



第1部：何が変わった？ コーヒーの村：森のコーヒープ
ロジェクトに関わった二人の専門家による対談

第2部：参加者と楽しむバーチャルツアー：エチオピア
原生林と伝説のコーヒートレイル



私たちは、SDGs「貧困をなくそう」「質の高い教育をみんなに」「つくる責任つかう責任」「パートナーシップで目標を達成しよう」に取り組んでいます。

主催：アフリカ理解プロジェクト

www.africa-rikai.net

イベントの概要

コロナ禍で、世界のコーヒー需要は伸びていると言われています。

アフリカ理解プロジェクトは、昨年(2020年)JICAとの共催で、勉強会とオンラインツアーをあわせて5回開催し、「エチオピアの森林とそこに自生するコーヒーの未来」を、あらゆる角度から探ってきました。

今回は、対談とバーチャルツアーの2部形式で行うスピンオフ企画:「コーヒーのはじまりの森とその未来」を、みなさんといっしょに考える3時間です。

第1部 13:30-14:45 (入室 13:15~)

「何が変わった? コーヒーの村: 森のコーヒープロジェクトに関わった2人の専門家による対談」

原種コーヒーを切り口に、エチオピアのコーヒーの森の保護と再生に取り組んだ、最初のプロジェクト専門家と最後の専門家による「なにが変わったか?」をテーマにした対談。

2004年から初期の森のコーヒー支援に関わり、認証取得に尽力した西村勉さん、昨年まで同支援に関わり、最も新しい現地の様子を知る森永太一さんをお招きし、16年前と現在を比べ、お二人の苦労、環境、コーヒー市場、人々の暮らしについて、変わったこと、変わらなかったことをお話しいただきます。

第2部 15:15-16:30 (入室 15:00~)

「参加者と楽しむバーチャルツアー: エチオピア原生林と伝説のコーヒートレイル」

昨年スピンオフ企画で行った「オンラインツアー」の改善版で、スペシャリストたちが、本物のツアーさながらに、対談の舞台となる伝説の「ベレテ・ゲラの森」や神秘が宿る「バハルダールの森」、伝統とモダンコーヒー文化が花咲く「アジスアベバ」をご案内します。

参加者数: 35名

会場: オンライン開催

主催: アフリカ理解プロジェクト <http://africa-rikai.net>

協力: アフリカンスクエア、エチオピア航空、道祖神

第1部 森林コーヒープロジェクトにかかわった 二人の専門家による対談「なにが変わった？ コーヒーの村」

(白鳥)皆さん、こんにちは。私たちは昨年の1月から9月にかけて、エチオピア南部のコーヒーノキが自生する森と住民の暮らしについて学ぶ勉強会を、JICAの森林コーヒープロジェクトと共催で行いました。今日は、そのJICA事業の始まりと終わり(現在)の時期に関わられたお二人の専門家からお話を聞きたいと思います。

スピーカーお二人を紹介します。西村さんは2004年から2010年まで、エチオピアの森林コーヒープロジェクトに関わられました。元々都市計画がご専門でしたが、後に農村開発に転じられた方です。エチオピアの後にはマレーシアのボルネオ島の自然保護プロジェクト、ガーナ、モザンビークとインドネシアでアグリビジネスや市場志向の農業、農産物流通プロジェクトに従事されています。森永さんは2017年から2020年まで、森林コーヒープロジェクトに関わられました。国内外で自然環境保全、釧路湿原でレンジャー、サロベツで自然公園管理、オーストラリアでコアラの調査の経験を持っておられます。

最初に森永さんから最近の現地の様子を、続いて西村さんから、10数年前の森とコーヒーと人々の様子を簡単に話してもらいます。その後、対談に入ります。

未来を創る森林コーヒー（森永太一）

2017年から2020年までプロジェクトに関わりました。はじめに人々や町の暮らしを写真で紹介します。アジスアベバから7時間の、プロジェクトが事務所を置いたジンマは人口が約20万。たくさんの車が走り、電気や水、インターネットが整備されていましたが、断水や停電はよくありました。ジンマから車で1-3時間のところにある州有林であるベレテ・ゲ



ラの森には44の村があり、約2万世帯ほどが暮らしています。町から離れていくにつれて電気や水道等のインフラが整備されていない地域になっていきます。ベレテ・ゲラの奥地へ行くと電気はなく、水も共同井戸から手押しポンプでくみ上げます。村落部に行くにつれ、道路がアスファルトから未舗装の道、そして雨季になるとぬかるんで車が通れなくなる道へと変わっていきます。道路状況に合わせて、交通手段もそこを通行できる車からバイク、そしてロバや馬になります。

コーヒーが生育できない高地の森は今でも開墾されて畑に変わっていつています。電気が来ていない地域でも、太陽発電が電灯や携帯電話の充電に使われています。子供たちは二部制の学校に通い、はだしの子供が多く見受けられました。住民はイスラム教徒とエチオピア正教徒で、よく食事

をしていけと誘われました。家を訪ねると必ずコーヒーを淹れてくれました。森の中では 12 月頃にコーヒーの赤い実を家族で採取します。

ベレテ・ゲラの森は約 17 万 4 千ヘクタールあり、香川県の面積とほぼ同じ、東京都の 3 倍あります。森のかなり奥まで車で行けますが、雨季の道路はぬかるみ、4 輪駆動でも通れなくなります。森の中では、高い木々の下層にコーヒーノキが自生しています。

住民による 124 の森林管理グループがあり、森林コーヒー認証プログラムでプレミアム¹が支払われています。品評会を開催して、品質向上のモチベーションを上げています。タブレットを使って、森の中で植生状況などを記録し、経年変化を追うモニタリングを進めてきました。また、民間会社と連携して太陽光パネルの普及も行いました。

