

珈琲空間が生んだもの

Act.3 未来への遺産／エチオピアの原初的珈琲農園を守る
珈琲美美・森光宗男さんのコーヒーのルーツを探る旅

福岡の珈琲屋として
コフィア・アビシニカを守る。

時に運命とは、不思議な巡り合わせを連れてくる。何気ない偶然が、実は必然であったことに気づくには、多少の間を必要とするのかもしれない。この人もまた、そんな人生を送っている。森光宗男さん。珈琲美美店主。若き日に「珈琲」というものに出合い、長いこと導かれてきた。なぜこんなにも、珈琲に惹かれるのか、自分でも不思議でならない。その訳を知りたい。

どこから来てどこへ行くのか。自らのルーツを辿るかのように、森光さんは、珈琲のルーツを探る旅を繰り返した。ハワイ、アジア、中東、アフリカ……。そして出会った、運命のコーヒーの木。それは、紅海に面したアフリカの国、エチオピア。ハラール地区の険しい山の奥地、ジェルジエルトーにあった。

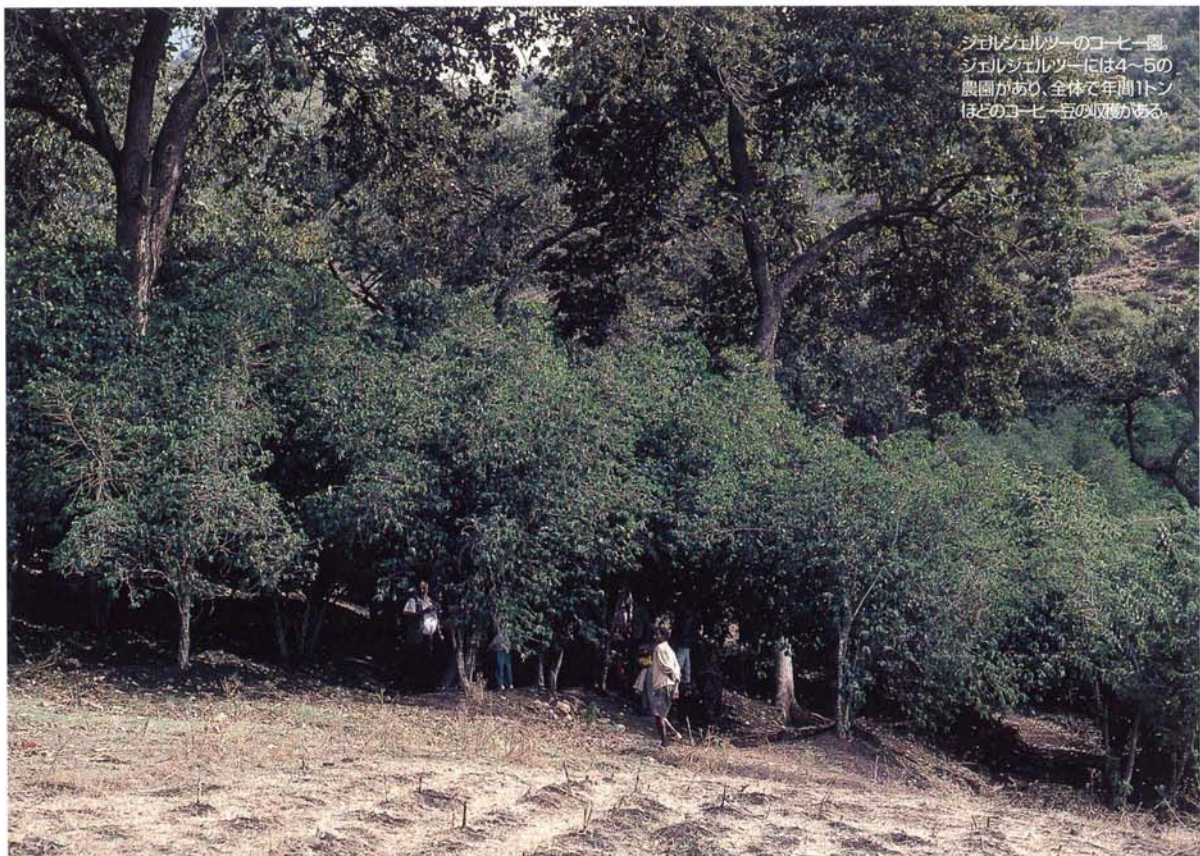
自らを「一介の珈琲屋」という森光さ



木についたままの形で黒く完熟したマメだけをちぎり、地面に敷いたシートの上に落とす。直接土の上に落ちたものは、土の湿気を吸って香りも悪くなり商品にはならなくなる。

取材・文||編集部
撮影||森光宗男(現地写真) / 西田佳世

シロジェルツウのコーヒー園
シロジェルツウには4-5の
農園があり、全体で年間1トン
ほどのコーヒー豆の収穫がある。



森光さんは「ジェルジェルツウはひと昔前の星野村みたいな感じですかね」と言った。山深い村で、人々は自然とともに生きる。

んだが、このジェルジェルツウのコーヒー農園を世界遺産として未来に託すべく、多くの人に語り始めた。

「その農園の風景は、にわかには信じられませんでした。樹齢百年は経とうかという、高さ7〜8mのコーヒーの木なんてそうはありません。しかも、コーヒーの実をラターと呼ばれる三脚梯子上に登って収穫している姿…」。

