

マヤビニック・コーヒープロジェクト 連載3

マヤビニック・コーヒーの農園現場

— 一杯のコーヒーから、いっぱいのお笑いを —

プロジェクト代表
慶応義塾大学学生

照沼かおり

初めてのコーヒー農園

今回は、マヤビニック・コーヒーがどんなところで作られているか、その農園の様子についてご紹介したいと思います。

二〇〇四年三月十八日から二十六日まで、九日間ほどメキシコチアパス州に行つてまいりました。

「まるで田舎のおばあちゃんちの畑みたいだ」——マヤビニックの農園の私の印象は、「おばあちゃんの畑に似ている」です。

私の母方の祖父母は、農家を営んでいます。先祖代々のお墓が、広大な畑の中にあり、毎年お盆になると、いつも狭い道をたどつてお墓参りをします。井戸水で水を汲み、墓石に水をかけ、私の家に咲いていた花をお供えするのが習慣です。

祖父母とは離れてくらしており、いつもこの畑に来られるわ

けではないので、余計にこの広い自然の中にある畑が、小さい頃から大好きでした。

コーヒーの赤い実にたどり着くまで、一時間以上急な山道を歩きました。日ごろあまり運動をしないので、すぐに疲れてしまいかもしれないと心配していましたが、この茨城の田舎に来たのと同じような感情がしたので、むしろ意気揚々と楽しい山登りでした。しかし、私はたった一日の出来事ですが、マヤビニックの人々は、毎日山を上り下りします。強気を言っている私も、さすがに毎日となると心配で、コーヒーの木を世話するのは大変だろうな、と想像したりしました。(しかし、それはいらぬ心配だったようです。案内してくださった農家の方々はスイイ山を登っていきました。高地一五〇〇m、太陽がサンと降り注ぐメキシコの大地。疲れる私に木を折って杖を作ってくれたマルコスおじさんや、技術の質問にはすべて答えてくれた若手のペレスさん。たくま



農園の中で、マルコスおじさん

しく生きるマヤ系先住民の農民の方々によつて、マヤビニック・コーヒーは、一本一本大切に作られています。

農園の現場から美味しさの秘密をレポート

(1) 肥沃な土地、日陰栽培で自然の実り

霧が発生しやすく寒暖の差が激しいメキシコの気候と、コーヒー農園だと気づかないほどのたくさんのシェイドツリー。このふたつの要素により、高地に射す真っ赤な太陽の光は、ほど

よいやさしさで木に注がれます。日陰栽培は、落ち葉などの有機物が豊かな土をつくります。農園に足を踏み入れると、落ち葉の隙間からは、水分が出てきて、水分を多く含んだ柔らかい土だということが、すぐにわかりました。

マヤビニックの農園では、コーヒーの木を四平方メートル当たり一本と、贅沢に土地を使っています。

(2) 無農薬・有機肥料を使用
そこら中に牛の糞が落ちていて、はじめは少し驚きました。道端に牛まで登場するのですか



除虫機「トランパ」

ら。この牛の糞がそのまま肥料にもなるし、特製の肥料もこれから作ります。

肥料は、唐辛子、にんにく、タマネギ、バナナの皮、牛糞、コーヒーのバルブ、落ち葉、ミミズ、し尿、石炭を、二週間熟成させたものです。

コーヒーの木をまわりに撒き土でかぶせ、さらに、この肥料が雨によって流れ出さないよう、コーヒーの木一本一本に、細い枝々で堤防のようにして木を囲みます。

面白かったのが、特製の除虫の仕掛けです。現地では「トラ

ンパ」呼ばれています。唐辛子、にんにく、タマネギを混ぜたものを、ペットボトルを変形させて作った「トランパ」にセットし、10mおきに木にぶら下げます。自然の餌で虫も撃退です。

(3) ひとつひとつ丁寧に手摘み
熟したコーヒーの赤い実を口の中に入れると、甘い味が口の中に「ふわっと」広がりました。

「コーヒーが甘いなんて」……正直驚きました。完熟した実からとれる豆は、熟した甘さが、じっくり豆に浸透しており、その甘さがコーヒーのうまみとなります。

一杯のコーヒーを淹れるには、約70粒のコーヒー豆が必要です。おいしい一杯のために、マヤビニック・コーヒーは、完熟した赤い実だけをひとつひとつ丁寧に摘み取っています。

