

自然災害と農業

後編

インドネシアのムラピコーヒーから考える

2016年は終わらない自然災害の年だった。4月の熊本地震に始まり、各地での豪雨や台風の上陸で川の氾濫や落橋など広範囲にわたって被害をもたらした。自然災害は種類は違えど全世界どこでも起こる恐れがあり、人口流出で農業に影響する場合もある。今回は、06年と10年に自然災害を受けたインドネシアのジャワ島中部ムラピ山に住む人々を取り上げる。



紀平真理子 Mariko Kihira

1985年、愛知県名古屋市生まれ。大学ではスペイン・ラテンアメリカ地域研究を行なう。卒業後、メーカーで国内・海外業務に携わる。2011年から夫の駐在帯同でオランダ・アムステルダムに移住し、それをきっかけに農業界へ足を踏み込む。取材活動とともに、Van Hall Larenstein University of Applied Scienceで農村社会学を学ぶ。16年、夫の駐在が終わり、帰国する。現在もオランダを合わせ鏡にして日本農業を勉強している。

インドネシアジャワ島中部にあるムラピ山は2006年5月から火山活動が活発になり、同月15日に大規模な火砕流が発生した。さらに、同月27日にはマグニチュード6.3の地震にも見舞われている。10年10月と11月には大噴火が起こり、3500人が死亡、30万人以上が避難した。そのムラピ山で祖父の代からコーヒーの栽培を行なっており、現在はムラピコーヒーの普及活動に奔走するコーヒー生産者のSumijo, A.Md氏に話を聞いた。

「自然災害でコーヒー農家が減ったと考えられていましたが、じつは06年以前からコーヒー農家を辞める人は後を絶たなかったんです」

スマトラ島は年に2回、コーヒーが収穫できるが、気候の関係でジャワ島は1回しかできない。スマトラ島の収穫が終わる、ジャワ島のコーヒーを卸売に出荷するときにはキロ1000ルピアと売値が下落している。スマトラ島産の卸値は2倍近いというからそれだけで置かれた状況の厳しさがわかる。

「自然災害が引き金にはなってしまいましたが、元々農家を辞めてしまう原因はあったと気づきました。ちょうどそのころ、『コーヒーはオイルに次ぐ生活必需品』という講演会を聞く機会がありまして、コーヒー

栽培を地域で続けていこうと決意しました。個人個人で頑張るのも大切だけど、みんなで力を合わせないとスマトラ島には太刀打ちできないと感じて、商業組合みたいなものを作ろうと考えました。ソーシヤルグループではなく、あくまでもビジネスグループにしようと思ったんです」

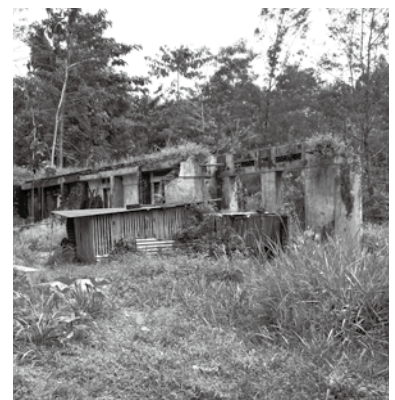
その言葉どおり、KUB (Kelompok Usaha Bersama、ムラピコーヒービジネス団体) というグループを設立するとともに、コーヒーの実を生産者から買い取り、乾燥、焙煎、粉末にして販売まで行なっている。07年にインドネシアのINS (Indonesia National Standard) でビジネス賞を獲得し、民間のビジネス組織以外で唯一受賞した。受賞支援としてHACCP取得のアレンジをしてもらい、10年に取得。また、08年には組合となり、ツーリズムにコーヒー販売を合わせようと考えた。ジョグ



Sumijo氏。自然災害に対する恐怖心よりこの土地の自然を愛する気持ちが伝わってくる。

ジャカルタ政府がネイチャーツーリズムを推進していたため、地域の伝統的な文化とコーヒー、乳製品、伝統的なスナックを合わせて外国人観光客(オランダ、アメリカ、日本、韓国)に販売を試み、10年によくやってく形になった。しかし、同年10月と11月に無情にもムラピ山の大噴火が起こってしまった、年間約200万人いた観光客は激減した。