森林保全を証明する認証を通じて森のコーヒーは高く売れるようになりましたが、エチオピア政府は外貨を稼ぐために輸出できるコーヒーの増産の政策を行っています。各地域の選抜種(早く育つ、実が多くなるなどの特徴のあるもの)の苗木を増産して、家周辺の耕作地に植えることを推奨していますが、実際には普及員や住民は理解できておらず、森の中に植えられてしまうケースも出てきています。また、土地も職もない若者が、森を切り開いてより生産性の高い苗木を外から持ち込んで植えることも起こっており、森林コーヒーの遺伝的多様性の減少を誘引している面もあります。

ジンマ：20万人



ベレテ・ゲラの人々



ベレテ・ゲラ：44村（20,000世帯）



¹ プレミアムは、地元市場で売る値段の 1.5 倍ほどになっています。仕組みとしては、まず、組合が住民からドライチェリーを地元市場価格に 1-2bir/kg 上乗せした価格で買取ります。そして、最終的な売上から加工、運搬等コストを差し引き後の純利益を、オロミア森林野生生物公社（OFWE）と組合の間で、3：7 で分けます。この 7 割がプレミアムですが、各組合はそこから経費を引いた残りを住民へ分配します。

豊かな自然と人々の暮らし（西村勉）

2003 年からベレテ・ゲラの森で JICA の住民による森林管理プロジェクトが始まりました。当初は森林コーヒーを扱うプロジェクトではありませんでした。森永さんの話を聞くと、森の暮らしは当時とそれほど変わっていないようですが、インフラはずいぶん整備されたよう



です。当時は、車で行けるところまで行き、その先は歩きでした。そのおかげで、素晴らしい森と動物たちを楽しむことが出来ました。当時はトタン屋根の家はありませんでした。また、ゲラ郡の中心地のチラでも電気も水道もなく、湧き水を水源とした井戸から水をくんで使っていました。森林コーヒーとともに、ハチミツも森の住民の収入源でした。

プロジェクトの第1期は参加型森林管理のプロジェクトで、住民とともに森を守ることが目的でした。当時人々は、限られた畑地を増やし食料を確保するために森の中の木を切り倒して、そこにトウモロコシや他の穀物を植えていました。参加型森林管理は新しい考え方で、広大なベレテ・ゲラ地域で何から始めてよいかわかりませんでした。まず、二つの集落で住民との間で、森の利用方法と、住民が守らなければいけない内容等を明文化した森林管理契約（森を利用する上での住民の権利と義務を定めた書面）を取り交わすための活動を行いました。森を守ってくれば、養蜂箱や製粉機を支給するというような、散発的な働きかけでした。2006 年からはプロジェクトの第2期に入り、一年かけて森を守ることによって住民の暮らしが良くなる方策は何か検討しました。プロジェクト第1期開始当初から森のなかに自生する森林コーヒーがあるのは分かっていたのですが、コーヒーの取引にはすでに様々な関係者が介在していたので、プロジェクトの第1期では介入しませんでした。第2期では、貴重な天然林に自生する森林コーヒーには素晴らしい価値があるはずなので、この価値を高めることで、森を伐採・開墾して畑にしなくとも、十分な現金収入を得る仕組みができるのではないかと考えるようになりました。欧米諸国では、このような付加価値の高いコーヒーに希少性があり高く売れることが明らかだったからです。当時はまだ認証コーヒー制度は多くなく、スペシャリティーコーヒーという概念もありませんでした。レインフォレストアライアンスという認証制度を利用することにした理由は、レインフォレストアライアンスの基準（森と居住地の境界管理方法、住民による伝統的な自然資源管理方法を尊重していること等）が、住民による伝統的な森の管理方法と近かったからです。

ゲラ森林の対象集落へ向かう道：豊かな自然と手作りの橋・・・



森の中の集落：ゲラ森林



森の集落の結婚式の行列（撮影：2005年頃？）



（白鳥）プロジェクトはもともと、森林をいかに守るかというところから始まり、やがて自生コーヒーを通じて森と住民の保全と暮らしの向上を結び付けられるところに注目して、認証制度を利用した森林コーヒーの価値を高める活動が始まったのです。そして現在は、森林コーヒーの価値が上がったために、それがかえって森の資源を脅かす状況も見えてきているということでしょうか。

それでは、最初にお二人に、森林は守られたのかどうかお聞きします。はじめのころの森はどんな様子だったのでしょうか、そして 2020 年に森はどうなったのでしょうか？

（西村）当時の森もとても貴重なものでしたが、居住地の周りから少しずつ木が切られてトウモロコシなどが植えられていました。森と居住地の境界がどんどん後退していたのです。森の「質」は、奥に行くと本当に貴重なものでした。

（白鳥）はじめは食料生産のために森が切り開かれていたのです。

（森永）現在も森の面積は減りつつありますが、減少の速度が緩くなってきています。また、森林保全においても、「質」のことがより重視されるようになってきています。住民は、今でもいろいろな産物に頼って暮らしています。森林コーヒーが高く売れるという認識が高まり、量を増やすために森に手を入れ過ぎるようになってきています。

（白鳥）制度が整備されて、スペシャルティコーヒーも取り扱えるようになったことも、森のコーヒーに注目が集まるようになった背景でしょうね。

（西村）アクセスが良くなって、森のコーヒーを出荷しやすくなったことが大きいのではないのでしょうか。昔は出荷するのが困難で、出荷できても大量の森林コーヒーはさばけませんでした。

（森永）ベレテ・ゲラの名前が有名になり、海外から直接買いに来る業者がいます。伝統的な天日式より品質の高い豆になる（品質を一定にできる）水洗式の施設が増え、今では 30 から 40 ヶ所はあるでしょう。日雇いの若者たちが、トラックで森に運ばれて森林コーヒーの採取作業に従事しており、採集した赤い実の買取所が収穫の時期には森林内の道路脇に仮設され、そこにはジュースなどを売っている簡易キオスクもあります。アクセスが良くなることで、そういうビジネスが入り込んできています。

