

作り手とそのまわりと

ニカラグア エルサルバドル ホンジュラス 訪問レポート

2018. 4. 2 ~ 2018. 4. 21



著
伊藤寛之

KARIOMONS COFFEE ROASTER

スペシャルティコーヒーが美味しいことは
とても素晴らしいことなのですが、

その美味しさの恩恵は私たち消費者はもちろん、

作り手にこそ還元されるべきだと僕は考えています。

カリオモンズコーヒーロースター ウェブサイト

ブログ『農園主と労働者の関係性・・・(2018. 4. 27)』より

もくじ

記事については、この冊子の作成にあたりウェブサイトの産地レポートを転載し、一部修正・加筆したものです。

・	「笑顔とその奥」	・・・	エウドロ・ホセ・ギレン
・	「ギブアンドテイク」	・・・	セルヒオ・オルテツ
・	「電波も届かない秘境へ」	・・・	ルイス・アルベルト
・	「カップリングでできる農園貢献」	・・・	ルイス・アルベルト
・	「サラティエルさんのもとへ」	・・・	サミユエル・ザバラ
・	「エウドロさんの結婚式」	・・・	エウドロ・ホセ・ギレン
・	「フェルナンドさんと歩く農園」	・・・	フェルナンド・リマ
・	「グツカチャパにて」	・・・	フェルナンド・リマ
・	「若い作り手の挑戦」	・・・	ルイス・アリタ
・	「農園主と労働者の関係性」	・・・	ブライアン・オレヤナ



「笑顔とその奥」

ニカラグアについて今回最初に訪問した農園はエウドロさんのサン・ホセ農園。この農園を主に管理しているロベルトさんから話を聞きながら農園を散策しました。すでに収穫や生産処理は終わっていて、今は収穫を終えたコーヒーの木の剪定（カットバック）や施肥、農園の点検などを行っています。

2018年の収穫について、産地訪問する前から情報として聞いていた通り、度重なる降雨とビッカー（収穫人）不足とで、45年間この農園を管理しているロベルトさんからも「最悪だった」と聞かされました。特に、サン・ホセ農園とは別にもうひとつ所有している農園は収穫量もかなり落ち込んでいて、その分収穫量あたりの生産コストも上がっているとのこと。

天候については来年は変わるかもしれませんが、ビッカー不足については政治情勢なども深く関係していて、すぐに解決が見込まれないため農家さんたちの大きな悩みのひとつとなっています。

笑顔で談笑しながらも時折深刻な目で話をする彼らが印象的で、後日行うカップピングで品質としてどのような結果が得られたのか、しっかりと本人たちにもお伝えしようと思っています。

「ギブアンドテイク」

昨日はセルヒオさんと一緒にエル・ポルベニール農園のコーヒーのカップピング、それから農園訪問をしました。

前回の記事で今年は特定のエリアのコーヒーの収穫量が良くない事はお伝えしましたが、セルヒオさんがエル・ポルベニール農園とは別に所有しているコーヒー農園では雨と風の影響で今年全く収穫ができず、1年間頑張っ

て栽培してきて収穫はゼロという自体に見舞われました。

自然と人として作っていくコーヒー。本当に私たちはおいしいコーヒーを楽しむだけで良いのでしょうか。考えさせられました。

カップピングでは良いものが並び、その中で特に評価の高かった区画のコーヒーを買付させてもらえることになりました。意外にも農園内では標高の高くないエリアですが、その分早く収穫や処理ができていたことが結果的に品質に繋がったのだと思います。

今年の生産処理の試みなどの説明を受けてからは農園へ。農園管理を行っているアリエルさんと一緒に農園内を散策しました。ポルベニール農園ではすでに次の収穫に繋がる花が咲きかけていて、数日以内に雨が降れば咲くだろうとのこと。毎年このくらいに咲くそうです。昨日訪問したサン・ホセ農園ではあと1ヶ月は待ちたいと言っていたのでニカラグア北部でもかなりペースに差があることが感じられます。

多忙な中、カップピングや農園訪問をさせてくれる時間を毎年確保してくれるセルヒオさんたちにはとても感謝しています。私たちも彼らのその努力や親切に応えていかなければいけません。



「電波も届かない秘境へ」

今日はカリオモンズコーヒーでも非常に人気のあるロ・プロメテイド農園へ行ってきました。上の写真は農園内でもっとも標高の高い区画『Ja Mina』から農園の全景を。素晴らしい眺めです。大きな木々の下にドット状に並んでいるのが全てコーヒーの木です。この農園でもっとも印象的なのは赤く熟したコーヒーチェリー（コーヒーの実）と花が一緒にあることでしょう。通常、ニカラグアを含む中米各国のコーヒー農園では花が咲く時期、収穫する時期、というのはある程度決まっています。しかしこのロ・プロメテイド農園では花が咲く時期が定まっていなかったため、それぞれが熟したタイミングで少しずつ収穫する必要があります。そのぶん作業に手間を要します。これは赤道直下のコロンビアなどの生産国に見られる様子で、僕もニカラグアではここで見えたことがありません。

