



第1回勉強会

導入編

**私たちにとって
大切な森の
原種コーヒー**

2020年1月12日

於 駐日エチオピア大使館

森のコーヒー勉強会報告書

アフリカ理解プロジェクト

JICA 森林コーヒープロジェクト

森のコーヒー勉強会 2020

今、世界中で愛飲されているコーヒーは、エチオピアの森がふるさとです。オロミア州から南部諸民族州にかけて、原種コーヒーノキの自生する森が広がっています。この森や原種コーヒーノキは、私たちと無縁ではありません。「環境」「生物多様性」「文化」をキーワードに、エチオピア、森林、コーヒー、そして私たちが考えるべき課題について勉強してみましょう。

アフリカ理解プロジェクトは JICA がエチオピアで実施している「森林コーヒープロジェクト」との共催で、森のコーヒー勉強会を 4 回に分けて開催します。

第 1 回：導入編 1 月 12 日 駐日エチオピア大使館

第 2 回：経済編 2 月 9 日 JICA 地球ひろば

第 3 回：環境編 ~~3 月 8 日~~ 5 月 17 日に延期 JICA 地球ひろば

※新型コロナウイルス感染拡大防止対策を受けて（2020/2/26 現在）

第 4 回：行動編 4 月 19 日 JICA 地球ひろば



◆第1回勉強会

第1回勉強会は、「導入編：わたしたちにとって大切な森の原種コーヒー」をテーマに、3名の講師による講演・発表、そして質疑応答を含めたパネルディスカッション形式の2部構成で行った。

開催日時：2020年1月12日（日）13:30-16:30

開催場所：駐日エチオピア大使館

参加者数：56名

プログラム

1. 勉強会の概要説明
2. エチオピアにおける有用植物の多様性と人びとの暮らしコーヒーをめぐって：重田眞義（京都大学）
3. 付加価値型森林コーヒー生産・販売を通じた持続的な森林管理支援プロジェクト：吉倉利英（JICA）
4. エチオピア・コーヒーに関する私の3つの発見とNGOの取り組み：白鳥くるみ（アフリカ理解プロジェクト）
5. パネル・ディスカッション
6. コーヒーセレモニー体験と森のコーヒー試飲

モデレーター：白鳥清志（アフリカ理解プロジェクト）

◆開会のあいさつ（白鳥清志：アフリカ理解プロジェクト）

2050年には、アラビカ種の栽培可能地域が現在の半分になると予想されている。これは、コーヒー生産者だけでなく、日々コーヒーを楽しんでいる我々にとっても大きな課題だ。今日の導入編では、アラビカ種発祥の地であるエチオピアのコーヒーが自生する森とそこに住む人びとを紹介し、森林コーヒーの可能性と課題を知ってもらうことを目的とする。第一回勉強会は、募集開始後1週間で満席となる大きな反響があり、「コーヒー」「環境」「生物多様性」「文化」への関心の高さが窺える。勉強会の後にエチオピアの森林コーヒーの試飲があるので楽しんでもらいたい。

◆エチオピア大使からのあいさつ（アヤレ書記官）

大使に変わって挨拶させていただく。昨年9月にビッグサイトで行われたスペシャルティコーヒーの大きなイベントでは、「生産国の話」「森林コーヒーについて」「エチオピアコーヒーブランディング」について紹介された。ただの「コーヒー」というのだけではなく、コーヒーにブランディングをすることで、エチオピアのコーヒーが世界市場でより価値の高いものになる。本勉強会も、ビッグサイトでのイベントの延長として、エチオピアのコーヒーの価値を知らしめる機会と考える。今日のセミナーの成功をお祈りしている。

◆基調講演

エチオピアにおける有用植物の多様性と 人びとの暮らしコーヒーをめぐって

重田眞義（京都大学）

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科教授、京都大学アフリカ地域研究資料センターセンター長。アフリカ農業における諸問題をヒト-植物関係論[農業科学、人類学、生態学、栽培植物起源学、民族植物学(エスノボタニー)、ドメスティケーション論など]の立場から考察してきた。アフリカの人びとによって培われてきた文化的資源としての有用植物とそれに関する民俗知識の分析を通じて地域社会における発展の問題に取り組んでいる。