「森の質」について

(西村) 私が関わっていたころは、関係者の間で「森の質」という概念は持たれていませんでした。森の奥地に入っていくにつれ、ほとんど人の手が入っていない「原生林」が残っていて、それは素人の私が見ても「貴重な森」と思われました。「森林コーヒー・自生コーヒー」についても、当時は「原種に近いコーヒー」といったような学術的な観点からの議論はほとんどなく、「人の手をほとんどかけずに、アフリカの森の中で天然林を日陰樹として自生する天然のコーヒー」といった価値（この貴重な森があるから、そこに天然のコーヒーが数百年にわたり自生している）として理解していました。

(森永) 以前は森林破壊や直接的に森林面積が減るような開墾が問題となっていました。近年では森林劣化という、森としての外観は残っているものの、森の中の環境が変化してしまい、森の機能や再生能力が低下してしまうことが世界中で問題視されるようになっていきます。例えば、密林の木が切り倒されて疎林になってしまうことで土壌が乾燥して、土壌流失につながったり、環境が単純化することにより変化に対して脆弱になったりします。これは天然林に限ったことではなく、里山でも森林劣化は起きます。本来あるべき森の機能、例えば、多様な生物の生息環境だとか、土壌の保水力とか、森の再生力とか、気温の調整機能とか、それらの機能のことを森の質と言い換えているのかもしれませんが。遺伝的多様性に富んでいれば、それだけ変化（気候変動や病虫害など）に集団として耐性があると言えます。いろんなものがあれば、変化に強くなります。また、新しい味が出てくる可能性も秘めています。今、将来的にはコーヒーが飲めない日が来るかもしれないと言われる中で、将来的に残って品種となり得る木が森の中に生えている可能性があります。森林コーヒーを残していくことは、いつまでもおいしいコーヒーを飲み続けられる未来につながっていると言えるでしょう。

(白鳥) ビジネス環境が良くなることで、プラスとマイナスの影響があったということでしょうか？

(西村) はじめ、森林コーヒーの売り先を見つけるのが難しかったので、名前が知れていてヨーロッパなどの市場で実績のあるレインフォレストアライアンスを活用しました。公募で地元の民間会社を1社選び、連携して輸出を始めました。

(白鳥) スペシャルティコーヒーと森林コーヒーの定義は明確なものがあるのでしょうか？

(森永) スペシャルティコーヒーは、カップpingで味を確かめています。エチオピアではエチオピア中央商品取引所(ECX)の検査所で、豆の大きさ、不純物等により等級を決めています。森林コーヒーの定義は、森林地域で収穫されている、外から持ち込まれた苗木からの収穫ではない、水源地を荒らしていない、木を伐採していないなどの条件に合ったコーヒーですが、エチオピアでも森林コーヒーの定義はきちんと定められていません。シェードツリーの被覆率、収穫量などで、フォレストコーヒー、セミフォレストコーヒー、ガーデンコーヒーの違いが、学術的には定義されています。

(参加者)80 点以上のスコアを取ったものがスペシャリティーコーヒーと呼ばれるが、それだけではありません。

(白鳥)森林コーヒーを守ることの意義は何なのでしょう？

(西村)森林コーヒーを守ることが(住民が森林コーヒーの付加価値を体感し、森林コーヒーを利用して生計を立てていくこと)、森を守ることにつながると考えました。外から持ち込む苗木を森に植えるという発想はありませんでしたし、住民は、森林コーヒーは森がないと生育しないことをよく理解していました。認証プログラムや、スペシャリティーコーヒー市場の発達により、高く売れることが分かってきて、改良種を森に植えるようになり、森林コーヒーの多様性に影響するようになったようですね。森林コーヒーにも遺伝的な影響が出てきているかもしれませんね。

(白鳥)エチオピアの南部の森はコーヒーのアラビカ種の原生地とされています。しかし、アラビカ種の親となるものがまだ確認されておらず、学術的にはまだ証明されていないようです。今のところ、エチオピアと南スーダンにアラビカ種のもっとも古いコーヒーノキが自生していることは分かっています。

(白鳥)この 15 年で、人々の暮らしは変わったのでしょうか？ビジネスチャンスが増えたようですが、生活にはどんな影響がみられますか？

(森永)奥地は今でも電気や水道はありませんが、太陽光パネルが導入され、携帯電話を持っている人も増えました。電波のない所でも携帯電話を持っている人がいるのは、それがステータスでもあるのでしょうか。町に行く人に頼んで充電してもらっています。外部へのアクセスを持っている人ほど、森を切り開いて改良種の苗木を植えようとしているかもしれません。奥の村に行くと、おじさんたちは村のカフェでチャットを噛みながらおしゃべりしていたりして、のんびりしています。他方、バイクでタクシーなどの商売を始める若者たちもいます。

(西村)私がいた頃は、村人のほとんどは携帯電話を持っていませんでした。たまに持っている人がいても、それは街に出た時に使うためのものだったようです。2010 年ころから少しずつ携帯電話が増えていきました。

(白鳥)森林コーヒーの品質向上などのための技術導入はどんな方法で行われたのですか？

(西村)森林コーヒーの認証取得においては、新たに住民が行わなければならない管理活動等は必要ありませんでした。これまで通りのやり方で(伝統的な森林管理方法に沿って)、森林コーヒーを管理し、収穫、販売することでかっただけです。レインフォレストアライアンスの認証取得に最低限必要なことは、森と居住地の境界を確定して、住民間で森の利用方法を合意することでした。ほかには、Farmer Field School という農民学校で週に一度住民が集まり、家庭菜園のことを学びながら、森を守る活動、組合活動、森林コーヒー認証の話などをする場を作りました。森林コーヒーだけでも森林管理だけでなく、暮らし全体のことをうまく組み合わせた活動になるようにしていました。

(森永)私の時は、すでに JICA プロジェクトと地域住民の間に信頼関係ができていたので、皆さん協力的でした。新しい技術はタブレットを用いた森林環境の記録です。住民がタブレットを使えるか、あるいは受け入れられるか、少し心配でしたが、問題なく受け入れられました。スマホを持っている若者は問題なくタブレットを使いこなしています。集落によっては揉めて担当者を変えたりしたところもありましたが、これまでの成功体験があり、新しいことへのハードルは低くなっていると思います。