上の写真を撮った場所から下に降りて対山のてっぺんまで、散策のレベルを超えた農園散策をし、最後に案内してくれたのは新しく苗を植えていくエリア。苗木用の穴が開けてあるのですが、そこにはコーヒーの果肉やパーチメント（種を包んでいる薄い殻）をコンポストしたオーガニック肥料が敷かれていました。このように養分を循環しながら無駄を出さないように栽培していくことが、自然を守り、長期的に健全な農園の運営に繋がっていきます。持って行ったモバイルWi-Fiが全く使えないほど電波状況が悪く、険しい斜面での仕事を強いられるこの農園を管理しているシストさん、本当にすごいと思います。



「カップリングでできる農園貢献」

ルイスさんのオフィスで今年のコーヒーの仕上りをチェックしてきました。各農園、収穫量は以前の記事でお伝えしたとおり少なくなっていますが、品質の面では素晴らしいものがそれぞれの農園にきちんとあり、農家さんとともに僕もホッとしています。今年は各農園でロットまでを細かく指定しての買い付けになりますので本当に評価が高かったものだけがカリオモンズコーヒーにやってくるようになります。



ラ・エスペランサ農園のサミュエルさんも参加してくれましたので、僕らの評価をその場で彼に伝え、今後のコーヒー生産に活かしてもらえるようルイスさんが丹念にアドバイスをすることが印象的でした。こうやって直接的でなくとも農園を良くしていくことに貢献できることが、産地でカップリングする一番の意味でもあります。自分たちもひとりの作り手としての自覚をはっきりと持てる瞬間です。



お土産であげた農園名が書かれた扇子がとても気に入られた様子で、持ってポースをとったりいろんな場所に飾ってみたい。新しくお店で販売する予定のTシャツもみんな着てくれました。毎年の訪問をメインでサポートしてくれるルイスさんはじめ、カップリングを手伝ってくれるラス・セゴビアスのチームのみなさん、いつも本当にありがとうございます。



「サラティエルさんのもとへ」

ニカラグア最終日、朝からサミュエルさんが迎えに来てくれ、ラ・エスペランサ農園と彼がお父さんから最初に引き継いだカンバラチェ農園を訪問してきました。

カンバラチェ農園はラ・エスペランサ農園の上にあるのですが、車が最後まで行けませんので途中からは徒歩で目指すことになります。険しい山道を登るだけでもきついのですが、農家さんたちはこれを収穫したコーヒーの実が詰まった袋を担いで歩くわけですからそのたいへんさは容易に想像できますね。頭が上がりません。

農園の奥まで案内してもらい、現状やこれらのビジョンなどを説明していただきました。

最後にはどうしても行きたかったサラティエルさんのお墓へ。まわりの人たちからは親しみを込めてTio Sala（サラティエルおじさん）と呼ばれていたサラティエルさん。名前の下にEl Tioとも刻んでありました。

実は、ニカラグアに着いた初日には彼の誘いで彼らの自宅に宿泊していました。亡くなったサラティエルさんの奥さんのオルガさん、娘のパオラさん、みんなを迎えてくれ、サラティエルさんのアルバムを見ながらゆくりと時間をかけて話をしました。途中、部屋の隅で気づかれないように涙を流すサミュエルさんの姿もありました。

また来年もここに来ようと話をしてお墓を後にしました。



「エウドロさんの結婚式」

ニカラグア最終日の夜、サン・ホセ農園のエウドロさんの結婚式に参加させていただきました。

こちらでは内縁関係が長く続き、その間に子どもを授かったりしながら家族が先に形成されます。その後結婚式を挙げる夫婦が多いそうです。その間、お披露目会のようなパーティーは何度もやったりするのですが、今回参加させていただいたのは教会で行う正式な結婚式。ひとつの夫婦に一度だけのとても大切なセレモニーです。

こちらの国ではほとんどの人がカトリックで、教会で神の前で永遠の愛を誓い、祝福を受けることが結婚の契りとなります。僕自身カトリックの結婚式に参加させていただいたのは初めてのことでしたが、連れて行ってもらったエル・ポルベニール農園のセルヒオさんに「ここで祈るんだ」「今はこんな意味の時間」などいろいろな教えてもらいながら参加することができました。

教会でのセレモニーが終わってからは別会場に場所を移し（僕が滞在していたホテルだったのですが）、そこからは飲んで踊っての大パーティー。こちらの人たちは、ラテンの血からか本当によく踊ります。始まって終わるまでずっと誰かがフロアで踊っています。親族のみなさんも日本の友人の代表だとあたたかく迎えてくださり、日本ではなかなかできない経験ができたのと同時に、こうやって遠い友人を直接お祝いできたことが今回なによりの収穫でした。エウドロ夫妻、引き続きお幸せに！