（資料 1 参照）

「エチオピア」と「コーヒー」（スライド「Cofeagraphy」を見ながら）

・エチオピアでは一日に何度もコーヒーを飲む。エチオピア人全員がコーヒーを飲んでいるわけではない。エチオピアには私たちが「コーヒーセレモニー」と呼んでいるコーヒー文化があるが、日常的にコーヒーを飲むことを人びとが「コーヒーセレモニー」とは呼んでいるわけではない。

・ブラジルやケニアなどでは手で摘んだコーヒーの果実を背中に背負った籠にいれるが、地面に落ちているコーヒーを拾うのがエチオピア風である。熟し方の度合いが様々なものをいっしょに袋に詰めて売りに出す。森のコーヒーを収穫するところでは、交通の便が悪いところもあり、川を歩いて渡って運んだりする。ほとんどのコーヒー栽培はプランテーション栽培ではない。森林コーヒーが自生なのか野生なのか、研究では判断が難しい。一度人びとが持ち込み、その後野生化した可能性もある。

・コーヒーの収穫後処理は、伝統的には果実を日干して、殻を臼でついてとりのぞき、生豆を得るサンドライ方式がとられてきた。生豆はきれいなうぐいす色をしている。家庭では客人がきたらまずコーヒーをジャバナと呼ばれる土器のポットで淹れるのがエチオピア流のもてなしである。煎ったコーヒー豆の粉がポットの中で沈殿するのを待ち、コーヒーカップに注ぐ。地方の農村では30年くらい前にはヒョウタンのカップが用いられていたが、最近はずべて中国製の陶器に変わった。多くの場合、コーヒーを淹れるのは必ず女性だったが、最近は男性が淹れるのを見ることもある。土器のジャバナではなく、やかんや電子ポットで淹れる場合もみられる。元来エチオピア・コーヒーは深煎りだが、最近は浅煎りの酸味のあるコーヒーを出す店も増えてきた。

・西南部エチオピアの低地に暮らす牧畜民の人たちにはコーヒー豆をとりだしたあとの外殻を煎じて飲む習慣がある。乾燥させたコーヒーの殻皮がマーケットで売られている。牧畜民社会に流通されることで、価値がなさそうな葉や殻に経済



的な価値が生まれている。コーヒー殻は大きなお鍋で煮だす。味は麦茶に近い。出がらしを屋根で干し、また煮だして飲むこともある。生まれたばかりの赤ちゃんに、このコーヒーを口に含んで吹きかけて、祝福の儀礼にも使われる。赤ちゃんの体を拭くこともあるのは、殺菌作用を期待しているのかもしれない。コーヒーの葉っぱを臼で潰して、にんにく、たまねぎ、チリ、カルダモン、コリアンダー等のスパイスを加えたものを煎じて飲んだりする地域もある。青汁のような感じで、朝、飲むと本当にスッキリするのは生の葉の方が豆よりカフェインを多く含むからかもしれない。

・コーヒー豆は煎ってお菓子として食べられる。ピーナッツのように食べたり、南部ではイモを蒸すのと同じように調理してコーヒー豆を食べたりする。暖かいミルクに濃いコーヒーという飲み方もよくみられる。エチオピアでは飲み物を層状にして供するのが好きなのか、コーヒーと紅茶を上下二層に分けて注いで飲むスプリスというメニューがある。作り方は、下層になる紅茶に砂糖を入れて比重を大きくし、静かに上からコーヒーを入れて分離させる。

有用植物の多様性

・私の研究対象であるエンセーテは外見はバナナに似ているがバナナとは異なる植物である。茎に蓄えられるでんぷんと地下にできる大きなイモを使う。私の関心は、人間が植物をどのように使っているのか、植物は私たちのことをどうとらえているのか、アフリカの人びとが、よりよく生きていくにはどうすればいいか、私たちに何ができるか、ということにある。研究者として学ぶということだけではなく、現地の人びととの関わりが非常に重要と考えている。

・エチオピアには日本の富士より高い山もあり、雨もよく降る。エチオピアには涼しい高地があり低地もあり、エチオピアは栽培植物の多様性の中心といえる。アフリカ起源の栽培植物も数多くある。また、西南アジアから伝播した麦類や豆類、アメリカ大陸から伝わった様々な栽培植物が、アフリカ原産のものと一緒に栽培されている場所でもある。

・日本人が食する「スイカ」「オクラ」「ゴマ」等はアフリカ生まれの栽培植物である。エチオピア起源で、他の国ではほとんど栽培されていない「テフ」のような栽培植物もある。