(白鳥)グループで学び合うことをはじめて、組合になり、認証をとり、組合は強くなっていきませんか？

(森永)うまく行っているところとうまく行っていないところがあります。リーダーシップの良いところは、グループが成長していて、そういうグループの方が多いです。

(白鳥)認証制度は森林も守り、住民の暮らしも守る制度ですが、同時に森林コーヒーを通じて森や住民と消費者とつなぐ制度でもあると思います。日本での森林コーヒーの認知度はどう変わったのでしょうか？

(西村)特に欧米で認知度の高かったレインフォレストアライアンスの認証を取得したのは販売面でのメリットも期待したからです。その効果は大きく、認証取得後、ベレテ・ゲラ森林のコーヒーがレインフォレストアライアンスのホームページで紹介され、日本から買いたいとの連絡が私に直接あったこともありました。ネームバリューのある認証を使ったのが拡がりのきっかけになりました。

(森永)それは素晴らしいスタートだったと思います。ベレテ・ゲラのことは、エチオピアにおいて森林保全の援助関係者では知られています。エチオピア内で森林保全の関係者はプロジェクト活動を参考とするためによく訪ねてきます。ただ、森林コーヒーについては、認知度はまだそれほど高くはありません。2019 年にスペシャリティーコーヒーの日本のイベントに出展しましたが、森林コーヒーのことはそれほど知られていませんでした。現在は、認証だけでは森林や森林コーヒーを守り切れないところに来ているように思います。レインフォレストアライアンスの基準では外から苗木を持ち込むことは問題にはなりません。プロジェクトではレインフォレストアライアンスの基準にいくつか基準を追加して、森林コーヒーが自生する森が守られるように改良しています。今は、次のステップを模索しているところです。

(白鳥)参加者の中に、名古屋でフェアトレードに関わられている原田さんおられますので、お聞きしたいと思います。日本の消費者のフェアトレードや認証について認識は変わってきているのでしょうか？

(原田)始めと終わりに関わった方の話を聞くのは大変興味深かったです。ビジネスが拡がり、新たな課題が出てきたことも良く分かりました。常に変化するのとは当然ですね。森林保全からスタートし、レインフォレストアライアンスという認証制度の大事さもよく理解できました。人々の暮らしと貧困削減が第一では、必ずしもフェアトレード認証やオーガニック認証が揃わない場合もあります。様々な方法であっていいと思っています。

フェアトレードタウンの名古屋でフェアトレード・コーヒーサミットを開催しています。ベレテ・ゲラのことも紹介したいと思っています。消費者の中に変化はあると見ています。企業が変化しつつあり、また消費者教育で賢い買い物をすることが進められています。特に若い世代から変化が始まっています。若い方々はエシカル消費を学ぶ時代になりましたので、倫理的な判断でお買い物ができるようになっていくと信じています。

(白鳥)特に住民の暮らしという点では、フェアトレードでどこまでやっていけるのか、その先にどんなことができるのかという問いは大切だと思います。例えば責任ある投資、あるいはデジタル技術の活用などで、より大きな変化を起こせるかもしれません。ガーナのカカオ生産者が、イギリスのチョコレート加工販売会社の株主となっている例がありますが、生産者が消費国で生まれる付加価値の分け前を受け取るような仕組みも考えていくことが必要かもしれませんね。

それでは、最後にお二人から一言ずつ、参加者の皆さんにメッセージをお願いします。

(森永)最近、オンラインで森林コーヒーを紹介する機会が増えました。知ってもらうことがまず大事だと思います。そして次を買ってもらう、あるいは支援を始めてもらうのが良いと思います。私は、今後とも JICA のプロジェクトや NGO 活動を通じた森林コーヒーのプロモーションを進めていこうと考えていますので、よろしくお願いいたします。

(西村)私自身は、ベレテ・ゲラプロジェクトを離れて 10 年になりますが、その後の展開、いろいろな変化を知れてよかったです。基本は貴重なベレテ・ゲラの森が残りそしてそこに住む人々の暮らしが良くなるのが大事だと思います。今後、いろいろな技術や仕組みを使って、より良い方法や方向性が生まれてくることを楽しみにしています。

(白鳥)今日はどうもありがとうございました。

対談中に答えられなかった質問への回答です。

Q. 森永さんの写真を見る限り、住民の様子は 10 年前と変化がないようにも見えました。インフラ整備は進んでいるようですが、各家庭の生活や教育の改善、そして満足度は上がっているのでしょうか。

A. (森永) インフラの整備: この 10 数年で、車道が森林内に伸びており、物資や情報へのアクセスが高まりました。しかし、全体の変化のスピードはそれほど大きくないように見えます。水道と電気のない村にも携帯電話/スマホを持っている人が増えている面もあり、物によって広がるスピードが違うようです。ベレテ・ゲラ地域内の郡役所のある町は、10 年前になかった電気が来て、インターネットがつながり、銀行 ATM ができました。

教育: 子どもの数に対して学校数が少ないようで、ベレテ・ゲラでは午前と午後の 2 部制の学校が多いです。ベレテ・ゲラ出身の子がアジスアベバ大学(日本でいう東京大学)に入学している例もあります。エチオピアの現首相の出身地もプロジェクトサイトの近くの村です。

満足度に関しては分かりません。

Q. 『スペシャルティコーヒー』の定義が日本では曖昧ですが、エチオピアでは明確に分かれていると聞きました。どのように定義されているのでしょうか？

A. (森永) エチオピア政府が設立した ECX (Ethiopian Commodity Exchange: エチオピア商品取引所) が一定量中に含まれる欠点豆 (石、ゴミ、発酵やカビた豆、割れた豆、未熟豆、大きさが違う豆等) の数によって 9 段階のグレード (G1-9) をつけています。このうち G1-5 が輸出用、G6-9 が国内消費用です。欠点豆は、焙煎時のムラの原因となり風味に影響します。このグレードは輸出規格ですが、スペシャルティコーヒーを定義しているものではありません。エチオピアでのスペシャルティコーヒーは SCAA (Specialty Coffee Association of America) や COE (Cup of Excellence) の評価基準で 80 点以上のものを呼んでいるようです。

