

# エチオピア式コーヒーの楽しみ方 ワークショップ

## 報告書

開催日時 11月24日(日)

開催時間 14:00~16:00

会場: space Un 南青山アフリカンアートギャラリー

ギャラリーspace Unのパブリックプログラム

2024年に南青山にオープンしたアートギャラリー「[space Un Tokyo](#)」で催されるアフリカと現代アート、日本とアフリカの交流・対話を生み出すアーティストトークやワークショップなどの教育活動プログラムです。アフリカ理解プロジェクトは、ワークショップの企画・実施で協力しています。2024年6月には[アフリカ国旗のお話とビーズワーク](#)を実施しました。

Saturday, November 9th  
14:00-16:00 Guest Talk by Hiroshi Egaitsu  
"How Africa Arrived in Tokyo" (Tanzania Title)  
16:00-18:00 Lounge DJ Set by K8

Saturday, November 16th  
19:30-21:00 African Film Night  
"Waa Piro" (2018, by Anass Oshirpa)

Sunday, November 17th  
19:30-21:00 African Film Night  
"Bad Black" (2016, by Isaac Geoffrey Geoffrey Nakouma)

*Seseli la waziri  
"Africa is here"*

Friday, November 22th  
19:30-21:00 African Film Night  
"Bad Black" (2016, by Isaac Geoffrey Geoffrey Nakouma)

Saturday, November 23rd  
19:30-21:00 African Film Night  
"Waa Piro" (2018, by Anass Oshirpa)

Sunday, November 24th  
14:00-16:00 Ethiopian Coffee Ceremony  
Workshop by Africa Rikai Project

*Seseli la waziri  
"Africa is here"*

Saturday, November 30th  
13:30-14:30 Saturday at Un: Round Table  
Discussion with Edna Damas  
15:00-16:00 Music Performance  
by Boujou Badialy Cissoko & Chic Cissoko

**Tickets**  
Each event requires advance booking due to limited space. Booking details will be announced shortly.

*Seseli la waziri  
"Africa is here"*

## space Un パブリックプログラム/11月ワークショップ企画

### 人類とコーヒーの発祥地 エチオピア式コーヒーのたのしみ方

エチオピアはアラビカ種コーヒー（Coffea arabica）の生誕の地といわれています。このワークショップでは、エチオピアの原生林に自生する野生コーヒーとその森で暮らす人びとを画像や動画トークで訪ね、古くから伝わるコーヒーの飲み方、乳香の香り、伝統的な茶菓子の試食など、エチオピアのコーヒーをめぐる物語を楽しんでいただきます。エチオピアの伝統&モダンカフェの様子など最新情報も交えて、日本では知られていないコーヒーの世界にご案内します。

#### <プログラム>

##### ・展示 茶儀式「コーヒーセレモニーの道具一式」と説明

コーヒー発祥の地エチオピアでは、日本の茶道と同じようにコーヒーを飲むことを儀式化した「コーヒーセレモニー」という作法があります。エチオピア人講師が、展示の道具の使い方やセレモニーの作法を詳しく解説します。

##### ・お話 世界でエチオピアだけに残る野生のコーヒーの森を訪ねて

コーヒーの起源には諸説ありますが、カルディという名の若い山羊飼いが、赤い実を食べて踊る羊を見て発見したというのがエチオピアに伝わるコーヒー伝説です。森に今も自生するワイルドコーヒーを探して「青ナイルの源流の地、失われたアーク伝説が残るバハルダールの森」、コーヒーの名称の由来とされるカファ地方の「ジンマ王国の森」、村人がマザーツリーと呼ぶ「樹齢150年生のコーヒーノキが現存する「ボンガ王国の森」を画像や動画、トークで訪ねます。

