。

エチオピアはコーヒーツーリズムのディズニーランドです。豊かなコーヒー文化があるからです。1時間から2時間かけてコーヒーを楽しむコーヒーセレモニーがあり、また、砂糖だけでなく、ティナダムという薬草や塩、バターなどを入れて楽しめます。他のコーヒー生産国では、人々はコーヒーをほとんど飲みませんが、エチオピア人は毎日コーヒーを飲み、生産量の半分は国内消費に回る国です。今回、COVID19の影響で、3年ぶりにエチオピアを訪れましたが、おしゃれなカフェが増えました。インフレで卵の値段がものすごく高いのですが、カフェではおいしいケーキを楽しむ人たちがいます。コーヒーの故郷なのにおいしいコーヒーがないと思っていたが、今はおいしいコーヒーを飲めるところが増えたと思います。

美味しいコーヒーは輸出業者の事務所で



飲むことができます。どの業者も味をテストできるカップングルームがあり、私はそれらの業者を回りテイスティングを毎日やっています。

【質疑応答】

質問 1

コーヒーを知ることが SDG と関係すると思っている。コーヒーは途上国で生産されているので、コーヒー生産に関わる人々を知ることが大事だろう。エチオピアのコーヒーに関係する人たちの生活を学べるようなコーヒーツーリズムは行われていますか？また、COVID19でオンラインが盛んになりましたが、現地に行く前にオンラインで勉強してから行くと、より良い経験ができると思いますがいかがでしょうか。

ユンさん

責任ある観光 (Responsive Tourism) やスタディツアーなど、主催者の優先する方針により中身が違ふと思います。外国の会社や、コーヒーのことをよく知っている関係者、コーヒーツーリズムに関心のある人たちが定期的に話し合う機会があると、より良い内容のプログラムを作ることができるのではないかと思います。オンライン（での勉強）は出来ると思います。また、3Dの仮想空間やドローンあるいは You Tube などの活用にも可能性があります。

質問 2

気候変動によって、コーヒーの生産地は変わってきていますか。もし変わってきているのであれば、コーヒー産業に携わる現地の人びとも、生産地の移動によって、移動しているのでしょうか。また、コーヒー産業が盛んになることによって、現地の人びとは豊かになってきているのでしょうか。

ユンさん

以前は、収穫期にコーヒー生産地域へ行くのに傘やコートは必要なかったけれど、今はよく雨が降っています。収穫期に雨が降ると味が低下し、価格も低くなったり輸出ができなくなったりしている事例があります。そして、これまでの生産地でコーヒーが生産されなくなり、出稼ぎをしなければ生活できなくなった人たちが見られます。南部はコーヒーだけで、訪問するのも難しいですが、既に観光地のバノレダールやラリベラは、コーヒーと組み合わせることで新たな可能性が広がる地域です。

・参加者交流 (コーヒーブレイク)

当日は、会場になった地球ひろばで Wifi が使えないトラブルが発生し、いつものように良好なオンライン環境とは言い難い状況でしたが、エチオピアのコーヒーツーリズムやコーヒー研究の第一線で関わるユン氏の話に、みなさん興味深く食い入るように聞き入っており、時間はあっという間に終了となり、参加者交流時間も使って質疑が続きました。

基調スピーチの後は 10 分ほどのコーヒブレイクタイム。会場後方に設置した販売スペースに参加者が興味深げに集まり、ARP が商品開発支援したエチオピアやタンザニアの商品を見たり購入したりしていました。コーヒーや茶菓子について参加者は、「コーヒー香りがとてもいい」「すばらしく美味しい」「茶菓子は美味しかった！日本の菓子に比べてヘルシーだと思う」「コーヒーによく合う」など、たくさんのよい感想をいただきました。コーヒーの専門職や舌の肥えた方が多いであろう参加者のみなさんに、大好評をいただき主催者として嬉しく思いました。



タンザニアからライブ中継であいさつ（タンザニア・ティンガティンガ村レストラン）

コーヒブレイクのあとは、タンザニアとオンラインでつないでライブ中継が始まりました。

ダルエスサラーム在住、現地ファシリテーターを務める ARP の渡邊友美のあいさつでは、「コロナ禍のなか、観光客が来なくなり売上が激減した現地の人たちを支援するため、ARP の活動の一環として、アーティストや生産者支援を始めました。2021 年から数々の講座やワークショップを開き、商品開発やアフリカ理解促進分野で貢献しています。

タンザニアは南半球に位置し、今の時期は日本とは逆の夏ですが、東アフリカは意外に涼しく、今日は気温 26 度で木陰



は涼しい気候です。時差 - 6 時間で今の時間は午前 9 時 30 分すぎです。今日は、ティンガティンガ村のレストランからスパイスティー作り方のライブ中継をします」とあいさつをしました。