Q. 森林を開墾して植えられているコーヒーノキは元々その地にあった野生のコーヒーノキですか、それとも地域外から持ち込まれたものですか？

A. (森永) 森に自生するものと外から持ち込まれたものと、どちらも移植されています。伝統的には、森の中の自生コーヒーノキを森林内で補植したり、自宅周辺の畑に移植したりしていて、すでに森を利用している住民はこのパターンが多いです。これまで森を利用していなかった住民 (土地なしの若者など) は、市場で購入したり、農業事務所が生産している苗などを外から持ちこんだりしているようです。

(西村) 私がいた時期は、住民は森の中に古い木が倒れたりして出来た空き地を見つけると、森の中で自然に発芽したコーヒーノキの苗木を掘り起こして、空いている場所に移植していました。

Q. ベレテ・ゲラの農家は、自分の採取する森林コーヒーのそれぞれの場所での品種の違いや樹の違いについて認識していますか？ 原生地なので、遺伝的な多様性があるように思うのですが。

アラビカ種の原生地だと思いますが、遺伝的な系統分類など学術的調査はなされているのでしょうか？

A. (森永) 住民はそういう認識は持っていないと思います。遺伝的多様性が調査されていますが、広い範囲でのくくりです。それぞれの地域のコーヒーの遺伝的系統樹がありますが、各地域内をより細分化した調査研究は知る限りされていません。毎年 の品評会では、ベレテ・ゲラ内でも地域により風味の特徴の違いがあると聞いていますが、それがどこまで遺伝的な差異によるものかは定かではありません。それは、標高、地形による日照と植生の違い、住民の加工方法など、風味の差となる要因が他にもたくさんあるためです。エチオピア政府としては試験場で各地域のコーヒーノキを栽培しながら保存していますし、生物多様性研究所では遺伝資源を冷凍保存しています。

Q. 伝統的な方法を急に変えることに住民が関心を持たず、定着しないことが予想できます。開始

当初に伝統的な方法から学ぶフェーズが必要だったと考えますが、新しい技術や取組はどのように進められたのでしょうか？

- A. (森永) 森林保全のための住民組織を設立して活動を実施してきました。FFS (Farmer Field School; 農業学校) にグループが週一回集まり、新技術の導入、観察、比較、検討を繰り返しながら学んでいます。その経験があるので、私がプロジェクトに参加した 2017 年には、住民には既に新技術への抵抗感はありませんでした。長期にわたる JICA プロジェクトとの信頼関係ができていたことも影響しているでしょう。

(西村) 住民が「伝統的に行っていた森を守り、森を利用する方法」が、レインフォレスト・アライアンスの認証基準とほぼ合致していたため、住民に対して、認証をとるための新たな制限や、新たな活動は最小限にとどめました。その上で、FFS 活動を取り入れ、週に1回、住民が集まった時に、森林管理やコーヒー認証の意識付けも行いました。

- Q. スペシャルティコーヒーは、特定の農園にこだわってサステナビリティとトレーサビリティの 2 つが守られるのが必要と言われています。森のコーヒーでは、農園という単位(範囲)がどのようになっているのでしょうか？また、他のコーヒー豆と混ざらないよう管理をしているのですか？(例えば組合での管理)

- A. (森永) 森林コーヒーは森林内に自生しているコーヒーを採集しているもので、ベレテ・ゲラの 7 つの協同組合では、それぞれが組合メンバーのみからコーヒーを買い取っています。各メンバーは森林コーヒーを栽培コーヒーと混ぜないことを約束しています。個々の採集面積と例年の出荷量から、各家の推定出荷量が概ね決まっていて、組合がチェックする仕組みがあります。

- Q. 以前住んでいたマラウイ共和国では、住民が生活のために森林伐採が問題になっていて、取り締まりが難しそうでした。エチオピアでは森林伐採や開墾を取り締まる法律、罰則、罰金などあるのでしょうか？住民の生活や意識レベルを変えるのは本当に大変だと思いますが。

- A. (森永) 法律等による取締りが機能していないため、住民による森林管理(利用と保全)を行う、参加型森林管理が取り入れられています。森林コーヒーに着目した森林保全は、「森がないと森林コーヒーが育たない」、「森林コーヒーは付加価値が付き高く売れる」ことから、森を守ることが住民の生計向上と直結しており、住民に分かりやすい仕組みだと考えています。

(吉倉) 国有林(州有林)は厳しく法律で取り締まることになってはいますが、ほとんど機能していません。森林・環境・気候変動委員会の担当になっています。

- Q. 森林コーヒー、ガーデンコーヒー、プランテーションコーヒーの違いはなんですか？

- A. (森永) 以下のように整理できます。

- ・プランテーションコーヒー: 企業によって大規模農園で生産されるコーヒー。
- ・ガーデンコーヒー: 住居の周りのコーヒー畑で栽培されるコーヒーで、森から自生コーヒーの苗木を掘り起こしてきて移植しているものが多い。
- ・森林コーヒー: 森に自生するコーヒーノキから採集されたコーヒー。プロジェクトでは森林の境界線を明確にして、その境界内から採集されたものを森林コーヒーと呼んでいる。毎年の森林

モニタリングで森林状態を確認し、その結果を使ってレインフォレストアライアンス認証を取得している。

以下参考資料

・「エチオピア森林コーヒー～アラビカコーヒー発祥の森からの恵み～(日本語)」はプロジェクトで森林コーヒーについてまとめたもの。P.3 に簡単に各コーヒーについて概要を説明している。

https://www.jica.go.jp/project/ethiopia/006/materials/ku57pq00002nbff8-att/forest_coffee.pdf

・「Coffee Atlas of Ethiopia」(8. Coffee farming;P.31-33)。

[\(PDF\) Coffee Atlas of Ethiopia \(researchgate.net\)](#)

