

🇹🇲 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
2018年 報告集



特定非営利活動法人 パルシック



目次

1) ツアー概要	P2
2) 行程表	P3
3) 東ティモール事務所代表より挨拶に代えて	P4～P5
4) ツアー参加者の感想	P6～P18

1) ツアー概要

- ツアー名： 美味しいコーヒーに出会う旅 ～From Seed to Cup～ in 東ティモール
- 開催時期： 2018年8月3日(金)～8月12日(日)10日間
- 訪問地： 東ティモール民主共和国ディリ、マウベシ郡ロビボ集落
- 訪問組合： コカマウ(COCAMAU)協同組合、コハル(KOHAR)協同組合
- 参加者： 7名
- 同行者： パルシックスタッフ 伊藤淳子、梅本大介
- ツアー企画： 特定非営利活動法人パルシック
- 旅行企画： 株式会社 風の旅行社
- 訪問集落地図



東ティモール コーヒーツアー2018					
月日	曜日	時間	場所	内容	宿泊
2018/8/3	金(Fri)	21:30	羽田空港	羽田空港集合	機内泊
2018/8/4	土(Sat)	0:05	羽田空港	羽田発→シンガポール着(JL35)	
2018/8/4	土(Sat)	6:15	シンガポール空港	シンガポール着	ディリ
		9:25	シンガポール空港	シンガポール発→ディリ着(MI296)	D'City Hotel
		14:20	ディリ空港	ディリ到着	
				出迎え後、ホテルへ移動し休憩	
			ディリ	市内観光 (政府庁舎、週末物産展、サンタクルス墓地、キリスト像)	
		18:30		夕食	
2018/8/5	日(Sun)	AM	ホテル	朝食	マウベシ
				パルシック事務所にて東ティモールとパルシックのコーヒー事業についてブリーフィング	Sara Guest House
			タイベシ市場	マウベシの市場見学、食料とコーヒー収穫用のかご購入	
		13:00		昼食	
		14:00	ディリ/マウベシ	マウベシへ移動	
		17:00	マウベシ	マウベシ着、ゲストハウスチェックイン	
		18:30		夕食	
2018/8/6	月(Mon)	AM	ゲストハウス	朝食	集落に民泊
			マウベシ市場	マウベシの市場見学、食料買い出し (荷物を預ける方がいればマウベシ事務所を経由)	
		12:00		昼食	
		13:00	マウベシ/ロビボ	ロビボ集落へ移動	
		14:30	ロビボ集落	自己紹介 コーヒー加工方法の説明、質疑応答 コーヒー畑まで散歩をしたり、子供たちと遊んだり	
		18:30		一緒に料理して夕食	
2018/8/7	火(Tue)	AM	ロビボ集落	コーヒー収穫	集落に民泊
		12:00		昼食(民家)	
		14:00		コーヒー加工体験	
		16:30		交流	
		18:30	マウベシ	一緒に料理して夕食	
2018/8/8	水(Wed)	AM	ロビボ集落	朝食	マウベシ
				お別れ会	Sara Guest House
				マウベシへ移動	
		12:30	マウベシ	昼食	
		13:30		ゲストハウスにチェックイン、休憩 (荷物を預けた方を事務所に案内)	
				自由行動(女性グループのハーブ園、水事業の現場、Pousadaなど、体調とご希望に応じて)	
		18:30		夕食	
2018/8/9	木(Thu)		ゲストハウス	朝食	ディリ
		8:00		サココ集落へ移動	D'City Hotel
		12:00	サココ集落	昼食	
		13:00		生産者との交流	
		14:00		ロブスタ種の畑・加工場見学	
		15:00		ディリへ移動	
		18:30		夕食	
2018/8/10	金(Fri)	AM	ホテル	朝食	ディリ
			ディリ	コーヒー2次加工場見学	D'City Hotel
		12:30		昼食	
		14:00		東ティモールコーヒー協会カップングラボにてカップング	
		18:30		夕食、振り返り	
2018/8/11	土(Sat)	AM	ホテル	朝食	機内泊
		9:00	ディリ	民族抵抗博物館見学	
		13:25	ディリ空港	チェックイン	
		15:25	ディリ空港	ディリ発→シンガポール着(MI295)	
		18:00	シンガポール空港	シンガポール空港着 自由時間※	
		21:50	シンガポール空港	シンガポール発→羽田着(JL35)	
2018/8/12	日(Sun)	5:50	成田空港	羽田着、解散	

ロビボのジュリオさんのこと

パルシック東ティモール事務所 伊藤淳子

ロビボ集落がココマウに加入したのは2010年。ジュリオさんが代表で、おそらく親戚関係にあるパウロさんという方が副代表でした。あまり口数の多くないジュリオさんに対してパウロさんは笑顔が穏やかで対応もとても丁寧で、どちらかという、わたしはパウロさんの方に信頼を置いていました。



2010年の年度末決算後、ココマウは役員と事務局の不正で資金が流出し存続の危機に陥ります。加入した途端の大混乱で、ロビボの面々は不安だったことと思います。加入メンバー13名のうち8名が退会、ジュリオさん、パウロさんら代表者はそれから5年をかけてメンバーを18名まで増やし、グループを再建しました。

わたしがジュリオさんに対して今一つ信頼を置けなかったのは、口数だけが理由ではありませんでした。東ティモール全体が政治的混乱に陥っていた2006年～2008年にかけて、複数のマーシャルアーツグループが政治とつながり、ディリで、地方で、小競り合いを続けていました。マーシャルアーツグループは、東ティモールの男性ならば誰でも一度はどこかのグループに属したことがあるというほど、インドネシア占領時代に急速に広まり浸透していました。2007年、このマーシャルアーツグループの衝突がマウベシであり、一人が死亡、警官1名が重傷を負いました。亡くなった方のお墓はマウベシの町からロビボ集落に向かう途中の事故現場にあり、事態の收拾に駆け付けた警官を山刀で襲い重傷を負わせたのがジュリオさんだと聞いていたのです。