ティンガティンガ村レストランでは、ティンガティンガアーティストのライモンド氏が自己紹介。

本日は、ライモンド氏がレ

レストランの様子を紹介してくれ、レストランスタッフのアニがスパイスティーの淹れ方を実演してくれます！

現地レポート「ザンジバルのスパイスツアー&スパイスと飲み物」

(渡邊友美/タンザニア)

あいさつのあと、タンザニアからオンラインで、渡邊友美が「ザンジバルのスパイスツアー&スパイスと飲み物」についてスライドで説明しました。

タンザニアとザンジバルの地理や歴史について説明したあと、ザンジバルを旅する気分で動画を楽しみました。ダルエスサラームから飛行機で20分、高速フェリーで2時間のザンジバルに、海からザンジバルの東海岸のパジェに上陸し、車で西海岸の歴史遺産の街ストーンタウンまで車窓の風景を楽しみました。ストーンタウンでは、サンゴ礁の石灰岩を使って建てられた街並みやスパイスがたくさん積み上げられたローカルのスパイスマーケットの様子を紹介。地元の青空カフェで、ザンジバルの男性に人気のスパイスコーヒー「アルカスース」を飲んでいる様子も楽しみました。



動画のあとは、スライドでスパイスを入れたスパイスコーヒーやインドから伝わったマサラチャイ（ホールのスパイスを使ったミルクティー）、タンザニアで人気のマサラティー（紅茶の茶葉やミルクは使わない粉状のスパイスを煮詰めたスパイスティー）を紹介し、農園でスパイスがどのように栽培され、タンザニアで販売されているか紹介しました。

最後に気候変動とコーヒー、スパイスへの影響として、2021年・2022年の水不足、干ばつ、害虫被害により、2022年はタンザニア全体のコーヒーの収穫高が、2019年と比べ26%も減少したことを説明。タンザニアコーヒーの最大輸出国は日本で、気候変動の問題はコーヒーの生産国だけでなく、消費国である私たちの生活にも大きく関わる問題。コーヒーを飲みながら、SDGsの課題について考えるきっかけにしてほしいと話しました。

参加者の皆さんは、スライドの写真をとったり、メモをとったり、熱心に現地レポートに聞き入っていました。

・ マサラティーの作り方ライブツアー&質疑応答
(タンザニア・ティンガティンガ村レストラン)



スライド、動画でタンザニアのスパイスコーヒーとスパイスティーについて学んだあと、再度タンザニアとつなぎ、ライモンド氏にティンガティンガ村のレストランのキッチンからライブ中継をしてもらいました。

レストランでは、キッチン担当のアニさんが、カラフルな黄色のカンガをエプロンと頭に巻いてあいさつし、スパイスコーヒーとスパイスティーに使うスパイスの現物（ホール）を紹介してくれました。

タンザニアでは、一般家庭では、まだ炭火での調理が一般的ですが、レストランのキッチンでも炭火を使ってスパイスティーを作る様子を見学しました。

小鍋にカップ 2 杯分の水をいれて、沸騰したところで大匙半分ほどの粉末状のスパイスを入れて、5分ほど煮立てていきます。

徐々にスパイスの色が出て、お湯の色が茶色に色づいたら完成！

砂糖を入れたスパイスティーのお供に、ふかしたサツマイモを用意して、淹れたてのスパイスティーをライモンド氏がいただきました。タンザニアの朝食に人気の組み合わせです。



【質問】

質問① ザンジバルのローカル・カフェというのは、どういうカフェのことですか？

店舗を持たずに木の下や道端などで、お店を広げてお茶を出したりしている、ローカルの人びと向けのカフェのことです。（渡邊）

質問② タンザニアには「アフリカフェ」というインスタントコーヒーブランドがあり、人気だと思いますが、ネスカフェなど他のインスタントコーヒーブランドはどの程度認知されていますか。

エチオピアと異なりタンザニアではコーヒーは富裕層向けや輸出向け商品で、高価なので国内消費はあまりされていません。ネスカフェなどのコーヒーブランドは外国人向けのスーパーなどに置かれています。比較的価格の安いインスタントコーヒー「アフリカフェ」は現地のタンザニア人に人気があります。（渡邊）

ネスカフェは知っているが、タンザニアでは安価な「アフリカフェ」が人気です。（ライモンド氏）

閉会あいさつ

最後に、ARPの白鳥清志が閉会のあいさつをしました。

ご参加してくださったみなさま、ありがとうございました！