

平成 21 年 3 月 日

草の根技術協力事業 業務完了報告書(途中年次)

1. 対象国名・事業名	スリランカ コットマレー地域の小農民によるアラビカコーヒー栽培のコミュニティ開発	
2. 事業実施団体名	特定非営利活動法人日本フェアトレード委員会	
3. 事業実施期間	平成 19 年 9 月 1 日から平成 22 年 3 月 31 日	
プロジェクト目標	定量的達成	定性的達成
コーヒー豆の選別と乾燥・調整に必要な資機材が整い、アラビカ種の生産環境と体制が整う。		

PDM なければ案件概要票からプロジェクト目標、成果、指標を転記する。

<p>成果1</p> <p>おいしいアラビカコーヒー生豆 コーヒー乾燥工場の完成セレモニーが村人を上げて行われた。 8月にラヴァナゴダ村で、スリランカで初めてのコーヒー乾燥工場ができ、最も問題であったコーヒー豆の乾燥調整体制が整えられた。</p> <p>コーヒー乾燥工場の加工プロセスは、コーヒーチェリーが、お寺の敷地にあるコーヒー工場に集められ、水洗、果肉除去、天日干し、乾燥機、パーチメント剥きが行われる。</p> <p>その際、水洗と天日干し以外は、全部今回導入された機械であるが、また天日干しの容れ物は、乾燥機にそのまま入れることのできるトレイであるように、作業の流れが一貫している。</p> <p>ラヴァナゴダ村にとって、アラビカ種豆を収穫し、コーヒー豆が飛躍的によくなって、風味、味わい共によくなった。</p> <p>彼らは、コーヒーの味そのものには、現在興味がないが、客観的に見て今回コーヒー乾燥工場ができて、本当に飲めるコーヒーになった。</p>	<p>指標1-1</p> <p>ラヴァナゴダ村は、農家単位で見ると、少しの豆しか栽培されていない。今回は、コーヒーをお寺に集める作業を隣どうしで行った。初めてだが、組合長の支持のもと集められた。</p> <p>指標1-2</p> <p>収穫された豆は、コーヒーの木からもぎ取られた時には、自然の土など付いている。それを、まず水洗いするが、その労働は幼稚園に子供を預けにきた女性の仕事として位置づけられた。</p> <p>指標1-3</p> <p>豆を出荷するためには、最終選別や乾燥が大切だが、選別は女性、乾燥工場の機械や、脱穀作業は、力を必要として、組合長やその他男性が仕事に取り掛かっていた。</p> <p>そして袋に入れるのはもちろん男性の仕事である。</p>	<p>今回乾燥機械を使い、工場乾燥調整を行い、コーヒー豆を出荷するというスリランカにとって、まさに初めてのことである。電気の問題、初めての機械の操作など、全く初めてにしては、成功だった。とにかく何とか、乾燥した出荷出来る豆となった。</p> <p>村人自身総出で、収穫から水洗い、乾燥、計量、出荷を行った。 25kg 入れ袋が 14 パック 20kg 入れ袋が 2 パック 10kg 入れ袋が 1 パックが出荷され、3月9日に神戸港に到着する予定となっている。</p> <p>合計 400kg だが、袋のサイズもまちまちである。今回は 25kg 麻袋に入れるように指示した。</p> <p>村人が袋を作ったり、大変だった。麻の大まかな袋を買ってきて袋をミシンで閉じてどうにかして袋に入れた。</p> <p>しかし、そこから日本に出荷し、到着するまで相当期間あるが、どのような状態になっているかも、調査しなければならない。</p>	<p>村人の自立という点で、コーヒー豆乾燥工場の完成は大きい。今回、村人の 400kg になる内訳をデヘミ組合に資料を求めた。</p> <p>以外にも最初に聞いていたのでは、30 数戸の農家がコーヒー豆を出したと報告を受けていたが、正式な報告書では、農家数 95 世帯とある。</p> <p>総収穫量(ベリーの状態) 4,654 kg *(2,537 kg) *2,357 kgは 12 月末報告の収穫量</p> <p>この現実には、もともと小さい農家だけの村だが、かなり小さい農家もコーヒーを収穫して、コーヒー工場に持ってきたと想像される。</p> <p>村人が持ってきたものは、そこで計量され、1kg 当たり 40 ルピーの現金が村人に支払われた。この活動は現金収入の少ない村人には、コーヒーによって、自分の生計が少しでもよくなるきっかけであろう。またこのことが、次のコーヒー生産のモチベーションとなる。</p>
--	--	---	--

