

# SHIMADA SEMINAR COFFEE

## About us

私たちは、明治大学情報コミュニケーション学部島田ゼミです。島田ゼミでは、国際経済からまちづくりまで幅広いテーマを学んでいます。中でも私たちはコーヒーという身近な財に注目し、途上国のコーヒー生産者に寄り添ったコーヒー取引のあり方を研究しています。

## Concept

私たちは、一杯のコーヒーを通じて、生産者の想いや、農園の歴史・特徴をお伝えしたいと考えています。同時に、甘味や苦味、香りの違いといった個性を楽しみ、コーヒーごとの味わいの豊かさを感じ取っていただければと思っています。そして、嗜好品としてご自身の「好み」で選ぶという価値観を大切にしながらも、生産者や農園の背景にも関心を向けていただければと思います。こうした体験が、日々のコーヒーを選ぶ際の価値観を少しずつ変え、その変化が次の一杯や未来の選択につながっていく、そのようなきっかけになれば嬉しく思います。



## サン ミゲル アンティグア サンミゲル農園 グアテマラ

グアテマラ南部の「世界遺産の街」アンティグア市の山の中に広がる、「おいしさ」と「環境を守ること」の両方を大切にしている農園です。

### 農園主の工夫

現在の農園主・エストゥワルドさんはとても研究熱心で、環境にやさしい工夫をしながら質の高いコーヒーを作っています。その一環として、コーヒー豆の果肉を取り除く時に使う水を①リデュース②リユース③リサイクルできる仕組みを取り入れたり、農薬代わりに接ぎ木や害虫の天敵を利用し、病気や虫の被害を防いだりしています。

### 労働者への工夫

この農園は周辺に村が多いことから、通年で通って働く人が多いという特徴があります。そんな労働者の健康を守るべく、12年前に医療施設が創設されました。看護師や薬剤師が常駐しており、コロナ禍の際も地域の重要な対応拠点となりました。この施設は農園主の家族の資金提供で維持されており、労働者やその家族、そして近くに住む先住民の健康を無料で守っています。

## 「アルトルナ」 = 「高い月」

月が昇り始めると、その月に照らされ、コーヒー畑が青く輝きます。その様子からアルトルナと名付けられました。



## ブルボン エリテ ダーク ブエノスアイレス農園 サンホセ農園

エルサルバドル西部、サンタアナ火山の山あいにあるマティス族が代々受け継ぐ農園。さび病に弱く、多くの国で新品種に切り替えられてしまった「ブルボン種」を育て続ける貴重な場所です。



### 栽培の特徴

赤く熟したチェリーだけを手で摘み取る徹底した収穫管理が強み。さらに、他種の影響を抑えることでブルボン種の純粋な風味・香りを引き出しています。

### 農園の取り組み

教育環境の整備に取り組んでいます。教師の確保・定着のために住居や交通手段を支援することで、子どもたちが基礎教育を受けられる環境が守られています。

## アルトルナ コトワ農園 パナマ

パナマ西部バルー火山の裾野に広がるコトワ農園。自然を守りながらコーヒーを栽培するパナマの名園です。

### 農園の教育支援

農園には、幼い子どもを預けることができる託児所が設けられています。そして、年齢が上がるとうちの公立学校への通学の橋渡しの役割を果たす、パナマの財団の学校に通うことができます。この学校でスペイン語を学ぶことで、先住民であるノベ族の人々の自らの言語しか話せず、生活が困難になり、就労や教育の機会を失っていたかつての状況を変えているのです。

### 環境への配慮

パイプを伸ばし、バルー火山をフィルターにした湧水を直接工場に引いており、これがコーヒーをよりおいしくします。また、徹底した浄水管理システムにより廃水を流さず、水の使用量を減らすことで、環境への配慮にも徹底しています。

# コーヒーで世界を見てみよう



## コーヒーと教育

国際的には児童労働が禁止されていますが、開発途上国では貧困を理由に例外が認められており、学校に通えない子どもが少なくありません。コーヒー農園では子どもが親の仕事を手伝うことが当たり前になっており、農業の散布や重労働といった大人でも過酷な作業を担うことがあります。教育を受けにくい背景には家庭や社会の事情もあります。通学路の危険や学校までの距離の長さから、子どもを通わせない親も多く、さらに収穫期に合わせて移動を繰り返す季節労働では、継続的な通学が難しいのが現状です。

