人類発祥の地
エチオピアのコーヒー伝説

文:高橋浩美
絵:山本純子

昔、カファ地方の小さな村にカルディという山羊飼いの青年がいました。ある日、きれいな赤い木の実を食べた山羊達が、踊るように飛びはねているのに気づき、自分もその実を食べてみると、とてもさわやかな気分になり、疲れが吹き飛んでしまいました。不思議な力を持った赤い実の事は、あっという間にカファ全体に広まり、長時間の祈りや修行の際にも、気分爽快・眠気を覚ます効果があるとして、修行僧達の間でも食されるようになりました。
やがて赤い実は、乾燥させ炒って磨り潰した粉をお湯で煮たたせ、飲み物としても楽しまれるようになり、世界各地へ広まっていきました。
コーヒーの名前の由来は、地名のカファからきていると言われていますが、エチオピアでは地域・民族により様々な呼び名があり、公用語のアムハラ語では、ブンナ（茶色）と呼ばれています。

＊　この作品は、エチオピアで広く伝承されているコーヒー発祥の物語を要約し、日本語で紹介したものです。

copyrights © NGOMA JAPAN. all rights reserved.

企画：ンゴマ・ジャパン（東アフリカNGOMA親善会）　http://ngoma-japani.orio.jp/
制作：ンゴマ・ジャパン豆本制作委員会 エチオピア編集部
協力：エチオピア大使館チカ・エチオピア・ダンスグループ, NPOハーベスト タイム,
発行：日本・エチオピア学生会議
2007年3月

飲むエチオピア・エチオピアコーヒー読本

ンゴマ・ジャパンの豆本シリーズ http://ababa.cocolog-nifty.com/mamebon1/

エチオピアでコーヒーを飲もう！

≪カフェ編 Reported by エチオピア読本編集部≫

右の写真は、エチオピアの首都アジスアベバにあるコーヒーショップ・トモカでのヒトコマ。小さな店内は、いつもコーヒーを焙煎する煙りと、香ばしい香りで溢れています。常連客で賑わう立ち飲みカウンター、アジスっ子なら、誰でも知っている有名店です。
トモカのようなコーヒー専門店の他にもアジスアベバにはたくさんのカフェがあります。地元の人びとに交じって、エチオピアならではのカフェメニューを楽しみましょう。

【代表的なカフェ・メニュー】
ブンナ：コーヒー(エスプレッソ)
マッキャート：マキアート(泡立てたミルクを垂らしたエスプレッソ)
シャイ：紅茶
ブンナ・パ・シャイ：コーヒーと紅茶のミックス。
ボンボリーノ：ドーナツ
チマキ：オレンジ・パパイン・アボガド・マンゴー・パパイヤなどを使ったドロッとした食感のフルーツジュース。
スプリス(→)と呼ばれるミックスジュースが人気。

≪コーヒーセレモニー編 Reported by 鈴木かおり≫

コーヒーの原産国エチオピアならではのコーヒーの楽しみ方、それがコーヒーセレモニー。
豆を洗ってローストするところからの全行程をお客さんに披露するため、コーヒーが振舞われるまでにはすぐに３０分経過してしまいます。インスタントコーヒーになじみのある私たちにはとても興味深いものです。
さて、このコーヒーセレモニーの醍醐味といえば、おしゃべり。政治問題から近所の噂話まで話は尽きることなく、一度コーヒーセレモニーが始まると二時間は優に超えてしまいます。セレモニーとはいっても儀式というより、コーヒーを片手に日々の出来事、同じ時間・空間を共有する日課という方がいいかもしれません。では、このように手間の掛かる習慣を今なお継続するのはなぜでしょう。コーヒーを簡単に淹れる道具が手に入りにくいから、時間に余裕があるからと捉えられてもいますが、エチオピアの人々はこうして大切な絆を守ってきたのではないかでしょうか。（写真提供：石川朋子）

エチオピアのコーヒー豆から身近な国際協力を考える

エチオピアは、アラビカ種のコーヒー発祥の地。南西部にあるカファ地方の高原で発見されたことがカフェの語源となりました。モカコーヒーの名で世界に親しまれているエチオピアのコーヒー豆、その多くは、プランテーションに頼らず、大地に群生するコーヒーの木から収穫されます。モカコーヒーのフェアトレードを手掛けるNPOハーベストタイム（HAT）の代表、津田久美子さんに、お話を伺いました。