<p>成果2</p> <p>ラヴァナゴダ村のコミュニティ形成で重要な点として、コーヒー工場の自主的運営である。コーヒーは、ラヴァナゴダ村ではシーズンは2回収穫できるが、主に11月から12月にかけての収穫である。</p> <p>コーヒー工場の稼働は、1年間を見ると、工場能力からみると、その稼働率はわずかである。むしろ使わないとほったらかしのままになる。メンテナンスの問題も浮上してきた。</p> <p>現在デヘミ組合や農業輸出局はその点に注目し、コーヒー工場でラヴァナゴダ村の周辺の村のコーヒーの乾燥のために、使おうという案が生まれ、現在計画を村人どうしで話し合っている。</p> <p>他の村人から、コーヒー工場の賃借料として受け取るか、労賃とするか、いずれにしても、メンテナンスとしての費用や、工場に女性のトイレがないなどの声も上がっている。これまでは日本人に何とかしてください、だったが、これから村人の仕事で生み出したプロフィットでまかなう様にしなければならない。コミュニティの力が試される。</p>	<p>指標2-1</p> <p>コーヒーの作業は、コーヒー加工という、機械を利用することで、作業能率の向上となる。その分村人のコミュニティ形成に力点を置かなければならない。もちろん適切な指導が必要だが、コーヒー豆栽培の集団化がコーヒー豆の生産増加につながり、コーヒー品質の向上となる。</p> <p>指標2-2</p> <p>ラヴァナゴダ村のコーヒー工場をどのように運営、管理していくかが焦点となっている。農業輸出局も村人のデヘミ組合も、コーヒー工場の機械をどのように操作するかが一番だったが、それが何とかクリアした段階で次は、作業方法、作業記録など小さいながらも工場運営、管理記録など必要となる。</p>	<p>スリランカ現地側では、様々なコーヒー生産に関する成果があったが、国内的な広報活動も行われた。</p> <p>スリランカ農業輸出局のカウンターパートナーを日本に招請して、JICA九州の北九州市民、熊本市民に向けた「スリランカコーヒープロジェクト」の広報活動を行った。</p> <p>また、「料理と栄養」での広報、「幻のコーヒー」のパンフの発行を行った。</p> <p>スリランカと言えば、セイロン紅茶で有名である。その紅茶の前は実はコーヒーだったという事実は、ほとんどの人が知らない。その点で言うと、幻のコーヒーのパンフで初めて知ったと、驚きの声もある。</p> <p>スリランカや日本で少しだが、JICAフェアトレードプロジェクトが知られてきていることを感じる。</p>	<p>今回コーヒー工場を利用した機械でラヴァナゴダ村のコーヒーをサンプルとして初めて日本に持って帰り、焙煎して試飲した。</p> <p>味はすごく良かった。これまでスリランカのコーヒーの味を知っているスリランカ JICA 勤務の方や、その他の関係者に試飲していただいた。結果は、とても素晴らしい、おいしいという評価だった。「あのスリランカのコーヒー豆とは到底思われない」という言葉が返ってきた。</p> <p>ラヴァナゴダ村のコーヒーは標高 1500m の地帯の山岳部にあり、熱帯性で雨も降り、土は肥えていて、コーヒーなど農産物は、自然のままでも育つところである。標高 1500m の熱帯地方のコーヒーは世界にもそう多くはない。カスピ海に浮かぶジャマイカのブルーマウンテンに近い。味もそれに勝るとも劣るともいえないものである。</p>
--	---	--	---

DAC5項目/横断的視点等

この事業の妥当性、有効性、効率性、インパクト、自立発展性を考えると、まさに、途上国住民の生活向上と社会的自立を目指すフェアトレード概念こそ、この事業の横断的視点に合致するものである。