・アラビカ種コーヒーはエチオピアが原産とされてきたが、現状での研究結果からはその真偽は定かではない。というのも、エチオピアに分布するアラビカ種（4 倍体）のもとになる 2 倍体の祖先野生種がエチオピアにもどこにも見つかっておらず、エチオピアが栽培植物としてのコーヒーの起源地であるという確証はない。外から伝播したか、エチオピアにあった祖先野生種が減びてしまったという可能性はあるだろう。太古の昔から存在したというイメージが持たれるコーヒー文化であるが、比較的新しい時代に成立したのではないかという説もある。カファ地域で AD260 年ころの洞窟の遺跡からコーヒーの種が見つかっている。南スーダンの森にも野生のコーヒーノキがある。

・コーヒーの実用的価値の幅はひろい。食料、飲み物から、医療的コントロール、習慣的薬物への解毒作用、清涼飲料への添加物、食品の酸化防止などの目的にも使われている。エチオピアにおけるコーヒーの社会的役割をともなった用途として、結婚での儀礼、運命占い、精霊信仰での利用もある。今日のエチオピアで大面積のコーヒー園は富の象徴であることは間違いない。エチオピアのコーヒーは経済的力と社会的力の両面を備えている。

◆発表 1

森林コーヒーを守る取り組み

吉倉利英氏（JICA エチオピア森林コーヒープロジェクト）

博士(人間科学)(株)国際耕種所 所属コンサルタント。参加型自然環境管理、森林ガバナンスを専門とする。青年海外協力隊(マラウイ)の後、エチオピアの森林保全プロジェクトに2006年～2009年の3年間、および2017年から現在まで従事の実験を持つ。

(資料 2 参照)

JICA の森林プロジェクト

・JICA による森林コーヒーを守る取り組みである「エチオピア国付加価値型森林コーヒー生産・販売を通じた持続的な森林管理支援プロジェクト」を紹介する。JICA は 2003 年に「参加型森林保全プロジェクト」を開始し、現在まで長く森林を保全する事業を実施してきた。現行のプロジェクトは 2020 年に終了予定。JICA 活動はもともと、森がなくなっているのではというすればよい、ということから始まり、森を守るために森林コーヒーで収入を得ることで、森も農民も守られるのではないかと考えから、コーヒー生産のプロセス（選別、収穫、品質改善）を支援してきた。コーヒー農家を対象にした品質向上の研修で、農家の増収という成果に繋げることができた。対象地域の 44 村、124 集落が事業に参加している。



エチオピアの森林の現状

・年間を通じて雨が降る。雨量は東京とほぼ同じ。コーヒー豆の収穫時期（10 月～1 月頃）、人びとは森に掘立小屋を建て、家族で住み込み収穫する。農家の収入は年間 8－10 万円ほどで、そのうちの 4－5 割程がコーヒーによる収入となる。電気がなく、煮炊きは女性が薪を集めて行う。

・気候変動問題により、コーヒーの森の保全に注目が再び集まっている。エチオピアは、標高により作物が異なり、非コーヒー地域ではエンセーテ等の伝統作物や穀物を栽培している。プロジェクトは森林コーヒーだけでなく、野菜栽培や養蜂等の普及による生活向上や森林保全も行っている。

・適切な森林管理と森林コーヒー生産の両立を通じて、国際認証(Rainforest Alliance)を取得し、価格にプレミアム（買い手の利益に応じた額）がつく。認証は毎年更新する必要がある。品質を向上して管理することで、日本企業を中心とした海外市場開拓につながられた。収穫後に豆の熟成度（色）によって分別し、天日干しを適切に行うことで品質向上を行った。農家を対象にした品質向上研修には 4 年間で延べ 8000 世帯が参加。認証コーヒーによって約 1.5 倍（全収入の内、コーヒーの収入が 3 割で、その 3 割の 1.5 倍）の収入増があった。UCC の協力でカピ

ング（品評会）を行い、村人にもコンテストに参加してもらっている。カップングを行うことで、味の多様性とスペシャリティコーヒーの認識が高まり、コーヒーの生産工程や品質の重要性を生産者が認識することができた。

・最近では効率的で生産性の高い水洗式が増えた。コーヒー生産全体が量中心に変わってきている。自生コーヒーノキを改良種に植え替えたり、ある程度の大きさのコーヒーノキの幹を伐って更新（スタンピング）させたりして、生産性を上げることを政府が推奨している。自生ということに加えて天日干し（ナチュラル/乾燥式）が森のコーヒーの特徴といえるが、こうした処理方式によって継続することが難しくなってきた。