ロビボ集落でグループを形成してココマウに加入したい、という話があったとき、ジュリオさんの素性はマウベシの人たちの口からわたしの耳にも入っていました。グループの中心がジュリオさんのお宅で、75世帯が居住するロビボ集落でなぜこの13世帯だけがジュリオさんの周りに集まってきたのだろうか、と訪問するたびに警戒心を抱いていたことを覚えています。そして、パウロさんの柔らかい物腰に、安心材料を見出そうとしていたのだと思います。わたしが警戒していたからでしょうか、ジュリオさんは代表なのに言葉少なで、

どこかオドオドしていました。客人が来ても上手にもてなすこともなく、今は取り壊されてしまった古くて大きな伝統家屋は魅力的だけれど、家主のホスピタリティがちょっとね…とツアーの訪問地としても今一つ、という認識でした。

今回のツアーで、わたしのジュリオさんへの印象は大きく変わりました。ツアーをロビボで受け入れる

のが3回目だからもう慣れた、ということではなかったと思います。明らかに、ジュリオさんに変化がありました。グループの代表として、そして家主として、客人をもてなし自分も楽しもうという気持ちが真っすぐに伝わってきました。そして饒舌でした。ツアー参加者からの質問に、男ばかりではなく女性も発言するべきだとお母さんたちに機会を振って、東ティモール人男性のジェンダー意識はここまできているのかと日本人を喜ばせたりしました。

ジュリオさんは、2年ほど前からカトリック教会の教義伝道師に選ばれ、ロビボ集落が属するエディ村の教義伝道師として教会活動に関わるようになったといいます。おそらく、そのことはロビボ代表としてココマウに属することとはまったく違う種類の誇りを、ジュリオさんと彼の家族にもたらしめました。ツアー中、そのことをわたしに教えてくれたとき初めて、ジュリオさんが自分から2007年の事件に触れました。ココマウに加入したころはまだ服役中で、8年間、月に一回、警察署まで出頭しなければならなかったこと、その役務がようやく終わり、教義伝道師に選ばれたこと、今はココマウの活動と教会活動とで毎日とても忙しいこと――。



今回のツアーで、ジュリオさんは覚えたばかりのナチュラル製法、ハニー製法をわたしたちに伝授してくれました。そしてロビボの篤農家フェルナンドさんと一緒にサンプルを作り、アメリカの機関へ送って品質と味の違いを調べてもらいました。その結果がとてもよく、ロビボのコーヒーはフルウォッシュでもナチュラルでも、ハニーでも行ける！という見通しを引き出してくれました。このことを契機に、ココマウの他の集落でもさまざまな製法を試し、いろんな品質や味のコーヒーを提供できるココマウに変化

していく道筋が出来つつあります。

まさかあのジュリオさんが、ココマウの中でこのような役割を担うことになるとは思いませんでした。みなさんとジュリオさん、ロビボのコーヒー生産者の間に入ってツアーの進行をしながら、わたしの心の中はジュリオさんへの驚きでいっぱいでした。ジュリオさんのことをここにこのように書いて良いのか、ジュリオさんが過去に犯した事件に触れて何を伝えたいのか、自分でもよくわからないまま、今回のツアーについて何か記録に残そうと思ったら書きたいことはジュリオさんのことでした。

モノを通じてつながっている人たちひとりひとりの暮らしを知り、触れたくて、遠く東ティモールまでやってきたので、こうして実際にひとりの生産者の変化を感じ取れる距離にいられることは幸せです。そして、いまだに心が動く瞬間にあふれているから、長くココマウとの付き合いも続けていけるのだと思います。そんな東ティモールでの暮らしのひと時をみなさんとともに過ごせたことに感謝します。

「コーヒー」も「人」も好きな旅好きにおすすめしたい 美味しいコーヒーに出会う旅～東ティモール フェアトレード コーヒーツアー～の魅力

大森展弘（マーケティング会社と自家焙煎コーヒー屋さんの複業社会人）

こんな人におすすめです。ちなみに、これらは私の参加理由でもありました。

- コーヒーの生産現場について知りたい
- フェアトレードについて学びたい
- 東ティモールの人と交流したい
- 個人ではいけない場所に行き、特別な体験をしたい。
- フェアトレードコーヒー/東ティモールのコーヒーはおいしくないと思っている

それでは、おすすめポイントを3つに絞って紹介していきます。

おすすめ ①

コーヒー生産者（ロビボ村）との交流がうれしい & 元気をもたらえる。

写真などでは知っていましたが、今回初めてコーヒーの栽培～加工の現場を訪問しました。訪れたのはロビボ村という小さな生産集落です。コーヒーは集落の周辺に植えられおり、僕らが寝泊まりした家からちょっと歩いただけですぐにコーヒーの木に出会えます。

建物の奥に見える森に入るとすぐにコーヒーの木があり、たくさんの実をつけていました。まさに取り放題。収穫には子どもたちもお手伝いしています。子どもたちに教えてもらいながら一緒に収穫をお手伝いしてきました。



ちなみに、東ティモールではコーヒーなどを生産する際の農薬などを禁止しています。もちろん、ロビボ村のコーヒーも同じで JAS 認証を取っています。コーヒーは病気に弱いのでかなり大変だと思いますが、土地や働く人たちのサステナブルな循環を考えると非常に良い取り組みだと思います。