アジスアベバから車で走ること8時間。南部諸民族州にあるイルガチェフェには緑豊かなコーヒーの山が広がっています。コーヒー農家には、一世帯あたり2㏊ほどの森が割当てられ、真っ赤なコーヒーチェリーが実る10月～12月には、一家総出で収穫に当たります。(写真1)丁寧に手で摘まれた赤い実は、熟していない実を寄り分け(写真2)サンドライ、ウォッシュド、いずれかの製法を経て生豆へと生まれ変わります。津田さんにウォッシュドコーヒーができるまでの過程を教えていただきました。(写真3)コーヒーの実は、水に浸けることにより、表皮が剥れ、更に悪い豆は浮き、良い豆だけが沈んで残るのだそうです。これを乾燥棚で乾かしたものがコーヒーの生豆。(写真4)薄緑から乳白色をした生豆は、この後、オークションに掛けられ、G1・G2といった数段階のランクに分別された後、輸出業者へと買い取られてゆきます。輸出業者に引き渡されたコーヒー豆は、大型選別機により更に細かくランク分けされ、人の手による不良豆排除という最終工程(写真5)を経て、入念なテイスティング(写真6)の後、漸く出荷の工程へ。厳しい基準を満たしたコーヒー豆だけが海外へと輸出されます。

エチオピアの主要産品であるコーヒー豆は、国の総輸出高の60%を占め、コーヒー産業に関わる人びとの数は、実に1000万人(人口の約1/6相当）にものぼると報告されています。ご紹介したコーヒー生産にかかる手間と、このデータを照らせば、エチオピアにおけるコーヒー産業の裾野の広さを実感できるでしょう。

プランテーションに頼らず、自生するコーヒーの森から豆を収穫する。そして、生産量の約半分を国内で消費するという形態は、数あるコーヒー生産国の中でも希有な例です。産業だけでなく文化や伝統といった側面からも、エチオピアの人びとにとってコーヒーは欠かせない存在なのだという事がよくわかります。

しかし、世界のコーヒー市場を取り巻く環境は、決して楽観できるものではありません。近年の躍進的な農業技術の向上により、一部の地域でコーヒー豆の大量生産が可能になると、相場が大暴落。世界的な『コーヒー危機』を招く原因を作りました。また、エルニーニョ現象等による天候の変異は、その年の豊作・不作を大きく左右するようになり、時に僅か2㏊の土地から現金収入を得ているエチオピアのコーヒー農家の暮らしをも脅かします。

津田さんのお話しを伺い、エチオピアのコーヒー豆は、良質な商品としての価値だけでなく、コーヒー発祥の地ならではの文化的な価値も非常に高いということを知りました。また、コーヒー豆の取引価格は、その品質と手間への公正な対価であるべきことも実感しました。コーヒーの大量消費国に暮らす私たちが、ほんの少し視点を変えるだけで、エチオピアの森林コーヒーを守ることができるかもしれません。毎朝飲む一杯のコーヒーでできる国際協力。フェアトレードは、最も身近で有効な国際協力の手段と言えるのではないでしょうか。

取材協力・写真提供：NPOハーベストタイム，　文責：山本純子

【NPOハーベストタイムのご紹介　http://www.hatime.org/】

HATでは、日本の消費者とアフリカのコーヒー生産者を直接結び、南北格差が広がるアフリカ、なかでもエチオピアの小規模農家が世界市民の一員として共存できるよう、生活環境の向上にむけて支援をしています。ホームページでは、エチオピアのモカコーヒーのネット販売も。

図解！コーヒーセレモニー

解説：鈴木かおり／イラスト：山本純子

一般に家庭や喫茶店コーヒーは、下ポット・ケトル・ケラ…と1杯楽しむ。年長者や一家の主、お客様から1コーヒーを出し、3杯目のイラスト(底薄という意味)は子供連にもよろしいる。これは、1杯目・2杯目はカフェインの量が多く刺激が強いといわれている。