・FAO や UCC などの協力も得て森林コーヒーの価値を発信する活動も進め、エチオピア政府と共にイベント等を通じて森林コーヒーの広報活動も行っている。品質と味で価格が決まるが、森林コーヒーにはさらにストーリーを加えることが大事である。レインフォレスト・アライアンスの認証は森林コーヒーのプレミアム価格を実現したが、他方で、コーヒーが自生であるか栽培であるかに関係なく認証が取れるため、人の手の入れ具合の程度が見える化して自生森林コーヒーの付加価値化を上げていきたい。

・日本では、プロジェクト対象地域で生産されたエチオピア森林コーヒーが、UCC や成城石井、アフリカンスクエアで販売されている。

◆発表2

エチオピア・コーヒーに関する私の3つの発見と NGO の取り組み

白鳥くるみ（アフリカ理解プロジェクト）

青年海外協力隊（ケニア）に参加。以来、スリランカ、英国、インドネシア、タンザニアなどで教鞭を執りながら国際協力活動を行う。地球規模の課題を抱えるアフリカのために何かできたらと2004年、仲間と「アフリカ理解プロジェクト」を立ち上げる。現在は日本に拠点を移し、執筆・出版、講演、セミナー企画、アフリカプロジェクトなどの活動をしている。エチオピアの森との出会いから09年『原木のある森コーヒーのはじまりの物語：エチオピアコーヒー伝説』を日本語・英語で出版。コーヒーと人々の暮らしに関心を持ち続けている。

（資料3参照）



コーヒーの伝説

・「エチオピア」と「イエメン」にはコーヒー発見にまつわる伝説があるが、どちらも「山の中で、人知れず生えていたコーヒーを見つける」物語が共通点である。

コーヒーセレモニー

・ケニアやタンザニアでは現地の人たちは換金作物であるコーヒーを飲んでおらず、自国で7割ものコーヒーを消費するエチオピアは他のコーヒー生産国と大きな違いがある。

・エチオピアでは、人々は焙煎された豆ではなく、生豆を購入して各家庭で焙煎する。また、コーヒーの花は香料として楽しんだり、葉や殻を煎じて飲んだり、独自のコーヒーの楽しみ方がある驚いた。

・エチオピアの人たちはコーヒーを五感（見る、聴く、嗅ぐ、味わう、触る）で楽しんでいる。コーヒーセレモニーは、これらの五感で楽しむことができる。その一つ「嗅ぐ」で、乳香を紹介。乳香は没薬とともに、紀元前より用いられていた。産地はアフリカでは、ソマリアやエチオピア、北アフリカ。乳香は、新約聖書でイエスキリストの誕生に東方の三博士が黄金、没薬、乳香を捧げた話が伝えられている。エチオピア正教の宗教儀式にも使われ、様々な薬効があることが認められている。乳香でもてなすコーヒーセレモニーは香りを楽しむだけでなく、薬効を分かち合うという意味もあるのではないかと。

・コーヒーセレモニーは客人をもてなすだけでなく、家族や近所の人々、友人をよんで行われる。休日はもちろん何かなくてもコミュニケーションの場をつくるのに重要な役割を果たし、この国の基本的な生活文化になっている。

・また現地の人はコーヒーだけを飲むわけではないが、「コーヒーは私たちのパン」という格言があるほど、多様な飲み方、使い方で親しまれている。

野生のコーヒーの森

・コーヒーの生産地ケニア、タンザニア、エチオピアなどに 20 年以上住み、もともと好きだったコーヒーとそれを生産する農家の人たちの暮らしに強い関心を持つようになった。エチオピアに、コーヒーの森があると聞いて始まったばかりのベレテグラ森林プロジェクトを何度か視察させてもらったことがきっかけとなり、原生林のコーヒーに出会った。エチオピアの森林コーヒーは、発祥地としてのストーリーや植物の多様性を持つことで、世界的に希少な存在であることを知った。

・森林コーヒーの割合は全体の 8－10%と言われている。ガーデンコーヒーが 50－55%と最も多く、セミフォレストコーヒーの割合が近年 30－35%と増えている。南部諸民族州のボンガ県マキラ村には、村人がマザーツリーと呼ぶ樹齢 200 年といわれるコーヒーノキがある。森の中には、コーヒーのほかにもスパイス、薬、資材など、多くの資源や生物が存在するが、森の消滅とともにこれらも失われつつある。