一緒に収穫した子どもたち。



現地の言葉を教えてもらいながら一緒に豆の選別をしました。子どもとは言え、すでにプロ。すごい速さで豆の選別をしていました。

ロビボ村では新しいコーヒーの加工方法に挑戦していました。
ナチュラルやハニーはよくありますが、ウォッシュを（水有/水無）の2つに分けていたのです。

ナチュラル

ハニー

ウォッシュ（水有）

ウォッシュ（水無）



ウォッシュの水無は、知りませんでしたが、ほかの国では取り入れ始めているところもあるようで、ロビボ村でも挑戦しているようです。ロビボ村を支援するパルシックでは、生産者を定期的に海外研修に送ったり、パルシックのスタッフが研修に参加し、その知識を共有したりしているようです。良いコーヒー豆を作るために、様々な努力をしていることに、感動しました。

帰国後、サンプル豆をいただき試してみましたが、どれもおいしく、ウォッシュ（水無）も非常に面白い特徴を出していました。この豆が流通したら自分でも使ってみようと思っています。

約2日間の滞在で、コーヒーの収穫から、新しい加工方法の体験、住民との交流と本当に充実した内容で、僕にとってはツアーのハイライトとなりました。たまたまかもしれませんが、ほかの国にあるように非常にフレンドリーだったり、極端によそ者扱いされることもなく、ちょうどよい距離感で、遠くの親戚の家に来たように過ごせたことも印象に残っています。

※現地のコーヒーも体験しました。



①中華鍋で焙煎

②木臼と鉄棒で挽きます。

③ものすごく大きなネルでドリップしていました。



おすすめ ②

コーヒー豆の加工所見学が最高&コーヒー豆の品質が高い！

ツアーではパルシックが建てたコーヒー豆の加工所（パーチメント→生豆）も見学しました。日本では絶対に見ることができない工程です。



(左) 脱穀時の粉塵がすごいのでマスクを装着します。
(右) パーチメントの状態の巨大な脱穀機に吸い込まれていきます。



最終的に、豆ごとの大きさに分類された生豆が出てきます。

ここでも、JAS 認証の大変さがあります。JAS 認証を取っていないコーヒー豆と分ける（混ざらないようにする）ため、他の豆を加工する前と後で徹底的に掃除を行うのだそう。かなり大変です。

僕は、マーケティング会社で働く傍ら、フェアトレードの豆を使った自家焙煎のコーヒー屋さんを始めていた僕は、アルバイト経験から趣味にしていたコーヒーを副業にするため、最初は焙煎済みのフェアトレードコーヒー豆を買って、使用していました。好きなコーヒーをみんなに良い循環で楽しみたいと思ったからです。日本で購入できるフェアトレードコーヒーは一通り購入しましたが、今一つ物足りず、生豆を買って自分で焙煎するようになりました。

帰国後、今回のツアーで収穫したコーヒー豆を使ってみると、香り、味、共にほかのフェアトレードコーヒー豆よりもはるかにおいしく衝撃を受けました。一緒にツアーに参加していたプロの焙煎士やカフェオーナーも絶賛するおいしさです。

これは、現地でみたロビボ村の生産努力、パルシックの加工努力によることが大きいと思います。今では、自分の販売しているコーヒーにも使っていますが、評判もよく定番のコーヒーとして人気です。ちなみに、中煎りにした豆をサイフォンで淹れるのがおすすめです。

おすすめ ③

ヒトが最高。ツアーのアテンダー&東ティモールのバリスタチャンピオン

今回、ツアー主催者であるパルシックから2名のスタッフが同行してくれました。1人は現地で長年活動しているスタッフで、もう1名は、日本からアテンドしてくれました。現地スタッフの方は、東ティモールの方と結婚され、お子さんもおり、東ティモールの魅力を十分に理解している方でした。

現地の人とコミュニケーションを取ってくれ、僕らの様々な疑問に答えてくれました。東ティモールではほとんどが現地の言葉（テトゥン語）でのコミュニケーションです。過去の歴史から、ポルトガル語やインドネシア語も一部では使っていたり、通じたりするようですが、ツアーで訪れたところのほとんどがテトゥン語しか通じない国です。

今回のツアーでは、東ティモールの歴史や文化を学ぶ機会もありました。東ティモールのことを何も知らなかった僕は、歴史を知る中で非常にショックを受けると共に、いろいろな質問をしました。中には「占領されていた時代」「独立」「インドネシアへの感情」等かなりセンシティブな質問で、現地の人にとっては、不快な質問もあったかもしれません。でも、現地スタッフの方が、上手くコミュニケーションを取ってくれ、知りたいこと以上のことを学ぶことができました。

コーヒー生産者とも親しく、信頼関係があったのでかなり突っ込んだ話もできました。コーヒーの専門的な話、コーヒーの生産方法や加工方法、焙煎方法など個人で行ったり、普通のツアーでは絶対にできないコミュニケーションだったなと思います。そのおかげで、東ティモールがより身近に感じられるようになったのは事実です。



コーヒー好きにうれしい内容だったのがツアーの最終工程で交流した現地のバリスタさん。

しかも、東ティモールのコーヒーフェスティバルで優勝した方です。現地のトップバリスタとコーヒーのカッピングをして、どの豆が一番評価できるかをみんなで考えました。

バリスタチャンピオンもとても謙虚で、日本ではどんな味が好まれるの？など僕らにもアドバイスを求めてくる方でした。もちろん、チャンピオンが淹れてくれたコーヒーは日本でも中々味わえない素晴らしいものでした。

●最後に

今回は割愛しましたが、このツアーは3つのおすすめポイント以外にも魅力があふれるツアーです。現地の市場を訪問して特産品の買い物をしたり、レストラン（飲食店）でおいしい料理を食べたり、歴史記念館で東ティモールの悲劇の過去を学んだり、観光ツアーに、スタディツアーに、交流にと本当に充実したツアーでした。コーヒー生産だけではなく、東ティモールの様々な顔を見ることができました。

東ティモールは個人でも行くことはできますが、個人では体験できないこと、見られないこと、聞けないことが東ティモールにはたくさんあります。そして、そこが一番の魅力なのだと思います。東ティモールの120%楽しむにはこのツアーから始めるのが本当におすすめです。