Q. 日本の販売者たとえば商社さんが関心をもって接近されるとき、競合者がいたり、現場を知らずに自分勝手な要求条件を持ってきたりする場合などにはどのようにさばかれましたか？

A. (西村)2000年代は、1)コンタクトがあれば、基本的には同じ情報を伝える(プロジェクトの内容、準備できる量、その他森林保全等のコンセプト)、2)その返答に興味を示し、改めて質問や相談があった場合は、個別に対応する、ということを中心に心がけていました。多くはコーヒーの買い付けだけが目的の照会だったので、1)の説明後、さらなる相談に来る相手先は極めて限られていました。

(森永)2017年には既にUCCとの取引が5年以上続いていたため、プロジェクト内容やUCCとの取引量、追加で準備できる量などを伝えました。また、実際に起こっている課題も伝えました。UCCとの取引(良い値段のオファー)を基準としていたので、買い手側の都合でのオファーはありませんでした。

Q. ケニアのZAWACoopでコーヒー事業をやるときに、個人の木を指定したり、個人口座にお金が振り込まれたりする仕組みを実行しているようですが、エチオピアではこのようなことを実行していますか？

タンザニアのQueen Macubaでは農業事業の報酬として子供の学費があるようですが、森林コーヒー事業でもこのようなことを考えられませんか？あるいはマイクロファイナンスなども。

A. (森永)情報ありがとうございます。調べてみます。今後、NGOでベレテ・ゲラの活動を支援していくことを考えており、その中で学校へのアプローチも考えています。説明の中で太陽光発電の普及をプロジェクトで行った話をしましたが、あれはマイクロファイナンスの一つで、銀行口座を持っていない住民がモバイルバンク口座(携帯電話を使った口座)を開設して、そこを介して分割払いを行い、その実績により信用を高めて、少額融資等へつなげていくというものです。こうしたビジネスを行うエチオピアの企業と連携して普及を行いました。

第二部 オンラインツアー

「エチオピア原生林と伝説のコーヒートレイル」

(伊藤) 皆さん、こんにちは。時間になりましたので、「参加者と楽しむバーチャルツアー:エチオピア原生林と伝説のコーヒートレイル」に出発したいと思います。第1部の対談コーヒーマシンの森の保護と再生に取り組まれたお話はいかがでしたか?第2部ではバーチャルで、エチオピアのコーヒーマシンの森へご案内します。

私は今回添乗員をさせていただきます、伊藤まりと申します。以前勤めていたエチオピアのコーヒーマシンの産地を訪れるツアーを企画し、添乗員として実際に現地を訪問しました。今回も添乗員として皆様をエチオピアのコーヒーマシンの森へ案内いたします。

エチオピア航空を利用して日本からエチオピアに向かいます。アジスアベバについた後のスケジュールは以下の通りです。それぞれの地でスペシャリストが皆さんをお待ちしています。



スケジュール

15:15~15:25 はじめに
15:25~15:40 アジスアベバ
白鳥 くるみ

15:40~15:55 バハルダール
白鳥 清志

15:55~16:10 ジンマ
吉倉 利英

16:10~16:30 振り返りタイム

添乗員
伊藤 茉莉

エチオピアを含め、アフリカではハブニングがつきものです。アフリカに行かれたことのある方ならきっと経験されている方も多いのではないのでしょうか?ハブニングにハラハラ・ドキドキすることも多いのですが、次第に病みつきになってしまうのが不思議です。このツアーでも、ハウリングなどのトラブルは楽しんでもらえれば幸いです。森のコーヒーマシンを飲みながらお楽しみください。

主催者注※参加者オプションとして、企業にご協力いただき森のコーヒーマシンや蜂蜜などの購入ができるようにしました。

今回利用するフライトはコロナ下でも頑張って運行しているエチオピア航空です。全日空と同じスターアライアンスに加盟しています。成田からは韓国の仁川経由で、エチオピアの首都アジスアベバに向かいます。エチオピア航空は、乗ったらすでにエチオピアに来ている雰囲気を味わえます。多くの客室乗務員はエチオピア人です。公用語アムハラ語のアナウンスも流れてきます。

日本からエチオピアまでは約 1 万キロ、16 時間のフライトです。

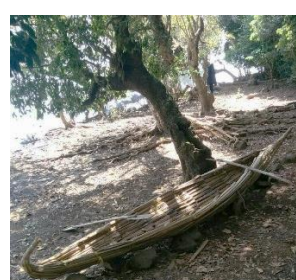
アジスアベバのハイライト

ホテル(アート)・トモカカフェ→駅舎カフェ→民族学博物館→エントト山→イタリアンレストラン(昼食)
→ショッピング→市場・スーパーマーケット→ニューウェーブカフェ→カルチャーレストラン(夕食)



バハルダールのハイライト

バハルダール空港→バハルダールの街→ブルーナイル→タナ湖→ゼゲ半島→ウラキダネメヘレ
修道院→湖畔のレストラン→市場→バハルダール空港



ジンマのハイライト

ジンマの町→ジンマ王国宮殿→ベレテ・ゲラ(森、農家、加工場、森のカフェ、温泉)→ジンマ空港



ツアー参加者から寄せられた質問と返答です。

Q. 素晴らしいツアー楽しんでいます！ところで路肩のコーヒーショップはお腹を壊さないでしょうか。

A. (森永)いつも飲んでいましたが、時にカビや土みたいな味がするコーヒーもあります。そういうコーヒーは残すこともありました。お腹を壊す回数は住んでいる期間が長くなるにつれて減っていきませんが、それでも壊すことがありました。ただ、コーヒーが原因かどうかを特定できたことはありませんでした。

(西村)私は足かけ6年以上ベレテ・ゲラと関わり、山奥の村の住民の家や、さまざまな場所でコーヒーを飲みましたが、一度もお腹を壊すことはありませんでした。余談ですが、村の住民の家でコーヒーをごちそうになると、砂糖ではなく塩入コーヒーがよく出てきていました(砂糖が買えないから塩で・・・という理由なのかは定かではありませんが)。塩入コーヒーも中々美味でした。

