



**イ** ンドネシア・パプア州の  
カカオ出荷団体カカオ  
キタは、現地でカフェの開店準  
備中です(35号特集を参照)。  
2019年11月、パプアを訪問  
中のATJ社員たちで、そのカ  
フェのメニュー提案・試作をし

ました。現地のスーパーで道具や材料を仕入れ、ああだこうだとワイワイしながら作ったメニューは、バナナケーキ、シフォンケーキ、豆乳餅、チョコ餡のたい焼きとどら焼き、チョコがけドライフルーツの全6品。どれもカカオキタの工房でカカオ豆から丁寧に作ったカカオマスを贅沢に使いました。

すべて作り終えてから、みんなでお楽しみの試食会です。日本のレシピがパパ人にうけるのか少々ドキドキしましたが、バナナケーキとシフォンケーキが人気で、販売中のアイスと一緒に盛り付けたら、カフェ風な一品に

すべて作り終えてから、みんなでお楽しみの試食会です。日本のレシピがパパア人にうけるのか少々ドキドキしましたが、バナナケーキとシフォンケーキが人気で、販売中のアイスと一緒に盛り付けたら、カフェ風な一品になつた感じです。食べてみると、とーってもEnak(おいしい)！アイスとの相性が抜群でした。

さあ、実際に何がメニュー化されるのでしょうか？！実は、意外にもたい焼きが好評でした。もしかしたらお腹にパプアのチョコが入ったたい焼きがパプアのカフェで販売される日も来るかもしれません。私たちの提案したもののが少しでも活かされたら嬉しい限りです。気軽に、とはなかなかいきませんが、カフェが開店したら今度はお客様として遊びに行きたいと

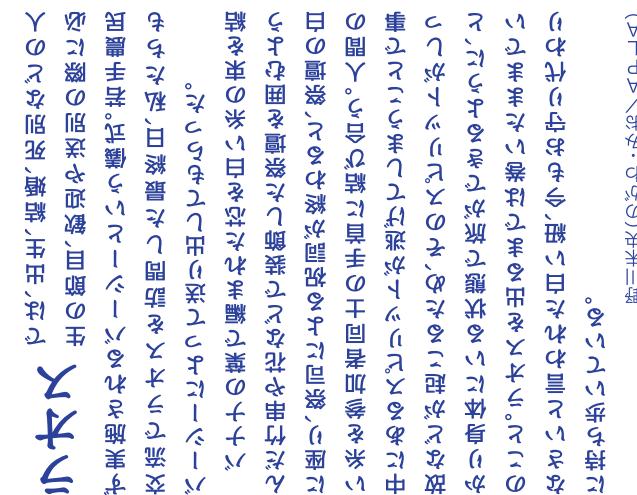
大久保ふみ(おおくぼ・ふみ/ATJ)

**特定非営利活動法人APLA(Alternative People's Linkage in Asia)**  
フィリピン・ネグロス島での30年以上の経験を活かし「農を軸にした地域づくり」のための  
ネットワークの構築を目指して、出会いや交流の場の創造を進めています。 [www.apla.jp](http://www.apla.jp)

**株式会社オルター・トレード・ジャパン(ATJ)**  
バランスソーナナやエコシュリンクなどの食べ物の交易で、生産者と消費者を顔と顔が見える関係でつなぎ、人と人、自然が共生できる社会づくりを目指しています。 <http://altertrade.jp>

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-4-15サンライズ新宿3F  
TEL03-5273-8160 FAX03-5273-8667 MAILinfo@apla.jp  
[過去のPtoP NEWSはこちらから](#)  
[特定非営利活動法人APLA](#)

特定非営利活動法人APLA



七

— ८ —



## PtoP:作る人と食べる人が共に支え合う仕組み

The page header features two logos: the APLA logo, which consists of a stylized blue 'A' and 'P' followed by the text 'APLA' and 'ADMISIÓN PÚBLICA LIBRE AL AIRE', and the ATJ logo, which consists of a stylized sun icon above the letters 'ATJ'.

特集

# コーヒードリップアソート



オイルオ村に完成した貯水タンク

慢行数据及风险源的动态汇聚（数据湖）④隐患、跨时空中的事故成因机理  
分析。充分利用JAS-2.0的数据汇聚、深度学习等方法，学会生成事故  
演化规律，从而为决策提供科学依据。

眞にうれしく、お子さんの収穫量が違うことを喜びます。

機器に力を入れる場合、車の重さを考慮する必要があります。車の重さによっては、車の前輪が浮くことがあります。この場合、車の前輪が浮くことで、車の前輪が地面から離れて車体が傾いてしまうことがあります。この状態では、車の前輪が地面から離れて車体が傾いてしまうことがあります。この状態では、車の前輪が地面から離れて車体が傾いてしまうことがあります。