制度面でも課題は深刻で、義務教育が未整備または短期間にとどまる国も存在します。学校を建てても教師や教材が不足し、特に母語の教科書がないため、学びが定着しにくい状況があります。さらに、教育を受けた子どもが都市に流出し、地域のコーヒー産業に人材が残らないというジレンマも見られます。教育内容が地域産業と結びつかず、学びが還元されないことで、子どもたちが自分の地域や生産に誇りを持っていないまま育ってしまうのです。



どのような政策も、方法も、長所短所両方が現状存在します。是非の議論だけでなく、関心を持ち様々な角度から問題を知り「自分の考え」を持ち続けることが重要でしょう。

## コーヒーの2050年問題

「コーヒーの2050年問題」とは、地球温暖化によって2050年頃までにコーヒーの生産量が大幅に減少すると懸念されている問題です。一部では、高温多湿の環境がコーヒーの葉を枯らす原因となるサビ病を拡大させ、収穫量や品質に悪影響を及ぼすとされています。しかし、現地の生産者の中には、サビ病が必ずしも2050年問題の本質をとらえているわけではないと考える人もいます。サビ病は100年以上前から知られている病害であり、栄養管理やシェードツリーの調整、耐病性品種の導入といった対策が存在するためです。

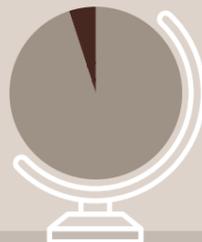
むしろ深刻なのは、気候変動によって雨期と乾期のズレが生じ、開花や収穫時期が不安定化し、収穫期間が長引くことで労働者が集まりにくくなる点だと指摘されています。最近では、日本でも沖縄や小笠原でコーヒー栽培が可能となり、これが問題解決の一助になるのではないかと見方もあります。しかし、面積や気候に制約があるため大規模な供給は難しく、2050年問題の根本的な解決には至らないと考えられています。

## 貧困に立ち向かう

近年、途上国支援が「善意」や「無差別な資金供与」として捉えられ、途上国に対しては「自立」を求める声が高まったりして、その支援の在り方自体が議論の対象となることが増えています。一方で、途上国では、貧困の再生産が起こっており、この悪循環を断ち切らない限り、持続的な成長は困難といえます。例えば、コーヒーを売ろうと思っても、売するための機械がない、道がない、融資も受けられないなど、「頑張ろうと思っても頑張れない」場合があります。この困難を乗り越える方法のひとつに、もちろん金銭的な援助もありますが、しかし、それぞれの商品の背景やその奥にある現状を伝えることで、消費者の意識や行動に変化を促し、その積み重ねが間接的に自立支援へと繋がるのではないかと私たちは考えています。

## Q. 継続購入してる？

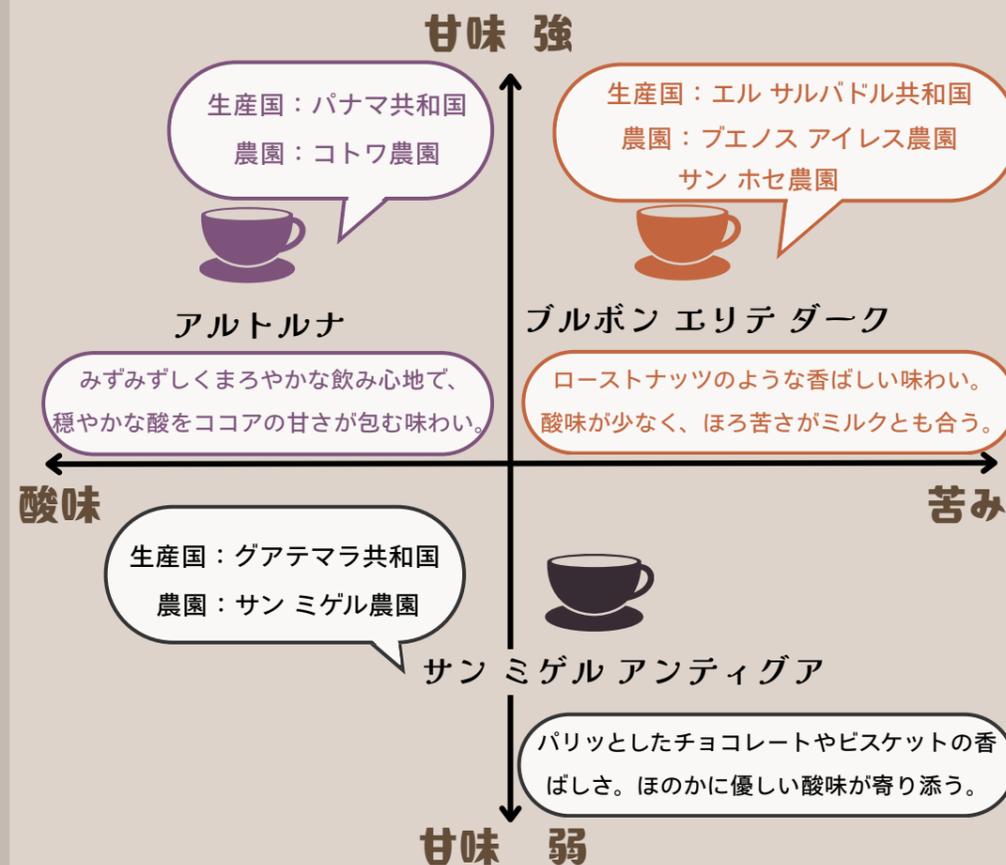
フェアトレード商品  
月1回以上購入者は、  
およそ5%  
ちなみに購入経験者は  
およそ40%  
日本フェアトレード・  
フォーラム (2015) より