Q. エチオピアでは子供や妊婦さんもコーヒーを飲むのでしょうか？健康に特に問題ないのですか？

A. (伊藤)私がエチオピアに暮らしていたときには、子どもは飲んでいませんでした。女の子はコーヒーを淹れるコーヒーセレモニーを小さな頃からやっている様子をよくみかけました。小さい子は飲むとしても牛乳で割ってコーヒー牛乳を飲んでいました。妊婦は、飲んでいたと思います。1度に飲む量はデミタスカップ1〜2杯くらいなので、それほど健康には影響ないように思います。

(森永)子どもが飲んでいるのを見たことはありませんね。

Q. コーヒーの葉を焙煎する方法を教えてください。ぜひ試してみたいので。

A. (白鳥くるみ)コーヒーの葉の焙煎方法は、以下の通りです。

出典:アフリカ理解プロジェクト編・刊/『原木のある森 コーヒーのはじまりの物語/コーヒー伝説:伝統とモダンのコーヒーレシピ』より

=コーヒーの葉っぱまで使い切る、オロモ民の知恵 コーヒーの乾燥葉のお茶コティー/
Ethiopia Oromia=

コーヒーの産地で愛好者が多いコーヒーの葉。薬効が高いとされています。その昔、世界が奪い合ったコーヒーの苗木も、今や観葉植物として育てられるようになりました。コーヒーを育てて、ホチャ(天日干しにしたコーヒーの殻:果実と外皮)のお茶やコティー(乾燥させたコーヒーの葉)のお茶に挑戦してみませんか？

●材料(作りやすい分量)

コーヒーの葉:大さじ 4、水:500ml、好みで(砂糖/ミルク/ミントの葉/カルダモン/シナモンなど)

●作り方:1)やかんに分量の水を入れ、沸かす。2)フライパンなどでコーヒーの葉を焦がさないよう軽く炒り、両手であらく砕く。3)沸騰したら、分量の葉を入れ、弱火で10～20 分ほど煎じる。好みでスパイスを入れる。4)漉して、カップに入れる。

以上

参加者アンケート

第一部対談

・ベレテ・ゲラの森林コーヒーの「始まり」と「現在」に携わるお二人の視点でお話しを聞ける素晴らしい機会だと思いました。とてもよくわかり、とても良かったです

・普段中々聞くことができない JICA の取り組みを、実際に専門家のお二人から伺うことができ、大変勉強になりました。毎日飲んでいるコーヒーに更に深みや重みを感じることができます。今後の取り組みも大変興味深いです。

・プロジェクトの開始頃と現在の様子を知れた興味深い勉強会でした。有難うございます。自然林の保全は今も行われている様子で、プロジェクトとしては成功しているように感じました。しかし、時代やコーヒーを取りまく状況の変化に伴い、次々に課題は生まれ、それらに対応していかなければならない難しさが常にあり、プロジェクト関係者の方々のご苦勞がしのばれます。在エチ大勤務時(2009.4-2012.4)、2012 年の 1 月に地元メディアと共にベレテ・ゲラのプロジェクトも訪問しました。またこのような勉強会があれば聴講したいと思います。

・20 年近くにわたるプロジェクトのエッセンスを短時間でまとめてくださり、かつ、環境保全の技術協力とビジネスとの接点(関係の発展)の在り方のひとつとても興味深い事例として説明がされていて、とても勉強になりました。

・モヤモヤ感。そもそもこの PJT 自体を成功事例としてスタディするところがズレている可能性？

・とても勉強になりました。参加者の方から、認証や定義についての質問があり、ちょっとはつとしました。「美しいサクセスストーリー」ではまとまらない、ビジネスとして持続的に成り立つか、ブランド戦略等々、ということも含め、多面的に考えないといけないなあ。なにができるかなあ。と考えてしまいました。

・プロジェクトの方々の思いが伝わり、おきた変化が伺われて印象に残った。現地の人の話も聞けるとさらに良くなったと思う。

・現場でプロジェクトを実施していた専門家の話が聞けて非常に良かった。プロジェクト初期と後半での評価はとても良い企画だと思う。

第二部バーチャルツアー

・改めて、エチオピアに行きたくなりました。それぞれの案内人の方が、工夫して説明していらして、とても楽しめました。

・気持ちよく旅をさせていただきました。エチオピアの魅力をまとめてくださっていたので、また行きたくなりました。

・エチオピアには行った事がないのですが、歴史、民族、独自の文化がたくさんあり、とても魅力的な国だと感じました。必ず行きたいと思いました！普段の旅行でも、事前にこのようなオンラインスタディーツアーがあると理解がさらに深まると思いました。

・立派なボレ空港の様子から見入っていました。アディス在住時は、地方へ行っても観光で色々巡るよりリゾートでのんびり過ごすことが多く、バハルは知らない場所ばかりで面白かったです。アディスも懐かしさ半分と Gare＝駅の方の再開発やコーヒーショップなど知らない面もありました。JICA 制作の紹介動画もエチオピアの魅力が詰まっていて良かったです。Youtube など公開されているのでしょうか？ ジンマは、地元のカフェ飯?!が良かったです。キオスクで販売している地元消費用の豆でさえ焙煎して飲むと美味しかったのを覚えていて、あの贅沢を味わいたくなりました。良いツアーでした。おかげで再訪したい気持ちがより募りました。有難うございます！

・あっという間でした！ 感想満載ですが、たとえば、いいな、と思ったのは、ホテルの写真をみつつ、「お部屋に荷物を置いて、ロビーに集合してください」のようなご案内をいただいたときです。ただそのひと言ふた言があるだけで、ほんとうにホテルに着いたみたいな臨場感！旅行感満載、わくわくでした。動画や写真もたくさん、満喫できました。