140年前のスリランカは、世界で有数のコーヒー産地だった。その当時のコーヒー現代的復活はこの横断的視点として、事業の根幹となるほどのインパクトがある。

しかも、味の良いスリランカアラビカコーヒーは、彼らの自立発展となるであろう。

このフェアトレードコーヒープロジェクト事業は、コットマレーのラヴァナゴダ村にターゲットを絞って、コーヒー生産の指導に入ったが、まず本事業年度としての横断的視点として、

- 1 彼らが自らの現状を把握し、
いかに主体性を持つようにするか
- 2 コーヒー生産モチベーションを高めるか
- 3 実際にコーヒー生産とコーヒー工場の運営を行う。

この3の視点は、前年度から引き継ぎ、一項目増やした。

- 1 妥当性は、アラビカコーヒーの生産地は、まさに 1500mの高度を持つ地域ラヴァナゴダ村のコーヒー生産地であるという背景があった。この地域の標高を詳しく調査したら実際には 1500m あった。以前は 1000m 位と聞いていたものとずいぶん違った。この地域は良質なコーヒー産地となり得て、しかもアラビカ種生産の最適地である。
- 2 有効性は、プロジェクトが求めるコットマレーアラビカコーヒーは、より付加価値商品として販売可能である。これから、「スリーパーダ」というブランド名で売り出すもので、付加価値を伴う可能性を秘めたコーヒーとなるであろう。
- 3 効率性は、フェアトレードというキーワードで明らかにできるが、コーヒー生産者、輸入そして、消費者との連携。商社など中間流通がなく、消費地の日本でもスリランカのコーヒー生産地及び直接生産者が見える貿易である。特に、ラヴァナゴダ村のコーヒーとして、まさに、コーヒーの生産者価格を明らかにした透明性と現地表示したコーヒーである。
- 4 インパクトはスリランカのコーヒーと紅茶の歴史から、140年前は、スリランカは紅茶でなく、コーヒー生産地だったということである。当時 5 万t以上のコーヒー生産輸出は、現在の日本のコーヒー輸入でも約 40 万tなので、その数字の高さに驚かされる。まさにコーヒー歴史上インパクトである。そのような大量なコーヒーは当時乾燥工場がなく、どこで乾燥していたかが疑問であったが、その疑問が解けた。それはスリランカ特有のドライゾーンでコーヒー豆を乾燥していたであろうということである。スリランカは小さい島だが、砂漠地帯のようなドライゾーンと熱帯雨林地帯が明確に分かれている。
- 5 自立発展性は、コーヒーは以上の 4 点から分かるように、スリランカではまさに、昔そうだったように自らの貿易品として、世界の北の消費地から求められている飲み物である。そのような観点から、ラヴァナゴダ村でのプロジェクト事業は、コーヒー工場の完成と共に、女性の労働と、男性の労働があり、コーヒー工場のための設備環境のために、塀をして防犯にする。また熱帯特有の猿や他の動物が入って荒らすのを防ぐための設備をする。コーヒー工場の使用についてどのように有効稼働を行うかなど、討議が行われているが、それはデヘミ組合という名前だけでなく、実際に仕事場の環境をつくるなど、大きな変化で、これこそ自立発展性につながるものである。

年間振り返りコメント(団体)	年間振り返りコメント(在外事務所)	年間振り返りコメント(国内機関)
<p>JICA プロジェクトとして、1昨年 9 月から始まったが、最近私たちプロジェクトもやっと軌道に乗りはじめたような気がする。</p> <p>現地駐在員も村人との交流や地域の関係もできて、現地活動もやっとよくなってきた。そのことから、これまで見えなかった現地課題が多く存在している。そのことは積極的意義がある。</p> <p>日本にラヴァナゴダ村のコーヒー生豆400kg のアラビカコーヒーは日本の消費者はどのように評価するだろうか。楽しみである。</p> <p>生産農家は生産価格、私のプロジェクトマネージャーとしてのモチベーションは、ラヴァナゴダ村コーヒーが美味しいという日本での評価である。これからは楽しみである。</p> <p>21 年度には、カウンターパートナーを招聘し、国内での市民への報告など行いたい。</p> <p>ラヴァナゴダ村の経験をさらにスリランカに広げて、面として発展させたい。</p>		