この感想レポートでは、東ティモールの魅力の10%も伝えられていないと思います。ぜひ、ご自身で体験してほしいです。僕自身、今回のツアーを通して、東ティモールを支えるパルシックの重要性を感じました。おいしいコーヒーを作るために勉強し、様々な取り組みを行いながら丁寧にコーヒーを生産してくれているロビボ村の人たちと友達になれ、東ティモールの人たちの魅力にふれました。これからも東ティモールとつながってほしい。微力ながら支えたいという想いを持って、これからも東ティモールのコーヒー豆を大切に使いしていきたいと思っています。

ツアーで出会った皆さんに心からありがとう

織田 雪江

このツアーへの参加を決心するまで、東チモールはそこまで気になる国ではありませんでした。大変な犠牲を払って独立を果たし、その国の自立支援にとパルシクのコーヒーが生まれ、それを飲んだり販売したりしたことがあったにもかかわらずです。出発前に「カンタ！ティモール」を再度見た時、以前より一つひとつの風景にも、心が留まるようになっていて、急速に東チモールとの距離が縮まっていることを感じました。そしてツアーを終えて、とても気になる、とても大切な場所へと変化していたのです。

初日に、上記の映画にも出ていたサンタクルス墓地を訪ね、現地に立つことで、サンタクルス事件が映像の枠を越えて起こっていたことに気づきかされます。また最終日に訪ねた民族抵抗博物館では、映画で使われた映像や虐殺された青年たちの遺品の展示もあり、当時の恐怖を感じる一方で、大きな力にも決して屈せず独立を勝ち取った誇り高い国であることも伝わってきました。そして日本がこの島で戦争中にしたことや、東チモールの独立阻止に加担してきたことも忘れてはならないことです。

さて、ここからツアーのハイライトについて記します。コーヒー生産者を訪ねる旅はとても充実したものでした。二泊させてもらったエディ村ロビボ集落は写真にあるように周囲を森に囲まれ、コーヒーの作業もできる広場、農作物が育つ畑、家畜もいる素晴らしい環境でした。左端のトタン屋根の家に、私たちが泊めてもらった部屋がありました。中央の円錐型の屋根の家は台所があり、大きな石を3つ組んだかまどを使って、食事の調理や大きな中華鍋でコーヒーを焙煎してくれました。周囲に見えた森が日陰樹の役割を果たし、その下に、背が高くなったコーヒーの木がたくさんありました。



コーヒー豆の摘み取りは、ジュリオさんの家族や親戚も総出で出かけました。ちなみに写真はジュリオさんの家族です。ジュリオさんが一粒ずつ本当に素早く赤い実だけを摘み取る様子をお手本にするのですが、同じようにはできません。赤く丸々としたアラビカ種のコーヒーの果肉はとっても甘くておいしくて、コーヒーチェリーとは、よく名付けたものです。ちなみに青い実は苦かったので、赤い実を選びすぐる手摘みの良さが証明されました。摘み取ったコーヒーの加工については、ジュリオさんとネルソンさんが研修で教わってきたことを実験する時期となり、この産地以外の製法も見られる貴重な機会となりました。手廻しで動かす木製の果肉除去機は、見事に豆を選別してくれました。浮き豆を何度もすくって悪い豆を除去し、発酵後はぬめりを取るために3回も洗います。ジュリオさんは、「これは実験用だけど、本当はもっと量が多くて大変だからね」と繰り返し話していました。18歳のアデリーノくんの全工



程でのサポートぶりや、11歳のプレミアシュくんが黙々と実を摘み選別している姿をみると、次の世代も育っていていいなあと思いました。お別れ会で、ジュリオさんは「私たちはコーヒーで生計を立てています。コーヒーの品質を巡ってケンカをしたり、お腹もすいて気が立って問題が起こったりすることもあるけれど、グループの代表としてみんなをまとめていきたい。」と語りました。コーヒー農家としての誇りを感じるとともに、生活もギリギリのところ、良いコーヒーを作るために試行錯誤されていて、みんなの仕事ぶりや思いを他の人にも伝えたいと思いました。

次に、ロブスタ種を育てるサココ集落を訪問しました。おいしい昼ご飯をご馳走になった後、組合長アメルさんにゼンショーからのフェアトレードプレミアムの使い道を尋ねました。そして、NGOから外食産業まで、いろいろな人が本気で「フェアトレード」に関わろうとしているのかもしれないと考え始めました。現地スタッフの淳子さんと東チモールを歩くことで、パルシックにつながる人はもちろん、他のNGOのスタッフや、国際機関で働く人、カフェのオーナーなどいろいろな人と出会いました。そしてどの人とも話が弾んでいる様子を見て、立場を越えてお互いの活動を尊重し合っていくことが大切なのだと思います。その例のひとつが、2016年度に立ち上げた「東チモールコーヒー協会」でした。生産者支援のNGOや大手の食品会社などが一緒になって、小さな利害を越え大きな目標に向けて動き出したもので、今後の展開を応援したいです。

ところで、ロビボからサココへの曲がりくねった道で私は車に酔い、舗装のない道路では体は揺れっぱなしで少々参ってしまいました。この移動で、最低限のインフラ整備は不可欠だと感じたので、コカマウ組合の倉庫で「トラックでコーヒー集荷ができるようになった」と聞いても、まだまだ大変だと想像してしまうのです。

また、パルシックがコーヒーだけでなく、女性事業としてハーブなど他の作物も商品化していることに興味がありました。ジュリオさんの畑にもレモンバームや月桃などハーブが植えられていたのですが、まだコーヒーほど市場がなく収入に結びついていないとのこと。JICAの協力でできた「アロマチモール」のオフィスも訪ね、アンジェリーナさんがリーダーを務めるこの事業も何とか軌道に乗って欲しいと思いました。

