

マヤビニック・コーヒープロジェクト 連載4

マヤビニック・コーヒーいよいよ日本へ上陸

— 一杯のコーヒーから、いっぱいのお笑いを —

マヤビニックジャパン
慶応義塾大学4年

山内 明美

八月二十日快晴。横浜港本牧に、待ちに待ったマヤビニック・コーヒーが上陸しました。この日、豆の保管をお願いする川西倉庫さんへお邪魔し、入港作業の一部を見学させていただきました。今回はその模様と、メンバーのその後の活動の様子をお伝えします。

マヤビニック・コーヒー

— 船積みまで —

当初は六月中旬の入港予定でしたが、船積みの延期が重なり、とうとう2ヶ月遅れの輸入になってしまいました。マヤビニック生産組合の現地スタッフと、インターネットで連絡を取り合っていたプロジェクト代表の照沼は、船積み遅延のメールが送られてくる度に、元気のない様子で、「また、遅れてしまったよ」とポツリ。メンバーの間にも、「本当に豆はやって来るのだろうか」と、不安がよぎります。

現地生産者へ手作業でのピッキング（選別）をお願いしていたため、思いのほか作業が難航

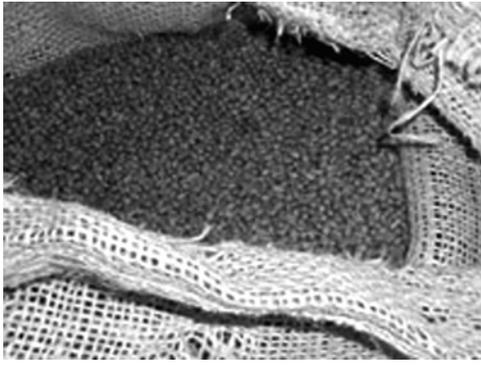
し、船積みが延期されてしまったのです。品質に厳しい日本の消費者のために、小さなゴミや欠点豆を取り除く作業は不可欠です。メキシコ産コーヒーの競争が激しい日本市場の中で、マヤビニック豆を売り出すためには、ハンドピック作業は、欠くことのできない工程でもあるのです。

本格的な日本向けの輸出は、今回が初めて。これまでもお伝えしてきたように、マヤビニック・コーヒーは、マヤ系先住民の末裔の人々によって栽培されています。Maya Viridic（マヤビニック）はメキシコの南部、チアパス州の標高一二〇〇〜一八〇〇メートルの高地に位置する、コーヒー豆の生産者組合です。完熟した豆だけを丁寧に手摘みした、この高品質のコーヒーは、これまでメキシコ国内向けとヨーロッパ、アメリカへ輸出していました。規格にこだわらない欧米とは違って、日本への輸出には、やはり神経を使います。一九九七年の、四十七名という村の尊い命を奪った虐殺事件

を背負い、資本や栽培技術の乏しい現地生産者にとつて、有機栽培、17アップスクリーンサイズ以上の規格を守ること、細かなゴミを見逃さないことなど、日本向け輸出のための条件は、非常に高いハードルであるということは言うまでもありません。しかし、このハードルを乗り越え、高品質なコーヒーを追求する底力が、長い歴史を培ってきたマヤの人々の真面目な姿です。その生産者の真摯な姿は、マヤビニック・コーヒーを飲んだ時の、香りの高いフルーティーな味わいの中に凝縮されている、と言っても過言ではないでしょう。

待ちに待った日本上陸

さて、七月二十六日に、メキシコのマンサニーヨ港を出航したマヤビニック・コーヒーは、二十四日間の長い航海を経て、八月二十日に日本へ到着しました。横浜港本牧の川西倉庫さんへ、巨大なコンテナが入ってきた時は、メンバーが満面の笑み



麻袋を開封し、検査される豆

でマヤビニック・コーヒーを迎えました。待ちに待ったマヤビニックとのご対面です。
観音開きのコンテナが開かれると、メキシコの香りとともに、麻袋に入ったマヤビニック・コーヒーが現れました。今回、輸入した生豆は、全部で六・九トン。一袋が六十九キロですので、一〇〇袋がこのコンテナの中に入っています。
六十九キロの麻袋というと、とても私などは担ぐことができないのですが、川西倉庫のみなさんは、プロフェッショナルな身のこなしで、次々と計量、検査、積み上げ作業を進めていきます。



このコンテナの中にマヤビニック・コーヒーが入っている。

日本へのマヤビニック・コーヒー到着から、三日後の八月二十三日。

メキシコへのフィールドワーク 一顔の見える関係を築く！

ベルトコンベアに乗せられた豆の状態(欠点豆、輸送による豆への影響など)を厳しくチェックされ、倉庫へ保管されます。この時、食物検疫で虫が見つければ、クン蒸ということになるのですが、今回は無事通過でホッと胸をなでおろしました。