・昨年 2019 年末、10 年ぶりにベレテグラの森を訪ねたが、森が荒廃し消滅が進んだように感じた。森林公社のスタッフの話では、コーヒー価格の低下、気象変動、農地の拡大、地域人口増加などの要因で、森林が減少しているという。

アフリカ理解プロジェクトの取り組み：これまでとこれから

出版を通じた環境保全、森林保全の啓発活動

・アフリカ理解プロジェクトが出版した『原木のある森コーヒーのはじまりの物語/エチオピアコーヒー伝説』/2009、『The Legend of Ethiopian Coffee-The Coffee Its Birth Place-』/2012 は日本とエチオピアで出版されロングランの販売が続けられている。『コーヒーモノガタリ』というコーヒーを切り口にした教材も出版している。資金調達できれば、オロミヤ語やアムハラ語のほか、輸出国ドイツ語、中国語なども含む多言語での出版を目指したい。コーヒー生産地の学校などに寄付することで自国の文化理解、環境意識の向上につなげたい。

スタディーツアー・コーヒー講座/セミナーの企画

・コーヒーという切り口から「エチオピアの森の保全」や「そこで暮らす人々」について考える企画を実施している。

農民の生活向上を目的とした商品開発支援

・特産のコーヒー豆をつかった商品づくり支援は、すでにアディス・アベバで行い成果をあげている。ニーズがあれば、ジンマやボンガの女性グループなどを対象に支援活動を行いたい。

最後に

・森林保全と森林コーヒーの振興をめぐる課題は、コーヒーツーリズムなども含めて、自然環境、文化、産業、人々の暮らしなどを多面的に考えていく必要があるだろう。「コーヒーのあるところ平和と繁栄あり」はオロミアの格言。森を守り、美味しいコーヒーを飲み続けられる方法をみんなで考えたい。



パネルディスカッション（質疑応答）

Q：アラビカ種は病気に弱いと言われているが、森林コーヒーは病気には弱くないのか？連作も心配。

A（吉倉）：病気はあまり聞かない。アラビカの中でも雑多なものが混ざっているため、そういった環境が病気の耐性につながっているのかもしれない。また挿し木などではなく、自生のため、木自体が強い、ということもあるかもしれない。

A（重田）：森林コーヒーの環境が、プランテーションのように均一ではないため、病気が出ても一気に広がらないということはあるだろう。

※アラビカ種コーヒーには、サビ病が発症する。

Q：エチオピアのシダモを良く飲むが、これはどこで穫れるのか。

A（吉倉）：アデイスアババからは南西地域にあたる。ガーデンコーヒー（森林地域以外で栽培されるコーヒー）が多い。小さい農家が集まり、その裏庭がガーデンになっていることが多い。シダモは水洗式が多い。各集落にあり、農家の人が実を摘んだら、水洗式の加工施設へ運ぶ。

Q：コーヒーの殻を活用しているとのことだったが、活用する目的は何か。普段の生活なのか、祝い事なのか？

A（重田）：殻は牧畜民の人々の日常的な嗜好品。コーヒーは多面的に役に立っている。水洗式の場合、外皮と実は廃棄されてしまうが、天日干しだと殻が利用できる。原価ゼロの殻が低地に運ばれ価値が生まれている。

Q：文化としては、天日干しのエリアは多くないのか？

A（吉倉）：コーヒーの実の収穫後、コーヒーの生豆への加工方式には水洗式と天日干し式がある。水洗式は効率的に加工でき、豆の品質も良くなるが、処理の過程で殻は水とともに廃棄される。天日干し式だと殻が出て、収穫したコーヒーの実をまるごと使うことができる。企業や援助機関が入っているところは水洗式が主流。最近は、品質の良い豆が効率的に処理できる水洗式を政府機関も推進している。天日干しの方が手間の価値があり、味も良いという人もいる。

Q：日本では本当のコーヒーにこだわる人が少ないのではないかと。環境問題を理解したうえでコーヒーを飲んでもらうために、日本国内で何ができるか。

A（重田氏）：エチオピアではコーヒーは高くても 100 円前後。日本で 1000 円のコーヒーを飲んだら現地の収入が増えるかというそうではない。経済のしくみの問題。美味しいコーヒーの真実というドキュメンタリーを観られた人も多いと思うが、そういう仕組みをきちんと知り、考えることが私たちにとって重要。