この旅では、東チモールのコーヒー文化も楽しみました。ジュリオさん宅で何度も飲ませてもらったコーヒーもおいしかったです。ディリに出れば素敵なカフェがあり、バリスタの淹れたカフェラテが飲めるのです。こうしたお店のひとつで働くジュリアさんから、コーヒーを評価するカップングを教わりました。昨年度、東チモールコーヒー協会主催のフェスティバルでチャンピオンになったジュリアさんと、バリスタ経験のある3人の参加者のサポートの元、初めてのカップングに臨みました。

日本の生活に戻って歴然と格差が横たわる現実を目の当たりにすると、無力感に襲われることもあります。でもジュリオさんが良いコーヒーをつくるため組合を組織し、みんなを巻き込んで努力しているように、自分の目の前にある現場でできることにしっかり向き合うこと、そして自分の暮らし方も問い直す必要を感じます。コーヒーで繋がった素敵な参加者や引率者の皆さんとの何気ないおしゃべりも楽しく、ツアーを充実したものにしてくれました。ツアーで出会った皆さんに心からありがとうと伝えたいです。



“コーヒーチェリーを摘んで食べてみたい”夢が実現！

榊原 路乃

「東ティモール？、、、どこにあるの？アフリカ？」

出発前に行き先を伝えた友人たちからの反応で一番多かった言葉。かくゆう私も、映画「カンタ！ティモール」をだいぶ前に観たきりで、現状であったりコーヒーのことなどなど知らないことだらけで、ツアーに参加することを決めてから図書館で本を読んだりネットで調べたりして情報を集めていました。

今回、旅の参加を決めたのは、“コーヒーチェリーを摘んで食べてみたい”というコーヒーが好きになってからの夢と、“先進国ばかりでなく途上国に行ってみなくては”というフェアトレードに関わる仕事をはじめてからわだかまっていたこと、その両方を満たす(+休暇のあいだに行ける!)内容だったため。



実際のツアーは、優しいパルシックのスタッフさん、現地の人々、参加者のみなさんのおかげで、とても濃い、充実した10日間でした。もし旅の感想をA4ではなく一言で！と求められたら“百聞は一見に如かず”。何年も思い悩んでいたことが少しはっきりしました。頭では理解したつもりだったコーヒーの加工工程も自信を持ってこれからはお客様に伝えられるはず。

五感の大切さも改めて感じました。都会では見られない満天の星と流れ星、ご飯の味、まちの匂い、朝の音、捌いた鶏から羽を抜く触感や温度。コーヒーチェリーの色づく段階、その甘い味、コーヒー豆を取り出す過程の溢れる香り、乾いた豆をすくう音、ハニー豆が手にくっつく感じ。

長い睫毛のとても真剣な眼差しの子もたちの、ぎゅっと見つめるときにできる眉間のしわは、日本の子もたちにもあったのかな。真剣に物事を汲み取ろう、学ぼうとするときにも眉間にしわはできるのだな、素敵だな。街のコーヒーショップでいただいたカフェラテは、はっとするほど本当に美味しかったな。ハーブ工房や水事業場で働く人たちの生き生きした感じや優しい笑顔。



清潔で快適で便利な日本。美味しいものや人生や職業の選択肢がたくさんある日本。物に溢れ仕事や経済第一(と思われている)で人との関わりが脆弱な日本。都会と村と生活方法の差が大きく、しかしながらどちらも不幸そうに見えない東ティモール。道も浜辺も山も投げ捨てられたゴミだらけの東ティモール。ちょっとした病気が命取りの東ティモール。仕事が適当なこともままあるが家族を大事にする東ティモール。たった10日間ではわからないこともたくさんあるだろうけど、それでもみえたことはたくさんありました。しかし、旅で得たことを(この文章がぐちゃぐちゃなように)ちゃんとした言葉にして話せるようになるまで少し時間がかかりそうです。それができるのはもうすぐかもしれないし、10年後かもしれないけど、とても大切で必要であった10日間であったことは確かです。

最後になりましたが、今回の旅ではたくさんの方にお世話になりました。ありがとうございました！またお会いできる日を楽しみにしています！

たくさんのことを学んだ10日間

橋本 薫

このツアーに参加してみたの一番の感想は、参加して本当に良かった！ということです。日本に帰国してから約1か月経った今でも、東ティモールで撮った写真を見返し、ふとした時間に東ティモールでの日々を思い出しています。そのくらい現地で過ごした時間は多くのことを学び感じた密度の濃いものでした。私は、他の参加者の方とは違い普段から東ティモールともコーヒーとも特別な関係があったわけではなかった分、このツアーに参加しなければ知ることのなかった世界について身をもって体験し、自分の中に新しい世界をつくることができました。

今回のツアーでは、本当に多くの出会いがありました。東ティモールの方々との交流が多くあることはこのツアーの1つの魅力だと思います。その分、自分がテトゥン語を話すことのできない状況にもどかしさや申し訳なさを感じましたが、それ以上に言葉が分からなくても私たちを関わり受け入れてくださった方たちの優しさを感じました。特にロビボで同年代の人や子どもたちと関わることのできたことは私にとって東ティモールをより身近に感じさせてくれるものでした。また鶏を絞めるという行為を実際に見たことがなかった私にとって、特に同年代の人たちが絞めてくれたことは、歳が近いとはいえ住む世界が違えば生活も大きく異なるということを痛感し考えさせるものがありました。そして学生という立場だった私にとって、東ティモールの方だけでなく、実際に東ティモールやコーヒーに関わっていらっしゃるツアー参加者の皆さんやパルシクのスタッフの皆さんと出会えたことは、自分の世界を広げる意味でも将来を考える意味でもとても貴重なことでした。大学主催の研修では出会うことのない方たちと同じ時間を過ごすことができ、コーヒーのことだけでなくそれ以外のことについて学ぶことができました。