## フェアってなんだ？

フェアトレード (FT) とは、途上国の生産者が人権や環境に配慮した持続可能な方法で生産した商品を、消費者が適正な価格で継続的に購入することで、自立を支援する仕組みです。小規模農園では、品質が高くても、仲買人に買い叩かれ、収入が不安定になりがちです。収入を得るために環境や人権への配慮が後回しになったり、薬物栽培に手を染めたりして、治安の悪化や非合法組織による搾取を招き、地域の疲弊に繋がりがちです。FTはこうした不均衡を是正し、持続可能な農業の促進を目標としています。また、販売手段を持たない農園に対して、加工・運送などの初期投資を支援する役割も果たします。

一方、日本では「珍しい」「良いことをしてみたい」という一時的な消費が中心で、FTの核ともいえる継続的購入は程遠い状況です。独自性や善意だけに頼る支援には限界があり、品質に見合った満足感が得られなければ、FTは持続可能な支援手法として日本で定着しにくいでしょう。また、高品質とは限らない商品を高く売ることは消費者にとってフェアなのか？という疑問がある上、FT契約が農協との契約であることから、農協から各農家へ資金が公正に分配されているか把握が難しく、実効性が懸念されることがあります。



## ドリップバッグコーヒーの美味しい淹れ方

### ①抽出器具を準備

- ・ドリップバッグ
- ・コーヒーポット
- ・温度計
- ・カップ

### ②お湯を沸かし、ドリップポットで温度を調節

抽出するお湯の温度が高いと苦みが強く出やすいため、沸騰したお湯を85~90℃まで下げます。おすすめは87℃です。

### ③ドリップバッグをセット

ドリップバッグを袋から取り出してコーヒーカップの縁にかけます。フックの外側部分を折り、注ぎ口を安定させます。

### ④お湯を注ぐ

お湯を少量注ぎ入れてから、15秒ほど蒸らします。

### ⑤再びお湯を注ぐ

蒸らし終わったら、お湯を3~4回に分けて注ぎ入れます。

### ⑥ドリップバッグをコーヒーに浸す

お湯を注ぎ終わったら1分ほどドリップバッグをコーヒーに浸します。

### ⑦完成！

完成です。美味しく召し上がってください。

## 味の違いを生む品質管理

コーヒーは農作物であるため、土壌、気温、雨量、日照、風向きなどの栽培環境によって味が変化します。同じ農園内でも標高や畑による環境の違いが味に大きな影響を与えるため、良いコーヒーづくりは畑の選別から始まります。また、コーヒーは良い畑だけがあれば美味しく育つわけではありません。栽培から選別まで高い品質を保ち続ける技術を持つ生産者の存在が不可欠です。最適な条件の畑と技術を持つ生産者に育てられたコーヒーは最も美味しいコーヒーが採れる収穫期間に完熟豆だけが摘み採られます。

こうして、収穫されたコーヒーは銘柄ごとに最もおいしくなる方法で精選され、厳しい評価基準で選別されます。選別後、温度と湿度が管理された暗室で保管、出荷されたコーヒーは、最適な温度を維持して輸送され美味しさを保ったまま我々、消費者へ届けられます。

忙しい日々を乗り切るためにコーヒーを飲むことももちろん消費の仕方のひとつですが、このようにこだわり抜かれたコーヒーを生産方法や味の違いを感じながら味わい、お気に入りの1杯を探る楽しみ方はいかがでしょうか。