(De-leaving knife)



特集

## コーヒー・プレミアム七変化 from 東ティモール

東ティモールは、激しい独立闘争の末、2002年に主権回復を果たした新しい国。それまでポルトガルとインドネシアの支配下におかれて差別的な扱いを受けたり、産業の発展や教育の充実などから遠く切り離されていましたが、今なお十分な国力があるとは言い難い状況です。

### なぜ、プレミアムを始めたのか

そんな東ティモールで暮らす市井の人びとにとて、ほとんど唯一とも言えるまとまった現金収入につながる農業が、コーヒー栽培。2007年、東ティモールのコーヒー豆をATJが輸入することになったのは、もちろん安定した価格で買い続けることで生産者の暮らしに寄与していくことが第一ですが、彼らが今あるコーヒー栽培を基盤として、彼ら自身の手で暮らしを良くしていく仕組みにつながるよう、一緒に取り組んでいくためでもありました。

しかし、いざ始めてみると、それを実行するには、あまりにも現場における原資やら何やらが足りなさすぎる……という実態が、改めて浮き彫りになりました。例えはそれまでの生産者のあり方は、とりあえず摘み取ったコーヒー果実を仲買人などの言い値で販売する、といったもの。「良いものを作つて今より高い価格で売れるようにする」というような発想も、希薄だったと言わざるを得ません。嗜好品であるコーヒーを安定的に販売して

いくには、一定水準以上の品質は不可欠。生産者との直接の関わりの中でそれを実現していくには、彼ら自身が知識と技術を身に着け、果肉を剥いたペーチメントの状態まで持つていけるようになることも重要でした。それには、マキナ・ドゥラス・カフェこと果肉除去機(35号コラム参照)が必要な他、ある程度の水も使うわけで、場合によっては自分たちの飲み水すら十分でない中で、とてもコーヒ生産にまで回せないというような、袋小路に直面したことしばしばでした。

そんなわけで、コーヒーの交易を通じて見えてきた課題を少しづつでも解決していくにあたり、プレミアムとして基金を積み立てて活用していくというプログラムが始まったのでした(現在は、ペーチメント1kgあたり10セントを、買取価格に上乗せする形で村ごとに積み立てています)。現地の主体であるAlter Trade Timor社(ATT)は、形はATJの現地法人ですが、実質的には東ティモール人メンバーが運営している組織。そんな彼らが、同じ東ティモール人目線で必要なものを見極め、運用しています。

### 多種多様な基金活用法

東ティモールのコーヒー産地は山間部に点在し、地理的条件が村ごとに異なるため、必要なものもさまざま。そのため、基金も色々な形に化けていきます。たとえば冒頭の写真は、ライゴア村のコーヒー畑。山に植わっているので、斜面がやたらと多いのです。畑のメンテナンスはおろか、収穫や運搬すら難儀するこの地形を整えて道をつくることに基金を使い、車が近くまで入れるようになりました。買い物業者も入りやすくなり、その分生産者が市場にアクセスしやすくなるのです。

水源から距離がある村では、貯水タンクが人気(オイレオ村、表紙)。桶や管で水を引いてきてタンクに貯蔵し、コミュニティで共有します。引いてきた水は、生活用水としてはもちろん、前述のペーチメントづくりの他、野菜づくりや養魚の溜池などにも活用されます。ゴムヘイ村では、畑に蒔いた作物の種や養魚の溜池づくり(写真①)も、基金の一部から充当しました。

その他にも、ジャコウネコ(※)の飼育を始めるグループがいたり(リスマタウ村、写真②)、養鶏に使われたり(レキシ村、写真③)、独立運動の際に壊れた教会の再建費用に充てられたり(ウルレテフォホ村、写真④)と、実際に多岐にわたって基金が活用されています。

正直、まだまだ潤沢にあるとは言えない限りある基金を、東ティモール人同士で、需要に応じて身の丈に合った使い方を相談して決めているところが、このプロジェクトの最大の特徴。まさにこの事業を始めたときに目指したあり方の一つが、現在このような形で前に進んでおります。

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



①淡水魚を養殖する池



②東ティモールではラクと呼ばれるジャコウネコ



③グループメンバー協同で養鶏にチャレンジ



④村人の手で再建が進められる教会



コピ・ルック

※ジャコウネコ…アジアの森林などに生息し、コーヒーの果実を食べる。その種つまりコーヒー豆は粪として排泄され、そのコーヒーは「コピ・ルック」として珍重されている。



東ティモールのコーヒーはしっかりとした苦味、ほのかな甘み、やわらかな酸味が特徴です。ミルクとの相性がよく、コーヒーの風味が引き立ちますので、カフェオレなどにもおすすめです。APLASHOPで購入できます。☞

<http://www.aplashop.jp/shopbrand/Coffee/>

