



一見、普通の二戸建て住宅。外壁に喫茶店の看板が掲げられている。そっとドアを開けると、何とも言えない香ばしいコーヒー豆の香りが一気に押し寄せてくる。味わう前から幸せな気分。秋田市広面字堤敷の「さん・サン The Coffee」。知る人ぞ知るこの小さな店で、エチオピアに残る世界最古とみられるコーヒー農園を守るための署名活動が続けられている。目指すは世界自然遺産の登録。大きな夢はあるが、活動は着実に広がりつつある。

守れ！世界最古のコーヒー農園

客に試飲を勧める。農園の保存に理解を示してくれた人からは署名をもらっている。昨春から始めたこの取り組みに、これまで約二百人が賛同してくれた。

一般的に農園では枝を横に広げて栽培するため、樹高は高くても三メートルほど。容易に実を収穫できる。だが、樹高が二倍以上の同村では、男性たちがラダーと呼ばれる三脚の足場を組み、それに登って完熟した実だけを選んで摘み取る。女性たちは天日乾燥した後、臼ときねで脱穀す

遺産登録目指し活動

高千八百付近にあるこの村の農園には、樹齢百五十年を超す高さ七、八メートルのコーヒーの木が林立している。

喫茶店を経営する藤田博さん(六五)、美美子さん(六二)夫妻は、この村で収穫された豆を自家焙煎し、「最古の栽培地のコーヒーはどうですか」と

世界各地のコーヒー産地で外貨獲得を目的とする効率化が進行している。低木に育てて機械生産を可能にし、増産を図るため多収量品種への切り替えを盛んに行っている。エチオピアや紅海の対岸にあるイエメンなどの古い農園も、例外ではない。

文化消滅に危機感

藤田さん夫婦が、ことさら保存運動に力を入れているのは、「(同村のような)非効率的な昔ながらの栽培方式を続けているのは世界的にも極めてまれ。効率化を理由にひとたび木が切られてし

という危機感を感じているためだ。

こうした危機的な状況を藤田さん夫婦が知ったのは昨年三月。同村を十

五年前に訪れた福岡市の喫茶店仲間から「天然の木から実を収穫しているような光景に感動した。保存運動を広めたい」との話を耳にした。これを

北で唯一、この豆を仕入れている。価格はレギュラーコーヒーより若干、高めとか。

味や香りの決め手となるゴールデンビーンスも多く含まれているが、個性が強いこともあり、まだメニューには載せていない。現在は試飲で様子を見をしている状態だが、博さんは「コーヒー本来の味を堪能できる豆。愛飲家にはきつと好んでもらえる味わいだと思う」と話す。

仲間とともに 署名運動開始



ラダーに登ってコーヒーの実を手摘みするエチオピア・ジェルジェルツウ村の住民。藤田さん夫妻は村の農園を守るうと署名活動をしている(写真は「ラージュ」)

まったら、手間暇掛けてきつかけに、他の仲間や生産する文化までもが消滅してしまう(博さん)

細長い形で、独特の力強いこくと後味が特徴」といこくと後味が特徴」とい

もともと会社員と公務員だった二人。コーヒー好きが高じて、退職後の平成十二年に店を構えた。わが家のようにくつろげる癒やしの空間で、「豆以外の香りは出したくない」と、店内では調理の香りをはじめとする一切の生活臭を断っている。

小さな店でのこだわりと、小さな農村への思い。二人にとってはどちらも大切なことなのだ。

同店の営業時間は午前十時～午後七時。月曜と第一、三日曜日は休業日。問い合わせは018・835・3201