「フェルナンドさんと歩く農園」

エルサルバドルに移動してからは、お馴染みのフェルナンドさんとの農園訪問からはじまりました。毎年買い付けているエル・ミラドール農園では今季最後の収穫の日。ひとりひとりのピッカー（収穫人）にねぎらいの声をかけるフェルナンドさんが印象的でした。この他、昨年から新しく買い付けを始めたラス・ラデラス農園をはじめ、このエリア一帯のいくつもの農園を案内してくれ、地形の話、品種の話、樹齢からくる品質の話など、たくさんのお話を聞かせてくださいました。そのぶんたくさん歩きました。マラソンランナーでもあるフェルナンドさん。スピード・スタミナともに格段に僕よりもあって、標高の高さも重なってついていくうちに最後はヘトヘトに。フェルナンドさんも今日は一番歩いたと笑顔で言っていました。

ラス・ラデラス農園では奥様のマグダレナさんお手製のサンドウィッチでランチタイム。鳥の声が聞こえる農園内でコーヒーの木に囲まれて食べるサンドウィッチは本当に美味しく、疲れも吹き飛ばす良い時間を過ごしました。

農園にはすでにたくさんさんのコーヒーの花が咲いていて、たくさんの蜂たちが蜜を集めています。コーヒーの木そのものは自家受粉が可能ですが、こうやって様々な生き物が助け合って成り立っている自然、その産物でもあるコーヒーが日々遠い日本で楽しめることに、フェルナンドさんに、産地の自然に、そしてたくさんさんの名もなき作り手たちにあたたためて感謝の気持ち湧いてきます。

「クツカチャパにて」

フェルナンドさんと農園訪問した後は、いつもお世話になっているクツカチャパ組合でカップリング。買い付ける予定のフェルナンドさんのコーヒーを含め、たくさんさんのサンプルを並べてカップリングさせていただきました。フェルナンドさんのコーヒーはいつも安定して品質が良く、農園名を伏せた状態（ブラインドカップリング）の状態でも高い評価がつけます。あとから農園名を聞いて、ああやっぱり、となるものばかりです。フェルナンドさんは透明感のあるコーヒーを好み、そのような味わいのコーヒーを中心に生産しています。抵抗感なくするりと入ってくるなめらかな口当たりや、その後で口や鼻といったに広がる甘さを伴った豊かな風味はそういった彼の方向性がしっかりと表現された結果なのでしょう。

カップリングが終わってからは組合内を散策。近隣エリアから集められたコーヒー豆が麻袋に詰められたり選別されたり慌ただしく作業が進んでいます。私たちが毎年買い付けているいるコーヒー豆は保管する倉庫そのものが違い、一般のコーヒー豆とは全く違う手順で取引されていきます。こういった部分も自分の目で確認しておくことが産地訪問をより一層意味のあるものにします。

毎年、良いコーヒーを提供してくれることに感謝するとともに、日本で楽しんでくださっているファンのみなさまにしっかりとその魅力を伝えられるよう焙煎もばっちり仕上げないといけません。



「若い作り手の挑戦」



エルサルバドルからホンジュラスへ移動し、2年ぶりにルイスさんの農園を訪ねました。ルイスくん、カリオモンズコーヒーのお客様にはまだ馴染みがありませんが、実は彼の農園のコーヒーを2017年から買い付けていて、もうしばらくしたら店頭で販売を開始する予定です。

彼は僕がお付き合いしている農家さんたちの中では群を抜いて若く、なんと今年19歳。初めて出会ったときは17歳でした。なぜこんなに若い農園主がいるのかという点、もともとは彼のお父様の農園であつたのですが、お父様がお亡くなりになられたことで急遽ルイスくんが引き継いで農園主となりました。

若くまだ何も知らない彼のコーヒーを初めてカップリングして農園を訪ねたのが2016年。それから彼のおじさんをはじめとする周りの支えもあり、短期間でたくさんのおじさんを吸収し、2年ぶりに農園を訪ねると見違えるほどの設備を整えていました。コーヒー豆の発酵度合いを温度計やpH計ではかって管理したり、乾燥工程を効率的に行えるよう立体的な乾燥設備をつくったり、2年前には全くなかったものです。

環境としてはマイクロクライメイト（複雑でコーヒーの品質に良い影響を与える気候）を肌で感じるほど抜群に恵まれた場所にある彼の農園。新しい農園と古い農園があるのですが、若い彼にちなんでカリオモンズコーヒーでは新しい農園『レセパ(Recapa)』のコーヒー豆を買い付けています。どちらも素晴らしいコーヒーを作る農園です。