・よく工夫され楽しかった。エチオピアのことはほとんど知らないが興味をもった。準備は大変と思うが今後のセッションの導入部分に行くと効果的ではないか。

・前回は参加したが、内容が若干違っていたのが良かった。良い意味で復習できた。

・エチオピアに行ってみたくなった。1 回目より音声等クリアでよかったけど同じような内容だったのがちょっと残念。

・現地の人たちの生活が思い浮かび、アフリカに行きたくなりました。

また、イベント後にある参加者の後藤様から、以下のお便りをいただきましたので紹介させていただきます。

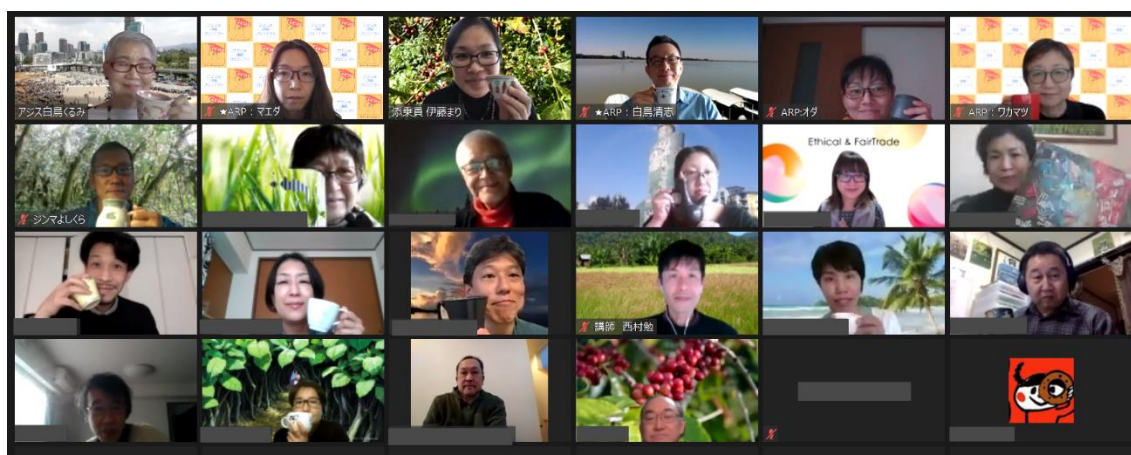
「コロナ禍の中、これからはコーヒーのツーリズムやオンラインでの交流の大切さをあらためて認識いたしました。その一方で、コーヒー生産国(主に途上国)のことを消費国の我々が実情を知り、サステナブルにコーヒーを飲んでいけるためには、SDGs のことの理解、意識して生活することの必要性を感じました。コーヒーを介して SDGs を認識していくことが、With/After コロナでは重要なことと考え、学会のポスター発表「コーヒーの学びとツーリズムで SDGs を自分ごと化する 価値共創サービスの提案」のなかで、本ツアーの紹介させていただきました」

「そこで、エチオピアのコーヒーツーリズムに参加し、サステナブルツーリズムとすべき点を考察する

こととした。参加前は「オンラインでは物足りないのではないか」「どれだけリアルに近い体験ができるのか」という不安があったが、オンラインツアーの可能性に魅了されたというのが正直なところである。旅をしないオンラインツーリズムでも、生産者との対話、ガイドの解説とサポート、参加者間での意見交換などから、リアルに勝るとも劣らない非日常の体験やバーチャル感覚を味わい楽しめた。次のようなオンラインでのメリットを見出した。

- ・With/After コロナで安全安心に実施できる
- ・参加者が地理的制約を受けない
- ・インターネット環境で全世界とアクセス可能
- ・移動時間がなく一度に複数の場所を企画ができる
- ・生産者と参加者間で相互コミュニケーション可能
- ・コーヒーの事前注文で風味を参加者間で楽しめる

生産者と参加者間の対話で気づけたのは、生産者との生活習慣・文化の違いが理解しがたかったが、ガイドの説明や参加者間での意見交換で SDGs をヒントに対話してみると、言葉の背景にある課題がはじめて見えてきて、生産者の立場に近づける印象を持てた。」



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
- ・ 吉倉利英、2020 年、コーヒー発祥の森は消えてしまうのか？ーエチオピア森林コーヒーの保全と付加価値化ー、海外の森林と林

業 No.107

- ・ ペトリ・レッパネン+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
- ・ プロマーコンサルティング、高収益農業研究：アフリカのコーヒー産業と日本の貿易・援助ータンザニアとエチオピアのコーヒー産業及び輸出促進に対する支援策等ー

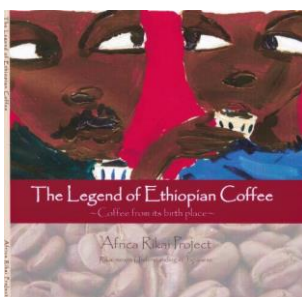
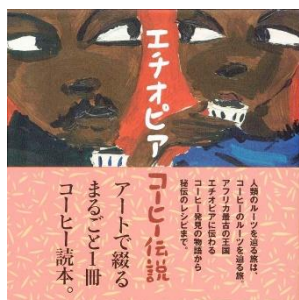
http://www.promarconsulting.com/site/wp-content/uploads/files/Coffee_Final.pdf

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

以上

アフリカ理解プロジェクト出版書籍(コーヒー・文化・人々の暮らし)



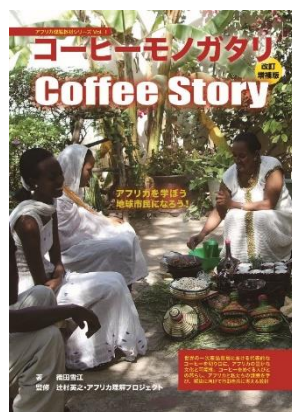
【注文/お問合せ】

WEB サイトからの購入

<http://africa-rikai.net/report1.html>

メールでの注文購入

Email: order@africa-rikai.net



* このページからのご購入は「国内送料無料」です。

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

©アフリカ理解プロジェクト

発行日：2021 年 3 月 31 日