「10年の噴火前はムラピ山の18の地域で12000いたコーヒー農家が11年には700に減ってしまったんです。亡くなった人もいますが、若者は町に出て行ってしまった。残ったのは年配の町に行けない人たちだけでした。さらに、コーヒーの木が被害を受けてしまい、新しい苗木を植えても収穫できるようになるまで5年程度かかりますので、農家を辞めてしまった人やコーヒー以外の収益



2010年の噴火によって崩壊した家屋と牛舎。

が取れるフルーツに転向する人も多かったです」

二つあったうちの組合の加工場の一つも崩壊してしまっただ。さらに、この地域は噴火前はアラビカ種が多かったが、アラビカ種は1000m以上の高地で栽培され、被害が大きかった山頂部で栽培されていたこともあり、噴火後には低地で栽培でき、病気に強いロブスタ種がアラビカ種を上回った。ただ、ロブスタ種はインスタントコーヒーに使われるもので、基本的にアラビカ種より価格が安い。まずは農家の経営を圧迫した。コーヒーの木を雨や強い日光から遮るための樹木が必要だが、それすべて流れてしまった。

12年は地域の農務部の計らいで、コーヒー豆の不足分を補うために遠



ムラピコーヒーの商品。

う地区のコーヒーも集めて加工したが、結局2000万ルピアの損失が出てしまった。それでも同氏は始めた者の責任として続けなくては行かないと話す。

「加工用の機械は高価でなくてもシンプルなものでも十分。パッケージも地域に売るときは簡易なものにしてあります。他地域の外食産業や輸出用にはデザインされたものにして、少し高く販売しました」

現在、継続している生産者の収穫量が徐々に戻ってきており、組合は年間で13t(乾燥)のコーヒー豆をムラピ山のコーヒー農家から購入している。また、噴火は悪いことばかりではなく、いいこともあった。それは噴火による火山灰で土が豊かになったことだ。コーヒーの味がまろやかになり、そのころからムラピ

コーヒーは「ガールズコーヒー」と呼ばれるようになったという。

「いままでトウモロコシやバターで香りを付けていましたが、ピュアなものの方が味がおいしく、価値を感じてもらいやす

いと気づき、香り付けは一切やめました。農薬を天敵昆虫に変え、施肥も堆肥を2回と決め、品質にも気をつけるようになりました」

その努力のかけがあり、16年にはSCAE (The Specialty Coffee Association of Europe、ヨーロッパペシヤリティーコーヒー協会)が17年審査分のテストのために訪れ、ICCRI (Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute、インドネシアコーヒー・ココア研究機関)がムラピのロブスタ種をペシヤリティーコーヒー(85・5/100点)に認定し、品質の高さにも注目が集まりはじめた。

この組合を作った目的は、ムラピコーヒーに価値をつけ、ビジネス組織としてのプラットフォームの役割を果たすことだった。

「元々は噴火で苦労している生産者の生活水準を少しでも良くすることだったんですけど、それぞれがムラピでコーヒー農家であることに誇りを持って、それ自体がブランドになって価格が上がるといまは感じています。さらに、政府や民間企業などさまざまな人から資金支援のオファーがあります。ありがたいですけど、できる限り自分たちの資金とビジネスで得た利益で投資もしたいんです。人からもらって急激に伸びたら



ムラピコーヒーを提供する場所としてムラピ山の中腹に24時間営業のカフェも経営している。

落ちるのも早いんですよ。栽培と同じです。化学肥料を大量に入れ続けたり収穫量は上がるけど土がダメになって結局はうまくいかなくなる。ビジネスは良いときも悪いときもありながら長く続けて安定した運営・経営をしていきたいんです。私たちは良いときも悪いときも自然に近いところに住んでいるからですかね」

最後にまた噴火や地震が起こりうる場所を出て行こうと思ったことはないのか尋ねた。

「出て行く気はまったくありません。家は3回建て直しました。自然はコントロールできません。災害が起こって何もなくなったら、そこからまた何か考えればいいんです」