

2011「東ティモール・フェアトレードコーヒー生産者を訪ねる旅」報告

NPO 法人ほっかいどうピーストレード会員 八木田道敏

パルシック主催の「東ティモール・フェアトレードコーヒー生産者を訪ねる旅」が、2011年8月27日～9月4日、開催されました。私は、昨年が続いて2回目の参加です。札幌からは10日間の日程です。今年は、ほっかいどうピーストレードからは単身参加で、バリ島のデンパサールでパルシック東京組と合流しました。東ティモールのコーヒーの産地には4泊5日滞在しました。

東ティモールはコーヒー栽培の適地

東ティモールは、赤道直下、インドネシアの島々の一つ・ティモール島の東半分です。

赤道をはさんで南北緯25度付近のエリアをコーヒーベルトといい、コーヒーの産地です。この中で、栽培適地は標高の高いところ。赤道付近で、朝夕の温度差の大きい高地で栽培されたコーヒーほど質が高いのです。

東ティモールは、ほぼ赤道直下で、国土の三分の二が山岳地帯です。細長い島に、背骨のように2000メートル級の山々が連なっています。最高峰は約2900メートルです。「マウベシ珈琲」の産地・マウベシは約1500メートルの高地で、日中の日差しは強く暖かいけれど、夜間の冷え込みは昨今の札幌以上です。まさにコーヒー栽培の適地なのです。

東ティモールは14900 km²、岩手県より少し狭いくらいの面積で、人口は107万人、これも岩手県よりやや少ない人数です。言語はティトゥン語とポルトガル語。その他に40位の言語があるそうです。通貨は米ドルです。GDP/人は498.5ドル(2009年)、日本円で4万円弱の貧しい国です。オーストラリアとの間に油田が発見されましたが、この収入を得るのは一部の富裕層で、貧富の差が広がっています。



パルシックスタッフと参加者

今年も届けた北海道米の収益金

今回のツアーの参加者は6名。最年長者は女性、沖縄の中学校教師、添乗員歴7年の京都の方、フェアトレードを卒論にするという大学4年生、食堂のチェーン店などを全国展開している企業のフェアトレードコーヒー部門担当者、そして私です。マウベシには、パルシックから伊藤淳子さん、當舎(トウシャ)さん、大坂さんという3名の女性スタッフが同行しました。



バリ島から2時間、インドネシアのメルパチ機で、東ティモールの首都・ディリに到着しました。ディリは海辺にありますから、まさに南太平洋、暖かいところです。

まずパルシック東ティモール事務所に行き、ほっかいどうピーストレードから、おみやげに持参した

お米の収益金を伊藤さんに託す

マウベシ珈琲とお米の収益金の1000ドルを伊藤淳子さんに渡しました。コーヒーの不作年(2008年)に、北海道米の収益金を現地に送り、現地でお米や油などを買ってもらい、生産者にクリスマスプレゼントをして、大変好評でした。北海道米もおいしかったので、この支援は毎年続けています。使い道は現地にお任せしています。

釧路でマウベシ珈琲を売っている薬局が寄付してくれたボールペン200本は、住民投票記念日の行事で教育関係者が不在だったので、パルシックスタッフに託しました。

集落をあげて歓迎してくれたハヒタリ

ディリの市場で収穫に使う籠(ゴテ)や食料を購入。マウベシの市場でも食料を購入しました。ツアー参加者の食料にするためです。

マウベシは周囲を2000メートル級の山々に囲まれた盆地になっています。マウベシでは丘の上の360度展望ができるポルトガル時代に作られたホテルに泊まりました。収穫と加工実習はハヒタリという集落でした。去年は徒歩で行かなければならない集落でしたが、今年はハヒタリまで車で行けました。

ハヒタリに着くと、アーチ型のテントで出迎えてくれました。到着した日は晩御飯までフリータイムでしたので、私がお土産に持参したけん玉、コマ、縄跳びで交流しました。けん玉には子ども達が集まり、コマはそれよりも年長の方が、縄跳びは女の子達が楽しんでいました。夕食のときは生産者14名のほか、村長、集落長、教義伝道師がいさつするなど、地域のお偉方が全部集まって歓迎してくれました。そして歓迎ダンスパーティーは2晩続けてありました。2晩目は集落の人たちは朝まで踊っていました。



ハヒタリはアーチで出迎え



けん玉で子ども達と交流



歓迎ダンスパーティー



コーヒー畑で赤い実を収穫

ハヒタリは昨年（2010年）からコカマウ（マウベシ郡コーヒー生産者協同組合）に加わった集落です。参加の動機は、①パルシックから果肉除去機など設備の支援があること、②コーヒー豆を車で集荷してくれること、③政府への働きかけによるインフラ整備の期待、です。品質のよいコーヒーをきちんと作りたいと、堅実な取り組みを行っていました。

コーヒーの収穫と加工作業

翌日、私達は実際の収穫作業に参加しました。今年は長雨の影響で、作柄が悪いと話していました。

まず、コーヒーの実（チェリー）の収穫です。首から籠をさげて、赤く熟した実だけを収穫します。収穫してきたらシートに広げて、黄色や緑の未成熟な実を取り除くなどの選別をします。次に水に入れて、浮き豆を除去します。次のステップは果肉除去です。昨年訪問したロビボにはパルシックが作ったコンクリート製の水槽がありましたが、ハヒタリは果肉除去機だけで、水槽はありませんでした。機械を通して果肉を除去した後、果肉の取り残しを手でむきます。その後、一晩水に浸けて醗酵させます。ぬるぬるのぬめりが出てくるので、手でこすってぬめりを取ります。

