

レイジーマン・コーヒー物語

その2

農薬と化学肥料を大量に使う「近代農業」が世界で広がり、タイでも森林破壊が進んでいく中で、タイのカレン族であるジョニさんは、一度は「近代農業」に取り組んだものの、先祖から脈々と受けつがれてきた森と共に生きる「森林農業」に戻った。そして近年、タイで遺伝子組換えトウモロコシの大規模単一栽培が拡大する中、ジョニさんの息子のスウェさんは、トウモロコシではなく、森と共存できる有機コーヒーを栽培するプロジェクトをスタートさせた。自然や伝統的な暮らしを破壊するトウモロコシ栽培に代わるものとして、地域の人たちにオルタナティブな道を示したいという思いからだった。プロジェクトへの取り組みを通し、少しずつ仲間が増えていった。その1人が、カレン族ではなくタイ人のクリさんだ。彼はジョニさんを人生の師と仰ぎ、カレン族の自然と共にある生き方を実践しようと、急激な農地開発でトウモロコシの一大生産地となった地域にありながら、森林農業に取り組んでいる。

そんな取り組みを映像化するため、4年前から取材を始めている辻信一さんは、スウェさんと共にコーヒーづくりに取り組んでいるクリさんを訪問する。

パヤック・コーヒーの夢

ジョニをメーチェムの町の中心にある広場まで送る。迎えにきた友人の車に乗り換えた彼と別れたばかりの一行は、スウェ一家の親しい友人であるクリの家を訪ねた。

夏のように暑くて埃っぽい谷底の街中から、車で丘陵地帯へと昇り、さらに奥へと入ってゆく。やがてクリの家とその周囲に広がるこんもりとした農園が現れる。標高約900m（ノンタオ村は標高約1100m）、傾斜地に作られた農園の入り口の建物は、オフィスとカフェとして使われている。道路を隔てた向こう側に広がるのはやはり、トウモロコシ畑と思われる黄土色の傾斜地



道路を隔てて広がる黄土色の傾斜地

で、こちら側の農園が、砂漠の中のオアシスのように見える。



大量の化学肥料、農薬、電力を使う生花栽培の農地

この光景を見ると、18、19歳の若者だったスウェが時々訪ねてきていた20年少し前までは、まだこの辺りではカレン族の伝統的なローテーション農業（輪作）が行われており、あたりは自然林に覆われていたというのが、にわかには信じにくい。山のさらに高いところは、野生の生き物たちの住む深い森だったというのだ。（カレン型のローテーション農業、あるいは輪作については、次回詳しく話すつもりだ）

クリは褐色の顔に大きな目を輝かせ、満面の笑みでぼくたちを迎えてくれ

た。彼はタイ人で少数民族ではないがスウェーと遠い親戚にあたる地元のカレン族女性と結婚し、ここに住み着いた。急激な農地開発でトウモロコシの一大生産地となったこの地域にありながら、クリと妻は伝統的なカレンの森林農業の再生を志した。そしてその事業を支える現

金収入の柱として、日陰栽培のオーガニック・コーヒーのブランド、「パヤック・コーヒー」を立ち上げた。スウェーにとって伝統に根ざした新しい森林農業に取り組む同志であり、コミュニティ・ビジネスでいち早くコーヒーのブランドを確立してきた頼もしい存在だ。一方、若い頃からジョニを師と仰ぐクリにとって、スウェーは兄弟のような存在だ。タイ人でありながら、彼は森の民カレンの伝統的な知恵を学び、自分たちの暮らしに活かす道を模索してきた。

まずはその農園を案内してもらおう。クリはまず、道路の向こう側の裸の丘を指差しながら、私たちが来たときにはこちら側も全く同じトウモロコシ畑だったのだと言った。その上で、「ここを見てください、と農園の一角の5メートル四方ほどの狭い空間を指で区切った。そして、こ

れがコーヒー、これがレモン、アボカド、グアヴァ、ライム、レモングラスというふうに、どれも有用の12種類の植物がそこにあることを示した。

「私たちが農園作りに着手してほんの3年間のうちにこの小さな『森』が現れ、農園全体を覆っていったのです。今では、20種類以上の食用植物からなる立派なフード・フォレストです」