A（白鳥（く））：コーヒー物語を書こうと思った時に、日本で出版されているコーヒー関連の本を調査した。多くは、コーヒーの淹れ方など技術や知識を解説しているもので、生産者にフォーカスしている本はほとんどなかった。生産者のことを知らせることが大事と思った。欧米の消費者の生産地・生産者への関心に比べ、日本では生産者は話題に上らない。（美味しいコーヒーを飲み続けるには）、生産地で起きていることが日本にいる私たちとつながっていることを伝える必要がある。現地のストーリーを伝えることが重要と思う。

Q：生産農家のコーヒーからの収入は一日当たり 100 円弱になると思われる。その額では森を畑に切り開いても仕方ないと思うが、収入について教えてほしい。

A（吉倉）：農家はコーヒー収入のみで生計を立てているわけではなく、自家消費用の作物（小麦やトウモロコシ）を栽培し、残りの畑で換金作物も栽培している。なお、最近高騰しているテフ（エチオピアの主食穀物）、チャット（弱い覚醒作用のある作物）などに切り替える農家も多い。

Q：森林破壊に興味あり森林コーヒーを選択していた。他国とエチオピアでは、森とのかかわり方が違うように思うが。

A（吉倉）：人の手が入らずに生育している森林コーヒーは他国の状況と大きく違う点だ。ただ、この森林コーヒーを高級ブランド化していくと、反対に森林により人の手が入ることになるかもしれない。生産量はそのまま、値段だけが上がっていくような仕組みが考えられると良いのではないか。

◆まとめ

【重田】

野生のコーヒーが育っている森は、人間が関与し干渉してきた証明だ。人と森林の関係をよく知っておかないと、貴重な自生・野生コーヒーが消えてしまうということになる。森林コーヒーの価値が上がり、同時にコーヒーの自生する森が増えていくことが大事。

【吉倉】

約10年前にプロジェクトに関わった時、栽培管理のことを気にしなくても良かった。なぜなら、現地の特に長老たちは森林保全の大切さを伝統的に認識していたから。人口が増えて十分な農地がないなど、経済的な理由から森や森林コーヒーの管理を意識する余裕がない主に若者世代が、森を切り開いている状況がある。こういう状況にどう対応していくのか、非常に難しい問題である。

【白鳥（く）】

これからどう対処していくかは、そこの住む人たち（当事者）が決めることだ。ただ、その人達にどういう選択肢があるのか提示されることが必要だ。それが外部者としてかかわる者の役割でもあると思う。何ができるのか、現地の人たちに伝えていかないといけない。私がインタビューした農民の多くは、先祖伝来の森を守っていきたいが、切り開く以外の方法がないと言っていた。

◆コーヒーセレモニー

エチオピア大使館館員によるコーヒーセレモニーのデモンストレーションが行われ、参加者は森林コーヒーを試飲した。森林コーヒー豆と同じく森で採れた蜂蜜を提供いただいたアフリカスクエア社の皆川さんから、森林コーヒーの入手方法などが紹介された。