一つ一つ計量される。



川西倉庫のみなさんと、マヤビニック・ジャパンのメンバー



麻袋コンテナからベルトコンベアに乗せられ、順々に検査を受け倉庫に

約一ヶ月間の予定で、山本純一教授率いるプロジェクトメンバー3人が、メキシコへ出発しました。今回も、生産者の住むチアパス州アクテアル村の調査と、コーヒー農園の見学、そして今回日本へ到着した豆の状態と、日本の自家焙煎屋さんなどから寄せられた、要望やメッセージなどを伝えるのが主な目的です。

私たちのプロジェクトの大きな目的の一つに、「生産者と消費者の顔の見える関係をサポートすること」が上げられます。消費者がどんなコーヒーを望んでいるのか、生産者はどんな環境のもとでコーヒー栽培を行っているのかなどを、インタラクティブに伝える役割を担おうと考えています。

コーヒーがカップに注がれるまでの間には、実に多くの人々が関わっているのだと言うことを、プロジェクトを通して気づかされました。しかし、近代の消費社会の中では、複雑に分業が進んでいるために、生産者と消費者の距離はどんどんかけ離れていきます。殊にコーヒーの輸入に関しては、想像を絶するほ

ど流通経路が複雑で、一般の消費者が、豆の生産農園を把握できる例は、ごく少ないのではないのでしょうか。

コーヒー一杯の中に、どんな人々のどんな人生が隠れているのか。そんな「物語」を知りたい消費者がたくさんいることを、私たちは気がつきはじめています。生産者と消費者の双方を、よりダイレクトに繋ぐことができれば、コーヒーはもっと美味しくなるのではないか。私たちはそう考えているのです。

「物語」のあるコーヒーを 目指して

朝一杯のコーヒーを飲む時、実はそのコーヒーに、本当にたくさんの人たちが関わっているのだと気が付いた時、世界と繋がっている自分を考えるようになりました。

『珈琲と文化』を読む方には釈迦に説法ですが、コーヒーハウスやサロンを培ってきた嗜好品であるコーヒーは、ブルジョワジー（市民）の文化を支える一方で、植民地政策や貧困という

生産現場での過酷な背景を抱えてきました。もちろん、マヤビニック・コーヒーも、例外ではありません。

プロジェクトでは、そんなマヤビニック・コーヒーの「物語」をお伝えするために、月刊情報誌「マヤビニックだより」を創刊しました。毎月発行されるこの情報誌は、焙煎屋さんを通して、マヤビニック・コーヒーを買っていただいた消費者の方に配られています。

また、メールマガジン「マヤ☆タイム」も2週間に1度配信されています。(詳しくは、マヤビニック・ジャパンホームページよりご覧ください↓<http://mayavinic.sfc.keio.ac.jp/>)

秋・冬に向けての販売と課題

八月二十六日から、マヤビニック・コーヒーの販売が始まりました。しかし、ホットコーヒーの消費量が少ない夏という時期のためと、マヤビニック・コーヒーの認知度が低いためか、注文状況はいまひとつです。と

もあれ、一〇〇袋コーヒー豆の完売を達成することが、現地生産者がより高い品質の豆を生産する糧になると信じ、9人のメンバー総出で売り出し作業に乗り出しています。

ただ、今回輸入した豆を詳しく調べた結果、17アップスクリンサイズが75パーセント程度という、厳しい現実が待っていました。こちらへ届いた豆の状態については、すでに現地へフィールドワークに行っているメンバーに伝えてもらいましたが、日本での規格の厳しさについて、生産者に率直に伝え、理解してもらわなければならぬことは、なかなか辛い作業でもあります。

私の実家が、宮城で農家を営んでいるということもあり、農産物の規格がいかに厳しいかを肌身で感じて来ました。規格が合わない農産物は、出荷できないのが日本の市場の掟なのです。そもそも、私がマヤビニック・コーヒーのプロジェクトに参加したのは、珈琲が大好きだと言うことと、農業問題に関心が

あったからなのです。ここには規格だけではない、本当の品質とは何かを、日本の消費者に問い直すという、新しい課題も含まれています。

それでも、幸いカップングしていたいただいた焙煎屋さんからは、上々の評価をいただくことができました。

さてさて、コーヒーの専門商社である、アタカ通商さんのご協力のもとに実現した、マヤビニック・ジャパンのコーヒープロジェクトは、いよいよ船出しました。果たして日本にマヤビニック・コーヒーは浸透するのか、その行く末は未知数です。コーヒーを取り巻く様々な人々と出会い、巻き込みながら「物語」を紡ぎ、美味しいコーヒー作りの一端を担うことができました。ドタバタ喜劇のように、マヤビニック・ジャパンは、今日も邁進しております。是非、一度マヤビニック・コーヒーを味わってみてください。「マヤビニックだより」とともに、お手元へお送りいたします。

マヤビニック・コーヒープロジェクトに関する詳しい情報、お問い合わせはこちらまで。

マヤビニック・コーヒープロジェクト

HP : <http://mayavinic.sfc.keio.ac.jp/>

アタカ通商

HP : <http://www.specialtycoffee.jp/>

メール : fair-trade@keio.to 照沼まで

メール : info@specialtycoffee.jp 上吉原まで