この辺りの土壌はもともとノンタオ村より質がよいのだとスウェーやジョニから聞いていた。それは羨ましいほどだったとジョニは言っていた。クリもそれに同意する。

「肥料は必要ありませんでした。ミミズのフンが土を豊かにしてくれるんです。3年間ですでにコーヒーがたくさん収穫出来るまでになったのがその証拠です」

農園の一角の傾斜面には、コーヒーの殻を集めた堆肥場が作られている。とても良質の有機肥料がとれ、友人知人の農場で重宝されているという。

「ワン・カップ、ワン・ツリー」、
「1ライで5年、15ライで5年」

農園を見て回った後、カフェの外のテールについて、コーヒーとフルーツをいただくながら、ぼくはクリから詳しい話を聞いた。スウェーが通訳しながら、自分のコ

メントや解説で補足してくれる。

パヤック・コーヒーは5年前に始まったばかりだが、この世界に先に踏み込んだスウェーのレイジーマン・コーヒーの規模をすでに上回っている。どういう経緯でクリはこの事業を手がけるようになったのだろう。



クリさんが企画したパヤック・コーヒー

タイではよく人生の一時期を、出家して、僧侶として過ごすことがあるが、クリもそうだった。僧侶としてさまざまなことを学びたいと旅を続け、カレン族が多く住むタイ北部にやってきた。そして、カレン族の指導者として有名だったジョニのもとに話を聞きにきた。そのとき以来、ジョニはクリの人生のグル（師）となっ



森の中で談笑するスウェーさん(右)と、クリさん(左)

た。彼の現在の暮らしと活動は、その師の存在なしにはありえなかった、と彼は言う。ジョニやスウェの親戚でもある妻とともに、カレン族の伝統的な知恵を土台として、そのカレン族が今直面する困難な状況を乗り越えて、なんとか未来を切り開きたいと。

クリ夫妻には7歳の息子がいる。この地域に遺伝子組換えトウモロコシの大規模栽培が広がり、農薬被害も広がる中、幼い子どもの健康が心配になったことが現在のコーヒを軸とするプロジェクトを始める直接の動機だった。以来、彼を駆り立てるのは、未来の世代のために現状を変えなければならないという切実な思いだ。スウェと同様、クリもコーヒの単一栽培には反対だ。コーヒはあくまで、多様な作物からなる森林農業

の中に位置づけられるべきだと考える。とはいえ、彼自身がコーヒのビジネスで一定の成果をあげることも重要だ。そうすることで、コミュニティ内外の人々に、経済的に持続可能な、1つの家族農業の具体的なモデルを示し、トウモロコシ栽培一辺倒の経済に代わる経済の可能性を示したいと考えているのだ。

しかし、状況は甘くない。トウモロコシ畑が低地から山の上の方へと、今もどんどん侵食し続けている。クリの願いは、周辺に“コーヒ・ベルト”を作ること、この浸食を防ぐことだ。彼は地元であるメーチェムの住民たちに理解を広げるため、まずコーヒを飲んでもらい、その美味しさを知ってもらうことが大事だと考えた。街にパイック・コーヒのブースを置いて、人々に試飲してもらいながら、自分たちの思いを届けようというのだ。



遺伝子組換えのトウモロコシ畑は今も広がっている

クリはなかなかビジネスに長けているようだ。カフェの周囲にはズラッとバナーやポスターが貼ってある。どれも彼が打ち出したキャンペーンだ。彼が考案したスローガンの一つは、「1 CUP・1 TREE」

ワン・カップ、つまり、パイック・コーヒなどのよいコーヒを1杯買って飲めば、ワン・ツリー、つまり、1本の木を植えたと同程度のよい効果がある。町に住む消費者でも、こうして自然保護や森の再生に貢献することができる、というわけだ。



コーヒーによる自然保護を呼びかけるポスター

カフェの入口に貼られた布製のポスターは、クリたちが今展開中のもう1つのキャンペーンのもの。そこで呼びかけているのは、「まずは1ライ(2ヘクタール)で農業を始めて、5年間やってみよう。そして、うまくいったら、次に15ライで5年間...」という森林農業の10年計画だと