##### ・体験

###### ▶野生のコーヒーを楽しむ

カファ地方の森の野生コーヒーの試飲（伝統的な飲み方で）

###### ▶茶菓子を楽しむ

コーヒーに添えられる茶菓子の試食（1日3回のコーヒーの時間に添えられる、素朴でどこかなつかしい味の茶菓子ダボとコロには人々の暮らしの知恵が詰まっています）

###### ▶希少な乳香を焚いて香りを楽しむ

東方の賢者がイエス・キリストの誕生に3つの贈り物をしたことが聖書に記されています。そのうちの2つが乳香と没薬で、エチオピアでは古くから宗教儀式などに使われています。乳香はカンラン科の落葉中低木ニューコウノキから採れる樹脂で、独特の香りと薬効を持ちます。いろいろな乳香の香りと使い方を学びます。

###### ▶民族衣装を楽しむ

# エチオピア式コーヒーの楽しみ方ワークショップ

## 報告書

### ワークショップのねらい

本ワークショップでは、参加者と対話しながら、

- ・ アフリカ大陸それぞれの国に、歴史や文化があることをエチオピアのコーヒー文化から知る
- ・ エチオピアのおもてなし文化「コーヒーセレモニー」体験（野生のコーヒー・乳香・茶菓子など）
- ・ ワorkshopのなかで対話を通じて、グローバルな視野を持つ人材を育成する



## ワークショップの様子



**展示** エチオピアのコーヒーセレモニーに使う道具類です。

コーヒー発祥の地エチオピアでは、日本の茶道と同じようにコーヒーを飲むことを儀式化した「コーヒーセレモニー」という作法があります。今回は、会場で火が使えないので、実際にコーヒーを煎ってふるまうことができませんでしたが、様々な道具を展示し、詳しい説明を行いました。

スタッフが自宅で育てて3年目になるコーヒーの木やコーヒーに使うハーブテナダム、乳香も持参しました。

# エチオピア式コーヒーの楽しみ方ワークショップ

## 報告書



### JICA エチオピア専門家によるお話 世界でエチオピアだけに残る野生のコーヒーの森を訪ねて

コーヒーの起源には諸説ありますが、カルディという名の若い山羊飼いが、赤い実を食べて踊る羊を見て発見したというのがエチオピアに伝わるコーヒー伝説です。森に今も自生するワイルドコーヒーを探して「青ナイルの源流の地、失われたアーク伝説が残るバハルダールの森」、コーヒーの名称の由来とされるカファ地方の「ジンマ王国の森」、村人がマザーツリーと呼ぶ「樹齢 150 年生のコーヒーノキが現存する「ボンガ王国の森」を画像や動画、トークで訪ねました。また、コーヒーの 2050 年問題や森を守るために私たちが取るべき行動についても解説がありました。



# エチオピア式コーヒーの楽しみ方ワークショップ

## 報告書



### エチオピア人講師 Tenbete さんによるコーヒーセレモニー

Tenbete さんから、日本では知られていない発祥地のコーヒーの楽しみ方、コーヒーセレモニーの道具や作法について詳しく説明がありました。

参加者には、エチオピアの素焼きのポット（ジャバナ）で、小さなカップ（シニー）に注ぎ、茶菓子（ダボ・コロ）が供されました。エチオピアの古くからの飲み方（岩塩や薬草を入れる）の体験もありました。

香りのおもてなし「乳香」も、実際に焚いて香りを楽しんでいただきました。さまざまな種類の乳香や薬用植物も実物を見ながら説明があり、この希少な乳香が乱獲や気象変動で消滅の危機にあることも学びました。



### アフリカ理解プロジェクト出版の書籍やアフリカの生産者支援商品の展示販売

乳香やコーヒー豆のグッズに人気がありました。商品について質問が多くありました。収益はすべてアフリカ生産者支援プロジェクトとアフリカ理解促進のための活動に使われます。