そして、1～2週間、天日干しをします。水分含有量の目安は12パーセントです。この状態がパーチメントです。水分含有量測定器は日本製で、パルシックの支給品でした。ハヒタリの集落の人たちは、この過程ではねられた豆を自家用にして飲んでいました。

コーヒーができるまでの重さの推移を概算すると、チェリー1000g → パーチメント200g → 生豆（グリーンビーンズ）140g → 焙煎コーヒー125g です。チェリーの



選別と果肉除去と手作業



選別しながら天日干し



水分含有量の測定



袋に詰めて出荷

重さの5分の1がパーチメント、7分の1が生豆、8分の1が焙煎コーヒーになります。パーチメントの状態では薄皮をかぶっていますので、ディリにある工場に委託して脱穀し、生豆にします。この形で日本に輸出されます。

今年はコーヒーの大不作

さて、東ティモールでは、今年は大不作です。パルシックの出荷量で比較すると、2009年はパーチメント34.8トン（生豆25トン：パーチメントの71%）。2010年はパーチメント54トン（生豆35トン：同64%）。2011年はパーチメント13トン（生豆9トン：同69%）。伊藤淳子さんの2011年7月5日のレポートにも「昨年の長雨の影響で、今年は大のつく不作で生産者もあきらめムードで、心なしか盛り上がり欠けています」とあります。ちなみに東ティモール全体の輸出量も、去年（2010年）生豆10,000トンだったのが、3割の3,000トンと予測されています。

そして、ココマウ（マウベシ群コーヒー生産者協同組合）もなかなか大変な状況です。2003年1集落34世帯で始まった組合活動は、2004年6集落200世帯、2005年9集落195世帯。出入りもありますが、2年目から200世帯前後で推移してきたようです。財政的自立には、組合員400世帯、生豆出荷量70トン～100トンが必要だと聞いています。それを目標にやってきたのですが、現実には厳しい状況です。2011年、組合役員間の利益配分が原因で組合解体の危機に陥りました。去年からコーヒー相場が倍以上に値上がりしているという背景もあるようです。組合役員がたまったお金を自分たちで分配してしまったので、残資金も各集落に分配し、11集落165世帯に再編し、ココマウとして全体で取り組むやり方から、集落単位で競い合うやり方に変更しています。

市場価格とフェアトレード価格

コーヒーの売買は、チェリー、パーチメント、生豆で行われています。どの段階で買うかで値段が違って来るので、比較はなかなか難しいものがあります。ニューヨークの先物取引は生豆で行われていると思われまます。

パルシックのパーチメント購入の考え方は、1kgで、チェリーの市場価格+60セント。60セントは生産者組合への助成金20セント+チェリーからパーチメントへの加工賃見合い分40セント。今年は1kg4ドル10セント、去年は2ドル10セントを生産者に支

払っています。パーチメントで購入するのは、生産者に早くお金が支払えるからです。

国際マーケット価格とフェアトレード価格について見てみます。市場価格が安い時も、フェアトレードは高く買います。市場価格が上がると、フェアトレードは同じ額で買います。今は市場価格が上がっていますから、フェアトレード価格と市場価格はほぼ同じ額です。

フェアトレードの最低価格は毎年決められていて、今年はアラビカ種で生豆 1 kg 3 ドル強です。市場価格より低い額なので、実際には市場価格と同じになります。パルシックが購入しているのは、この価格よりさらに少し高めだと思います。パーチメントから生豆にするにはコストがかかりますので、パーチメントと生豆の重量比の値段が同じなら、パーチメントで支払う方が生産者に有利になります。

2009 年、ココマウの一世帯の年収は 375 ドルで、一般の生産者が 277 ドルなのと比べ、35%も多かった。市場価格の方が安かったこともあり、35%の年収差です。ちなみに、ココマウの一世帯の年収は、2010 年は 340 ドルでしたが、今年は不作で 180 ドルと見込まれています。今年の値段は去年の倍近くになっていますが、生産量が例年の 3 割ですから、厳しい状況です。

パルシックでは、昨年からロブスタ種も取り扱っています。ロブスタは英語のローバスト（丈夫な）と同じ意味で、丈夫で低地でも採れます。去年の長雨の影響も受けなかったようです。主にアイスコーヒーなどにして飲まれています。

女性グループの活動は、去年はソラ豆チップスと大豆菓子を作られていましたが、今年はインゲン豆、ソラ豆、大豆が気候のせいであまり採れない。そのため、サツマイモチップスやハーブティーを商品化していました。ハヒタリではヤシ酒の蒸留も検討していました。このような女性活動は月 10 ドル～20 ドルにしかなりません。生活資金が月 35 ドルとっていました。市場で野菜を売ってもせいぜい月 2 ドル～3 ドルにしかなりません。でも、女性たちはグループ活動を楽しそうにやっています。お金のこともあるけれど、家庭から離れて共同作業すること自体が楽しいそうです。

これからも北海道から支援を

パルシックがコーヒー事業に着手して 10 年。組合生産体制の再編、役所での賄賂の横行など、苦労が絶えないようです。これからも北海道から支えていきたいと思えます。

(2011 年 10 月 1 日の報告会から採録しました・荒井久代)

NPO 法人 ほっかいどうピーストレード

〒003-0803 札幌市白石区菊水 3 条 1 丁目 6-12

TEL/FAX 011-812-4377 e-mail hptrade@ivory.plala.or.jp

ホームページ <http://www13.atwiki.jp/hptrade/>

2011 年 10 月 編集：荒井久代