現地の方たちのコーヒー生産にかける思いにはエネルギーを感じ、私も自分の目の前にあることを精一杯頑張らなければいけないという気持ちに自然となりました。もちろん現地では明るい話ばかりを聞いたわけではありません。フェアトレードの難しさ、コーヒー生産における課題など、まだ考えていかなければいけないことがたくさんあります。電気やガス、道路といったインフラがまだ完璧には整備されていないこともその一つです。国際協力に興味のあった私は、そうした現状がまだ世界にはたくさんあることは頭では分かっていました。しかし、今回実際に民泊という形で現地の方々の生活の場にお邪魔させていただき、また伊藤さんのお話を聞いて、実生活の基盤となるものであるだけにただ机上で語るだけで終わらせて



はいけない問題であることと痛感しました。こうした視点を学んだからには、今後の学習において忘れずに大切にしていきたいと思います。

ツアーに参加するにあたってパルシックの方々が丁寧にメールでの質問に答えてくださったため、特に不安もなく参加をすることができました。今回のツアーのターゲットはコーヒーに関係している方ということだったので少しずれるかもしれませんが、学生がこうしたツアーに参加するほとんどの場合保護者の同意が必要になるため、参加前にもツアーに関する説明を直接聞くことのできる説明会があるとより安心して参加を決めることができるのではないかと感じました。また、しおりに関しても少し日程にミスがあったり空港でのチェックインを全員でするのかなど曖昧な部分があったりしましたが、日本、東ティモールでのそれぞれの連絡先が掲載されていたのも保護者のためには良かったと思いますし、東ティモールについて一通りのことが知ることができる内容で勉強にもなりました。渡航前だけでなく、帰国後にも見直して学んだことや現地での日々を思い出すことができている、東ティモールに戻りたい！と思いながら今でもたまに読んでいます。

感じたことが多すぎて、書ききれないこと、うまくまとめられていないところがまだまだありますが、人の温かさに触れ、些細なことで大笑いし、現地の方とのサッカーに本気になり、山道を頼もしいドライバーと走り、初めてのことに尽くして本当にたくさんのことを学んだ10日間が最高の日々だったことは間違いありません。今まで地図上の小さな国だった東ティモールが、「コーヒー」と聞くたびに思い浮かび明るい気持ちにさせてくれる国になったのは、このツアーに参加したからです。東ティモールとコーヒーとのつながりがこのツアーで終わることのないように、必ず東ティモールをもう一度訪れる！と思いながらコーヒーを飲んでいきます。最後になりましたが、パルシックのスタッフの皆さん、東ティモールで出会った皆さん、ツアーの参加者の皆さん、10日間という短い時間でしたが、ありがとうございました。



コーヒー生産者の熱心な取り組みと課題

株式会社サーカスコーヒー

代表取締役 渡邊良則

今回は、ツアーに参加させていただき、貴重な体験をさせていただきました。ありがとうございました。

私自身、15年前の独立当初、西ティモールにいましたが、以前、ロバーツ様の東ティモールのお話をお聞きして、当時東ティモールでおこっていたことを全く知らなかったもので、今まで以上に興味がわき、一度自分の目で見たいと思っていて、今回参加しました。

何度かコーヒーの産地にいったことがあります。コーヒー業者で行くツアーでは、基本的には商社が得意先を案内する内容で、お話しする方々も農園のオーナーや管理者の方が、大半で、なかなか実際にコーヒー生産をされている方とお話したり、実際の生活を共にさせて頂くことがなかったので、とても感動しました。

訪問する前の情報として「貧困」な国というイメージでしたが、私自身感じてみて「貧困」ということはイメージとは違いました。都市部も山間部も生き生き生活されているように感じました。

どちらかという、日本の方が精神的には「貧困」になっているかもしれないと感じました。

ただ、急速な経済発展によって、すでに都市部と山間部での経済格差が広がっているように感じました。

コーヒー栽培に関しても、失礼ですが「フェアトレードだからそれなりのものを沢山作れば、買ってもらえる」という意識で栽培をされているのかと想像していましたが、マウベシでのコーヒー生産者の品質向上にたいする研究熱心な取り組みには、驚きました。

ただ、何点か課題も感じました。

① コーヒーの木の高齢化及び剪定管理

栽培されている木がかなり高齢化していて、アジア周辺の収穫量の2割ほどだとお聞きしました。植え替えの必要性を生産者の方に感じてもらうことが必要だと思います。全部を一気に植え替えすると収穫できない年がでてくるので、エリア分けして徐々に植え替えする必要がある。長い計画で行わないといけないので、できるだけ早くの取り組みが必要だと思います。

一度新しい木を植え変えて、収穫量の多さを感じてもらえると作業も楽になり、沢山収穫できるので、直接収入のアップにつながると思います。

② カッピング

各集落でも、カッピングをして実際の味わいの違いを意識してもらえたらと思います。今回、精製の違いのサンプルを作りましたが、そのコーヒーも実際に飲んで、評価された内容とのすり合わせが必要だと思います。



③ マイクロロットの作成

今、世界の高品質コーヒーの評価として、より小さなロットで特別なコーヒーを栽培するという事で、より個性豊かなそこでしか作り出せない味わいが評価されます。作り手側からするととても大変な作業だと思いますが、5袋とか10袋ぐらいで特別なロット作りも、全体の東ティモールコーヒーのブランドアップになると考えます。現地で伊藤様とも色々とお話をお聞きしました。



他団体の取り組みとして、ピンポイントの農家さんと取り組むことで、マイクロロットやいわゆるコンテスト用ロットを作ることができ、東ティモールコーヒーのブランドアップにつながっていると思いますが、一方地域の全体として底上げになっていないという側面があるということを言われていたように、私は理解しました。