# エチオピア式コーヒーの楽しみ方ワークショップ

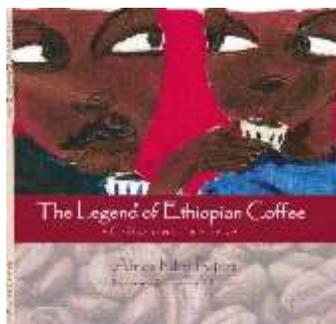
## 報告書

### 参加者のアンケート

- ・エチオピアのコーヒーの森が印象的だった。実際の道具類やエチオピア出身のコーヒーマスターからお話を聞いたことなどが楽しかったです。エチオピアに行ってみたいです（30代）
- ・スライドから理解を深めてから、実際にワークショップに取り組む進め方がとても分かりやすかった。とても楽しめました！！（20代）
- ・ interactive multimedia. Bilingual experiential. great curation with for more people to have enjoyed the experience 対話的なバイリンガル型のワークショップだった。もっと多くの人にこのすばらしい経験を楽しんでもらいたかった。（50代）
- ・ コーヒーを体験できて楽しかった。エチオピアのコーヒー文化が知れた事。初めての事が多かったです（40代）

ワークショップの満足度は 100%でした。アンケートに協力してくださった皆さまありがとうございました。

### 今回のワークショップの内容が分かる「コーヒーの本」



# エチオピア式コーヒーの楽しみ方ワークショップ

## 報告書

### ユニークな視点からアフリカを知る入門書 アフリカ理解プロジェクトの本

新刊



1,800円  
+税

**アフリカのアーティストとアーティザンと私たちがモノづくりをした話**  
+アフリカ8つの楽しみ方  
第1章は、アフリカで取り組んだモノづくりの話です。アフリカの小さな生産者グループとのモノづくりの経験と学びを共有しています。第2章は、文化や自然、食生活、人々の暮らしの知恵などアフリカの楽しみ方の話です。アーティストと構想を練り、書き下ろした原画や豊富な写真で分かりやすい内容です。

注文数が多い



2,000円  
+税

**アフリカ料理の本**  
62の有名なアフリカンレシピ  
アフリカ料理の食材や作り方が分かる！  
アフリカの有名な伝統料理やモダン料理のレシピ、食材・食にまつわる話、暮らしの知恵が満載。日本のスーパーで買える食材でアフリカの味が作れます。

好評ロングセラー



1,500円  
+税

**エチオピアコーヒー伝説**  
原木のある森、コーヒーの始まるの物語  
日本では知られていない隠れ地エチオピアのコーヒーにまつわる情報が満載！  
コーヒー伝説、まろごどー田、アートで語る、まろごどー田、コーヒーの本。  
本の左側は、エチオピアアーティストがユニークな伝統技法で描くコーヒー伝説の絵本。右側には現地のコーヒー事情をくまなく紹介。南西部に広がる野生のコーヒーが育つ森のようすや独自のコーヒーや茶葉子レシピ、コーヒーを使ったもてなし方など、豊かなエチオピア文化を豊富な写真やイラストで紹介。

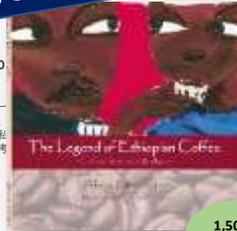
補強増刷



2,000円  
+税

**補強増刷版**  
コーヒーモノガタリ  
ワークシートを含む本編38ページと40写真付き (フェアレードで変わる村)  
世界の一次産品貿易における代表的なコーヒーを切り口に、アフリカの豊かな文化と可能性、コーヒーをめぐる人々の暮らし、アフリカと私たちの課題を学び、問題解決のための行動を考える本です。

売れている英語版



1,500円  
+税

増刷ロングセラー



各1,000円  
+税

### 【ご注文方法】

送料無料 Emailでお申し込みください。

[order@africa-rikai.net](mailto:order@africa-rikai.net) お問い合わせ03-3758-5665

ファッションやアートから始まるアフリカ入門書『暮らしをつくる・知る』おしやれがアフリカシリーズ1〜4』のご購入は、直接、明石書店へお問い合わせください。