今後若さを活かしてどんどん新しいことに挑戦していくであろうルイスくん、長くお付き合いしていきたい農家さんの一人です。

「農園主と労働者の関係性」

ホンジュラス最終日、オレヤナ農園のブライアンさんと一緒に農園を訪ねました。

農園に着いてまず驚いたのは設備。ペナゴス社製のパルパー、ムシラージを水圧で除去するリムーバー、収穫ロットとグレードごとに細かくわけて管理できるたくさんの方筒槽、温室の中に作られたコーヒー豆を乾燥させるためのアフリカンベッド、ひとつの農家が使うとは思えないほどの整った設備を所有している圧倒されてしまいました。家族で農園を引き受けてからまだ8年とのことで、以前にどれだけの設備があつたのかはわかりませんがコーヒー生産について様々なことを試していくためには充分すぎるほどの設備です。彼は以前からカリオモンズコーヒーのためのロットを作ってくれたり収穫のタイミングのリクエストに応えてくれたりしていました。こういった充実した設備と彼ら自身の細やかな生産体制のおかげなのだと感じました。

敷地内には労働者たちが寝泊まりする部屋、たくさんトイレやシャワー、小さな教会などがあり、他にも養豚や養鶏なども行っていて、このオレヤナ農園では労働者に対して1日3回の食事の提供やきちんとベッドで寝れる環境などを整えてあります。

賃金もちろん大事ですが、労働環境はそこで働く人たちのモチベーションに直結しますので、良いコーヒー作りにはとても重要です。こういった細かい気配りが彼のコーヒーの美味しさにつながっているのでしょう。

スペシャルティコーヒーが美味しいのは素晴らしいことなのですが、その美味しさの恩恵は私たち消費者はもちろん、作り手にこそ還元されるべきだと僕は考えています。ブライアンさんのように末端の労働者たちにまでその恩恵が行き渡るシステムを整えながらコーヒー作りを行う生産者たちと長く関わっていけたらと思っています。



あとがき

中米のコーヒー産地に通い始めて8年になりました。2016年までは買い付けグループのみんなと、2017年からは単独で。

訪問する農家さんたちは基本的に変わっていませんが、訪問した時の距離感は以前よりも格段に近くなりました。

コーヒー農園を訪問してカップリング（テイスティング）して買うコーヒーを決めて帰る、という過ごし方から、農家さんの自宅にお邪魔したり、食事をしながらお互いの家族や将来のことを話しあったり、オフの日を作って街に観光に連れ行ってもらったり。今年はサン・ホセ農園のエウドロさんの結婚式に日本の友人の代表として参加させていただく特別な機会にも恵まれました。

ビジネスの相手であると同時に友人であり、美味しいコーヒーを作りたいという想いでつながる仲間でもある彼らとの時間の共有が、このお店で提供しているコーヒーの美味しさに繋がっていることを僕は信じてやみません。

自然を相手に環境の変化に一喜一憂し、不安定な情勢や市場価格の中でそれでもなお美味しいコーヒーを目指して様々なことにひたむきに挑戦し突き進んでいくコーヒー農家たち。私たちが飲む日々の一杯が、そういった名もなきたぐさんの作り手たちの情熱とコーヒーを育む美しい自然とに支えられていることを、その美味しさを通じて伝えつないでいくことが僕たちにできる一番の産地貢献であると感じています。

変化を続ける環境と市場の中でも毎年継続的に産地を訪問させてもらえることは、普段からカリオモンズコーヒーをご利用いただいているみなさまのおかげに他なりません。

これからも変わらず、生活の一部として美味しいコーヒーを楽しんでいただけたら幸いです。

話したいこと伝えたいことは尽きないのですが、紙面の都合上たくさんの方の文章を割愛させていただきました。ウェブサイトの記事や店頭で、引き続きお話しさせていただけたらと思っています。

今年のはじめ、ラ・エスペランサ農園のサラティエルさんが亡くなりました。本格的な収穫期を控え、労働者を集めにかけた先での突然の事故でした。第一報はかつて一緒に訪問していた日本の友人から。そして二報目は彼の息子サミュエルさんから。父の死を告げるメールの一文一文に僕の胸も張り裂けるおもいでした。

今年訪問した際、生まれたばかりの息子を抱いて見せてくれたサミュエルさん。父の死を辛く受け止めながらも息子の誕生を心から喜び、一心に愛情を注ぐ姿が印象的でした。

直接会って取引をするということは人と繋がること。

コーヒーとお金のやりとりだけでなく、喜びや悲しみといった感情の共有も含めて一緒に良いものを作っていかなければいけません。

いつも良いことばかりではありませんが、作り手と使い手との『在るべき関係性』がそこにある気がしています。



2014年 サラティエルさんと。

2018年

カリオモンズコーヒーロースター 伊藤寛之