パルシックさんは、ピンポイントに協力することではなく、地域全体の底上げを考えておられるという事でそれも大事で大切に私もそうあるべきだと思います。

でも、ピースウィンズさんが今から全体の底上げという取り組みは難しいと思いますが、パルシックさんは、とても大変だと思いますが、地域が広いので、その中で特別ロットを作ることも可能ではないでしょうか？

今回も、参加者の中で、フェアトレード団体の方々だと、そこそこのクオリティで良いので出来だけ買いやすい価格でおさえてほしいという方もいれば、ある程度コストをかけてでもいいものを高く買ってほしいという極端に違うものを求めておられる方がおられるので、それぞれの別ロットが必要になってくれば、日本でも販路も広がるかもしれません。

④ 直営店

一番生産者にとって安定的に高く買い取れるシステムとして、直営カフェでないかと感じました。ドイツのカフェでも、コーヒーを飲むと3ドル（360円）ほどしていました。

日本の感覚が合うかわかりませんが、コーヒー焙煎豆で原価率20%とすると、それなりの価格で買い取りも可能になるのではないかと感じました。

⑤ ツアーとして

とても満足できるツアーでした。

普段コーヒー関係者ばかりでのツアーですし、今回フェアトレード関係の方ばかりだったので、私の今まで知らなかったことも色々聞いてよかったです。

コーヒーの精製のテストサンプルを作る作業も、今まで実際にしたことはなかったので、とても貴重な体験でした。

カップリングも初めての方もおられて、実際に体験されることは大変貴重な機会だと思います。

ディリの街も色々とみることが出来て、特に歴史ミュージアムは感動しました。もしかして歴史ミュージアムを前半に入れてもらったら、農村部にいったときも見方がちょっと違ったかと思います。サンタクルーズ寺院も実際に行けてよかったです。

また、今回コーヒー関係者に来てもらいたかたツアーということでしたが、専門にコーヒーを扱っているのが私だけということで、ちょっと残念なところもありました。

ツアーの募集と告知が少し遅いように感じます。また買い付けもできるようされたり、東ティモールコーヒー協会でバリスタチャンピオンとのカップリングも行うことなども告知すれば、もう少し来年は集まるかもしれません。希望ですが、コーヒーすでに仕入れているお店には、少しツアー代の割引などあれば、すでに取り扱っておられる方は参加しやすいと思います。

また、コーヒー以外の取り組みも見せて頂くことができ、それもよかったです。

色々と言も書いてしまいましたが、とてもいいツアーでした。

今後共東ティモールコーヒーを通じて、現地の方々の生活を伝えていきたいと思います。

また数年先に行ったら、全然違う姿になってより良い国になっていることを願っています。

最後に、参加者の方々、梅本様、伊藤様現地スタッフの皆様、日本事務所の皆様、本当にありがとうございました。



東ティモール・マウベシ珈琲の ふるさとへ生産者を訪ねて



ほっかいどうピーストレード 荒井久代、東由佳子



東ティモール民主共和国はバリ島から飛行機で東へ2時間、インドネシア諸島の最東端のティモール島の東半分にある国です。隣のオーストラリア便や、マレーシア便もあります。面積は岩手県と同じくらい小さな島国で、サンゴ礁の海でダイビングをしたり、3000m近い山も楽しめます。観光化されていないので、ありのままの自然がいっぱいです。

長年のポルトガルの植民地支配、日本軍による占領、インドネシア軍による強制併合を経て、2002年に独立するまでに、苦難の道を辿ってきました。独立を決めた住民投票後の混乱では、多くの人が犠牲になり国際問題にもなりました。

東ティモールというと「危なくないの?」と聞かれることがありますが、独立して16年経ち、平和になり、人々のあたたかさが心にしみる国です。子どもたちは恥ずかしがりですが、満面の笑顔に出会えます。

東ティモール基礎情報

- <国名> 東ティモール民主共和国
The Democratic Republic of Timor-Leste
- <首都> デイリ
- <面積> 約 14900 平方キロメートル
- <人口> 約 118.3 万人 (2015 年)
- <宗教> キリシト教 99.1%
- <言語> テトゥン語他多くの地方語
- <通貨> 米ドル



プレジデンテ・ニコラウ
・ロバト国際空港



岬上のキリスト像

デイリ市内のスポット



民族抵抗博物館：インドネシア時代から独立までの歴史資料館



サンタクルス墓地



伝統の織物・タイス市場

マウベシ珈琲がおいしいわけ



1 収穫 マウベシ郡ロビボ集落

コーヒーの木は日陰樹に守られて育ちます。7月頃から収穫が始まります。真っ赤に熟した実だけを選んで、ヘタを取らないように一粒、一粒、手で摘みます。



ヘタを取らないように用心して



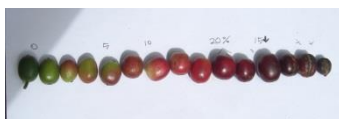
代表のジュリオさんから説明を聞いてから収穫です

木に登って収穫する人

コーヒーの似合う女の子

2 選別

収穫後シートに広げ赤い実だけを選びます。



実で作った色と形の見本



3 脱果肉

水で洗って、浮き豆は除きます。手回し果肉除去機で果肉を取りパーチメント(白豆)にします。



パーチメントが飛び出さないように

4 乾燥・選別

約24時間おき発酵したパーチメントを洗い、2週間ほど天日干しします。その間も選別です。手間をかけていいコーヒーができます。水分含有量11%以下になったら出荷です。組合の倉庫で保管されます。