アフリカ理解プロジェクトがおすすめする参考資料

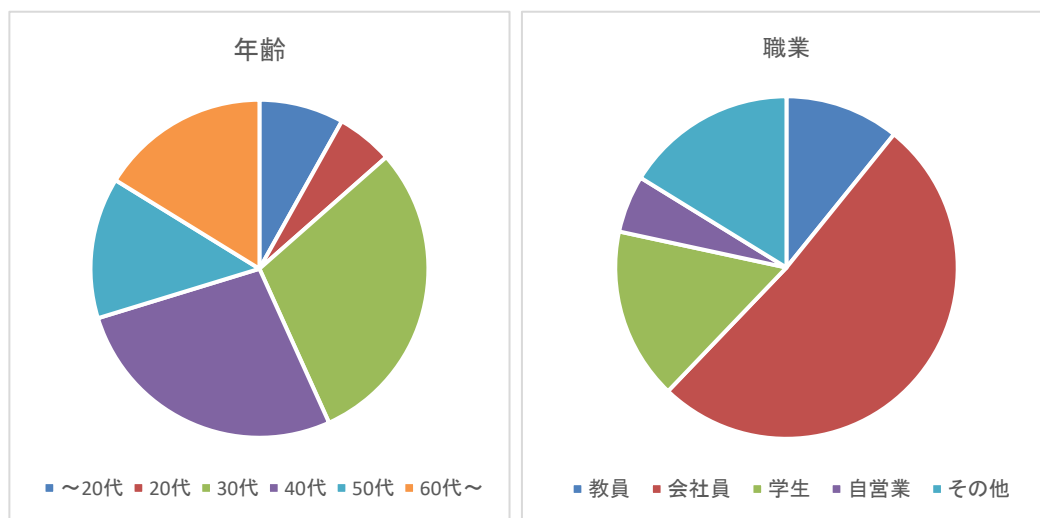
- ・丹部幸博、コーヒーの世界史、2017 年、講談社現代新書
- ・臼井隆一郎、コーヒーが廻り世界史が廻る、2008 年、中公新書
- ・辻村英之、おいしいコーヒーの経済論、2009 年、太田出版
- ・石脇智広、コーヒー「こつ」の科学、2008 年、柴田書店
- ・松見靖子、森は消えてしまうのか？、2015 年、佐伯印刷出版事業部
- ・ペトリ・レップネン＋ラリ・サロマー、世界からコーヒーがなくなるまえに、2019 年、青土社
- ・ロブ・ダン、世界からバナナがなくなるまえに、2017 年、青土社
- ・マイケル・ワイスマン、スペシャルティコーヒー物語、2018 年、楽工社

アフリカ理解プロジェクトの本

- ・織田雪江、コーヒーモノガタリ（改訂増補版）、2019 年、アフリカ理解プロジェクト
- ・白鳥くるみ、原木のある森・コーヒーのはじまりの物語、2009 年、アフリカ理解プロジェクト
- ・Africa Rikai Project、The Legend of Ethiopian Coffee、2012、Africa Rikai Project

参加者アンケートから

・参加者の構成



・森林コーヒーが面積は少ないけれどもエチオピアにあるということを知れてよかった。生産量や生産効率を考えるだけでなく、森を守ることも大事だなと思いました。

・森のコーヒーへの考えが一変しました。環境、人の暮らし、文化や伝統とのバランスが大切だと改めて思いつつ、どう発展していくかという課題がとても明確になった。

・コーヒーの産地にある学校で、コーヒーの起源について、また森を守る大切さについて学ぶことがまずは大事なのかと思う。そうすることによって、家庭で会話が始まったりして、地域の人々が森を守ることの意識を持ち、アクションにつながるのではないかな。

・コーヒーの森の消滅しつつあるという現状を知って、私たちはこの現実はどうすればいいのかなと思う。環境保護の運動とつなげていく必要がある。気候変動やグローバル化が森を守る村人達の大切なコーヒーをつぶしているような気がしてならない。

・単なるコーヒー好きという理由で参加したワークショップでしたが、森林のコーヒーを取り巻くさまざまな環境や課題があることに気付かされたワークショップだった。おいしいコーヒーを飲み続けるために自分ができることは何か、私たち消費者だけでなく現地のコーヒーに関わる人たちも利益を得られるよう、全体の仕組みが持続可能であるためにできることは何かを考えるきっかけになった。

・幅広く エチオピアとコーヒーのことを知れて Good. 試食、試飲もできて、エチオピアに行きたくなった。

・アカデミック、プロジェクト、そして NGO とそれぞれの視点のお話がバランスよく聞けて、とても楽しい学びの時間になった。

・アフリカの多くの地域で、共同管理/協働が難しいところがあると思うが、森林コーヒーはみんなで利益を分けあう/協働することか、うまくいっているのか気になった。

・森林コーヒーの実る森の写真がいろんな意味で印象に残り、今後の森の保全や森林コーヒーの行方について関心を持った。最前線のところのお話が聞けて良かった。プロジェクトがコーヒーの品評会などで生産者のモチベーションをあげるなどいろいろ工夫されているのもよくわかり、それでも、このままでは森がなくなっていく流れは止められないと感じた。認証マーク以上の条件で育てられている時、認証マークはどういう意義があるのか改めて考えさせられたし、量を集めたい業者と早く現金化したい農家と利益が一致している中で、森林保全と生産者の暮らしのために、どういことができるのかいろいろ思いをめぐらせる時間になった。



1月12日エチオピア大使館にて

発行：アフリカ理解プロジェクト www.africa-rikai.net

報告書文責：アフリカ理解プロジェクト

発行日：2020年3月8日