いう。ここでも、レイジーマンの考え方と同様、多品目栽培こそが鍵だ。その中の1品目であるコーヒーに関しては、1ライからチェリー・ピーン(収穫したままの果実)にして1トン、生豆にして約200キロの収穫を目指す。「15ライで5年間」の第2段階では、さらに作物の品目を増やして、アボカド、コッソン、バナナ、レモン、ライム、柿などの果実、サトウキビ、タロイモ、竹などの栽培を行う。これにチークといった高級材を含む林業をも組み合わせていく。つまり、第2段階でいよいよ、森林農業らしくなっていく。このように、段階的に進む道筋を示し、新しくこの計画に参加する農家を先行する農家がサポートすることによって、GMトウモロコシによる“侵略”を阻む壁が築けるだろう。

スウェがこう補足説明してくれた。従来の平均的なカレンの家の周囲には、2ライにも満たない土地に60〜80品目の作物が育っていた。だから1年を通じて、いつも食べ物があった。何かが不作でも、他のもので補える。一方、トウモロコシ栽培の場合、普通は20ライから始める。そうしないと暮らしが立てられないからだ。それでもしも不作だったらどうなるだろう。借金がかさむばかりだ。

森林農業への5ステップ

とはいえ、クリたちの運動は意識的に

「反遺伝子組換えトウモロコシ」という主張を前面に出すことは控えて、むしろ代替案を示すポジティブな運動を展開したいと考えているようだ。そうしないと、地域に亀裂が生まれ、政治的な対立へと発展しかねない。コミュニティの中にまでそれが持ち込まれると、大企業や政治権

力がそこにまたつけ込むだろう。「反対勢力」と一括りにされてしまえば、さらに圧力が増すに違いない。

そんなクリたちの姿勢が次のスローガンにも表れている。「国王の歩んだ道を我々も進み、メーチェムの水源を守ろう」。ここでのいう国王とは、広く国民に敬愛されたプミポン前国王（1927～2016）のこと。森林保護や、植林、農業振興などに熱心

であった前国王に敬意を示す形で、森林破壊の要因であるトウモロコシの単一栽培を暗に批判しているらしい。



キャンペーンでは自然保護に熱心だったプミポン前国王の言葉も引用されている

もう1つのバナーは、「化学的農業からオーガニック農業へ」。かつて「危険思想」とみなされたこともある有機栽培やオーガニック食品は、近年、バンコクなどの大都市の住民の間で関心が高まっている。こうした人気の

高まりを背景に、タイ政府の女性の農

業大臣（取材時）は、タイの子どもの健康が心配だと、タイ全土オーガニック化という大胆な方針を打ち出した。しかしそれに対して反発が巻き起こり、抗議のデモまで発生、ある州の知事は大臣の方針に公然と反旗を翻した。これを受けて政府は、結局、農業の予算を大幅にカット。農業大臣は、こうした圧力により、しまいに妥協を余儀なくされ、オーガニック化への流れは大きく迂回することになったという。タネ、農薬、肥料、作物の流通から小売、そして貿易までを掌握しているCPグループ（タイ最大の複合企業）のような巨大グローバル企業と太いパイプでつながっている政治家や官僚たちが政治権力の中核に居ることは、容易に推測できる。

けることができている。

「1ライで5年、15ライで5年」という10年計画へと歩みだすことが、しかし、容易ではないことを、クリはよく知っている。特に、遺伝子組換えトウモロコシの単一栽培に1度転換してしまった人たちが、そこから抜け出して、森林農業へと舵を切り直すのは、なお難しい。メーチェムの農民たちの多くはすでに大きな借金を抱えている。その彼らが窮状を脱してゆくプロセスを、クリたちは次のように、5段階で示そうとしている。

- 1、日々の収入を得よう
- 2、月々の収入を得よう
- 3、シーズンごとの収入を得よう
- 4、1年間の収入を得よう
- 5、持続可能な収入を得よう

いっぺんに転換を試みるのではなく、時間をかけて、最初は、卵の生産、魚の養殖、養豚などを小規模に手がけて、次第に多様化させながら、トウモロコシ一辺倒の状態から抜け出ていく。そして目標を次第に高くしていった、最後に持続可能な収入へと行き着く、というのが、