パーチメントの天日干しと選別

5 二次加工

ディリの設備が完備した工場では薄皮が剥がされ生豆になります。船で日本に運ばれてきます。



7段階で薄皮が除去・選別されます

マウベシ郡エティ村ロビボ集落のジュリオさんの家に泊めていただきました



電気が来ている！テレビもある！



宿泊した家：大部屋＋6つの小部屋



ご夫妻と6人の子どもたち

女性たちがごちそうを作ってくれました。一番のびっくりは電気！電柱を立てる仕事を手伝ったお礼に引いてくれたそうです。



清潔なトイレ



近くの水場



石三つのカマドで調理



野菜炒めにチリソース



ご飯とおかずを盛る



朝食の揚げパンとコーヒー

極上の自家焙煎コーヒーの作り方



棒でパーチメントの薄皮をはがす



生豆をカマドで炒る



棒で潰して粉にする



収穫後の加工も熱心に研究

加工方法について、ジュリオさんは研修を受けてきたことを、実際にやってみせてくれました。



ジュリオさん宅ハーブ畑

女性グループがハーブティーを作っています



美しい月桃の花

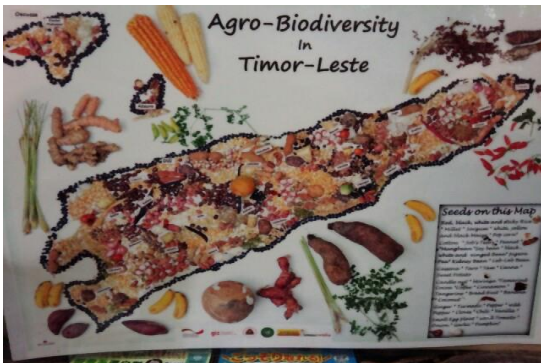


東ティモールはワニの国？



昔むかし、仲良く助け合い旅行をしたワニさんと少年がいました。あるとき、ワニさんはおなががすいてたまらなくなりました。少年を食べてしまわないために、じっと石のように動かず我慢していたら、島になりました、その島で少年は幸せに暮らしました、とさ。その島が東ティモールだそうです。(かなりお話を省略しています)

東ティモールで収穫できる農産物マップ



豆、ココナツ、ジンジャー、コーン、レモングラス、チリ、タロイモ、パイア、バナナ…、もちろんコーヒー！

マウベシ珈琲ソーシャルプレミアム



今年もマウベシ珈琲ソーシャルプレミアムを届けました。

知り合った頃若かったネルソンさんやアカイさんは生産地や加工場のリーダーになり頑張っています。北海道にコーヒーの話をしに来てほしいですね。

東ティモール あれこれ

堆肥としてしか利用されていなかったコーヒーの果肉がお茶になっていました。冗談みたいですが、「カスカラティ」といいます。またモールなどではコーヒー売り場が広く、以前はなかったので気になったのが「キノポリカンガルーコーヒー」。キノポリカンガルーが果肉を食べて落ちたコーヒー豆のコーヒーだそうです。「LAGU TEN」といいます。楽天ではありません。ちなみに楽天ネットショップでは販売されていないようです。

女性グループの商品もハーブティ、はちみつ、ココナツオイル以外に、ジャム、クッキーなどアイテムが増えていきます。なかでもバナナチップはかなりいけますが、日本には、まだ輸入されていません。



女性グループの商品



変わる東ティモール

東ティモールが独立をして16年、ほっかいどうピース・トレードがマウベシ珈琲の販売を開始して10年が過ぎ、東ティモールへ行くたびに首都ディリの変わりように驚きます。今も「東ティモールは危なくないの？」と聞かれますが、独立の混乱で破壊された建物は、今はどこにもありません。週末には、家族連れや恋人たちが海辺でのんびりと過ごしています。自動車やバイクが増え、信号機も続々と増え、モールには映画館もあります。お洒落なカフェやレストランも増えて、フルカラーのタウン情報フリーペーパーが置いてあったりします。スーパーには輸入された多くの商品があふれています。

美味しいフォーのお店でドリンクを頼んだら、プラスチックのストローではなく、竹のストローを使っていました。ゴミのポイ捨ても問題になっていると聞きました。地産地消オーガニックフードのお店では、昨年のコーヒーフェスティバルで優勝したバリスタの女性が、あふれる笑顔で働いていました。



東ティモールでは、コーヒー関係者が集まり、東ティモールコーヒー協会を作り、様々な活動を始めています。コーヒーのカップテストができるスペースもあり、バリスタさん指導で、今年のココマウ（マウベシ郡コーヒー生産者協同組合）の新豆をいくつかカップテストさせてもらいました。

生産地にも変化があります。今回はじめてコーヒー生産地でテレビを見つけました。インドネシアのドラマを放映していて、夜に家族じゅうでテレビの前に集まっていました。他の家電はないようです。このテレビは大切にされ、電源が入っていない時は布がかけられていました。電気がこうこうとついているわけではありませんが、電球が灯る真っ暗じゃない部屋があり、そこを寝室に提供してくれました。

東ティモールで変わらないもの

東ティモールの海と夕日の美しさは変わらないし、お店でしつこい売り込みがないのも変わらないし、困っているとなんとか助けてくれようとしてくれるのも変わらない。天秤棒を担いだ子どもが果物やピーナッツを売り歩いていたりするのも変わらない。コーヒー生産地の子どもたちの、はにかんだ笑顔や、星の美しさは、ホント変わっていませんでした。

生産者は「どうしたら美味しいコーヒーになるか」収穫後に様々な試みをしていて、研究方法などを聞きました。人にも環境にも優しく美味しいコーヒーを作ろうという生産者の情熱を、マウベシ珈琲で伝え、多くの人に届けたいと思いました。マウベシ珈琲をどうぞよろしく！

NPO 法人
ほっかいどうピース・トレード
札幌市白石区菊水3-1-6-12
電話 070-5619-3222
FAX. 011-812-4377



特定非営利活動法人 パルシック

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町 1-7-11 東洋ビル

TEL:03-3253-8990 FAX:03-5209-3453

E-mail: office@parcic.org WEB: www.parcic.org