(4) 太陽のエネルギーをいっぱいに吸い込む天日乾燥
赤い実は、澄んだ空気の中で天日干しされます。機械による乾燥が多くなったコーヒーです

が、マヤビニック・コーヒーは今も百パーセント天日乾燥。甘みが増した後味の素晴らしい味に仕上がりました。天日干しの前提として、水洗式による豆の洗浄と果肉の除去が必要になります。マヤビニックの近隣の山々からは、豊かな水が流れ出ています。新鮮で清潔な水は、実にいいのです。

マヤビニックの村々では、ラジオで、ポリエステルで出来た袋やごみを捨てないよう呼びかけています。農園の周りには鉄線が張られ、ごみが入り込まないような工夫がされています。



アクテアル村の子供たち



右側がベレスさん（農園で）

（5）ハンドピックでよい豆だけを選別

機械では選別できない欠陥豆や虫食い虫が混じらないよう、先住民の女性がひとつひとつ手作業でピックアップしています。

農村に滞在、先住民の人々との出逢い

今回の訪問の滞在先は、基本的にはチアパス州都・サンクリストバル市にあるマヤビニックの事務所でしたが、農園を訪問するために、農家に一泊お世話になりました。

目的地アクテアル村までは、タクシーで約2時間。はじめて

“先住民”の村へ向かいます。サンクリストバル市にいる人々の多くももちろん先住民ですが、伝統的な生活がある程度守り、今も森の中に自然発生的な村を形成している“先住民”に出会うのは、初めてです。

私は、どんな気持ちで彼らと向き合ったらいいのか、少々緊張した気持ちでいました。でも、村に着くと、誰でも私たちに挨拶をしてくれ、安心しました。必ず握手をし、名前を聞き、どこから来たのか、いつ帰るのか、



農村の子供ラウラと筆者

ここは好きか、などを話し、とても親切な方々です。

男性は、短い巻きスカートにシャツなど伝統的な服装の方もいますが、ほとんどの方が、ズボンにTシャツです。先住民の女性は、子供から大人まで刺繍入りのカラフルな民族衣装を着ています。みなおさげの髪型で、遠くから見ると何歳くらいなのかはほとんどわかりません。みな背があまり高くないのでより一層見極めは難しかったです。村に着くと、歓迎にお食事もてなしてくれました。トウモロコシのトルテイージャ、豆の

煮込み、トマトご飯という食事内容です。豆やご飯をトルテイージャではさみ、サルサを付けて食べます。みな、手際よくくるくとトルテイージャを丸めて、何十枚も食べていました。私は、“甘くないあずき”が苦手で、みんなに笑われてしまいました……

食事後、卒業生の森谷（連載1執筆者）と私で、持ってきたカセットコーヒを配り、日本での飲み方を紹介しました。日本では通常ドリッパ式で淹れませんが、メキシコの場合は、お湯と一緒に煮込みます。「カフェ



コーヒの淹れ方を教える筆者



生産者の人々と記念撮影

・デ・オジャヤ」と呼ばれるもの
です。
日本での飲み方を知ってもら
うことは、消費国としての日本
に興味を持つきっかけになって

もらえるのではないかと思っ
てやってみたのですが、大成功で
した。日ごと、挽いたコーヒー
とお湯を一緒に煮込んで上澄み
液を飲んでいる彼らにとっては、

日本式の飲み方はかなりの衝撃
だったようです。中には、カッ
プの中にコーヒーを入れて、お
湯を注いでしまう方もいました。
でも、初めての体験だったせい
か、楽しんでもらえたようです。

代表のマカレロもこの贈り物
を喜んでおり、「日本にもマヤ
ビニック・コーヒーを広めてい
きたい。一緒に手伝ってほしい」
といったコメントいただきました。
た。コーヒーを介して日本とメ
キシコの文化が行き交う。私は、
生産者の顔の見えるフェアト
レードの面白さと可能性に胸を
膨らませました。

船積み時期

マヤビニック・コーヒーは、
七月中には現地を出発する予定
です。日本向けに特別、ハンド
ピックの作業を加えてもらって
いるので、その関係で作業が少
し遅れています。夏に差し掛
かってしまいますが、もう少し
お待ちいただければ幸いです。

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/> メール : fair-trade@keio.to 照沼まで

アタカ通商

HP : <http://www.specialtycoffee.jp/> メール : info@specialtycoffee.jp 上吉原まで