話を聞きながら、ぼくはどんどんクリの人柄に惹かれていった。小柄ながら強靱そうながら全体から発散される誇りと情熱。それが、日焼けした顔に溢れる

朗らかな笑顔と、すてきな調和をなしている。彼が淹れてくれたパヤック・コーヒーの豊かな香りと深みのあるうまさも、彼の人柄を表しているように思えた。



クリさん、スウェさんに取材する辻信一（中央）さん

別れの時が来た。ほんの数時間前、メーチェムの街を眼下に見ながら、炎天下のトウモロコシ畑のただ中で、ジヨニとスウェの話の聞いていた時の陰鬱な気分が、クリの農園に滞在するうちに、みるみる癒されていくのをぼくは感じていた。クリは最後にこう言って、話を締めくくった。

「全ての答えはカレンの伝統的な生き方

の中にあります。私はまだその答えを生き始めたばかりです」

スウェは、しばらくその言葉を反芻するかのように、静かに微笑みながら、車を走らせた。

「レイジーマン・コーヒー物語その3」に続く

（文・辻 信一）



レイジーマンコーヒーをめぐる旅はこれからも続く



NEW

レイジーマンコーヒー 農薬・化学肥料不使用

● 中深煎り / 150g （タイ産）

レイジーマンコーヒーが飲めるようになりました。カレン族の人々が丁寧に手摘みしています。

口当たりは優しくマイルドです。豊かなコクと甘味があり、ほのかに柔らかい酸味があります。後味にも甘さが長く続きます。焙煎の具合が決まるまでの物語は、次ページのコーヒーマイスターコラムをご覧ください！

※ レイジーマンコーヒーのご購入は、ウインドファームのネットショップに限られます。



【新商品レイジーマンコーヒーの焙煎奮闘記】

20年8月にタイから待望のレイジーマンコーヒー19/20年クロップが弊社倉庫へ到着しました。



▲届いたレイジーマンコーヒー生豆

これまでの「コーヒー生産地とつながる旅」でもレイジーマンコーヒーやその農場、物語についてお伝えしてきましたが、ついに商品化することが出来ました！

今回はこのレイジーマンコーヒーを発売するまでに試行錯誤を重ねた焙煎についてです。収穫から新しく、水分量は少なめ、という部分で焙煎の工夫が必要でした。

生産者のリーダーであるスウェーさんはレイジーマン（怠け者）とは名ばかりの、とても丁寧な仕事をしてくれます。

それは今回届いたコーヒー豆についても、もちろん変わらず、選別が本当にしっかりとされていて欠点豆が少ないです。



▲手間と時間をかけた選別作業が想像出来ます

まず、普通煎りから深煎りの間で5段階に分け焙煎、試飲をしました。



▲カップリングをしていきます

全般的にクリーンな味わい。尖っていない心地よい酸味と、柔らかな苦味。焙煎度合いによって、しっかりとした甘みがありました。

一方で、水分量が少ない豆を通常通りに焙煎すると、焦げ感のある苦味や芯まで焼けず渋みが出やすいです。

また、生豆の密度の計測、触った感覚や実際に焙煎をしてみても感じたことですが、収穫から数年経過して水分が抜けていった生豆と、今回のように収穫から新しく水分が少ない生豆とは焙煎の進行具合が異なります。

これらを踏まえて、雑味と嫌な苦味を出さず、味わいのバランスが取れ甘さの引き出された焙煎を目指しました。

この試行期間中に気温が一気に下がったこともあり作業は難航しましたが、焙煎機への投入時の温度、焙煎機ドラム内の給排気を調節していき、理想へ近づけていきました。

奮闘すること3ヶ月、出来上がった焙煎度合いは弊社の普通煎りと深煎

りの中間くらいで、8段階のシティロースト程度となりました。

味わいは、口当たりがとても優しく、奥深い豊かなコクと甘みがあります。酸味は柔らかく、後味にも甘さが持続します。

限定的な販売となりますが、レイジーマンの森を感じるコーヒーをぜひお試しください。

【焙煎士】中村 拓平 SCAJ認定 コーヒーマイスター

カフェ業務の経験も活かし、お好みに合わせたコーヒーの選び方や抽出方法など、ニーズに合わせ丁寧にお伝えします。コーヒーについて困った際はご相談ください。