森光さんは初めてその光景を見た時のことを、鮮明に覚えている。アラビア半島西南部にあるイスラム国家・イエメンから、紅海を挟んで向き合うアフリカ

東部の国・エチオピアへ、コーヒーのルーツを探るために訪れた旅でのことだった。

「どこの国のコーヒー園でも、収穫しやすいように剪定したり品種改良した低い木になっています。でも、その村だけはカット・バックせず自然のままに育て、自然に実だけを取っていただけなんです。コーヒーの木が大きく成長するということは、大地深くから養分を得るということなんです。人の手が入りにくい険しい山間の谷に農園があることや、その木の生育に適した風土がもたらした結果なのでしょうね」。

古来、このジェルジェルツウと近隣の村ベデノでは古い品種のコーヒーが栽培され、高品質な豆を産出し続けてきた。それは、遥かなる山という意味のガラムラタ山(3381m)の東南斜面に位置する、地形的条件に恵まれているからだ。さらに、乾期と雨期がはっきりしている気候条件も、類い希なコーヒー豆をこの地にもたらした所以と考えられるだろう。ただし、ここにあるコーヒーの木は野生林ではない。亜種変種の野生林ならば他にある。また、野生種はジャングルでは大きくは育たず、せいぜい高さ3〜4mなのだそう。つまり、ジェルジェルツウのコーヒー園とは、人間がコーヒーを栽培し始めた頃の、原初的な姿を今に

エチオピアでの伝統的なコーヒーの飲み方は、煮出して飲む方法。塩あるいは砂糖、バターや香草を入れて飲む。コーヒーセモノーは、2時間ほどかけてゆっくりと行なわれる。



ジェルジェルツの村を含むハラール地方の豆が集まるディレタワ精製所。仲買人からコーヒーを買った輸出業者は精製所に持っていき、豆の選別などを行なう。その後、コーヒー豆は世界各地に向けて出荷される。

コーヒーの集荷場。コーヒーを作った農家の人が一回に両手に一杯ぐらいのコーヒー豆をもって来る。それを仲買人が買って脱穀を行なう。

伝える場所なのである。そこにある木の樹齢は百年を超え、世界最古とも言われている。「コフィア・アビシニカ(お母さんのコーヒー)の子孫」と呼ばれる由縁だ。森光さんのコーヒーのルーツを探るイェメン・エチオピアの旅は、その後も続く。訪れる度に良くなっていく道路事情。大規模になっていくコーヒー園。「ジェルジェルツのコーヒー園も、新しい近代的な農法に切り替わるのは時間の問題です。今の栽培方法では、1本の木にバラバラとしか実が付かない。彼等は新しい農法を知らないから、今もそれを続けているだけです。政府は収量をあげるために、木の植え替えを奨励しています。それを見越さずと、昔ながらのコーヒー農園がなくなる。地球上から消えてしまうのです」。

その現実を自分の目で見た森光さんは、このコーヒー園を守らなければ、という想いに駆られる。ジェルジェルツの村一帯も含めて世界遺産として残せないか? 「自分でいつも思っていることに、珈琲で一体何ができるかということがあります。それは時代とも関わっていることでしょう。今、私は、この農園を守る必要があると感じたのです。文化とは、きちんと昔のものがあつてこそ豊かなものになるのだと思いますから」。

森光さんは今年の1月、日本コーヒー文化学会とイブラヒム・モカの会のメンバー、総勢21名でイエメン・エチオピアへと旅した。「そういうコーヒーの木があるのだから、私を知っていたことで、実際に見ていただかないと、信じてもらえないですからね。百聞は一見にしかず。みなさん『信じられない』と驚き、保存運動に賛成してくれました」。

コーヒー栽培の原風景をとどめる農園。その存在を知れば「なんとか残せないか」と思うだろう。しかし、コーヒー業界、つまり経済という観点から見た場合、その価値は全くないことを森光さんは感じている。「業界は極めてビジネス的で、儲けが優先です。現代社会のあらゆる場面で、その縮図が見られる時代ですから」。少しでも収量が上がるように、病気に強くなるようにと改良されていく原種。生活水準の向上と安定を考えると、それを進歩と呼ぶ。しかし、そうやって我々が捨ててきたもののなかに、心豊かな生き方もまた失ってきたことを、少しづつではあるが、消費経済の渦中に生きる我々は気づき始めている。

ジェルジェルツの村は、今ならまだ、その豊かさを失わずにすむ。しかし、経済的に満たされた先進国、遙か東の日本から、いくら保存を叫んでも、実際に

その村に暮らす人々が今の農園の様式を守りつつ、生活水準を改善するだけの経済的サポートができれば、その要求は富める者のエゴに過ぎない。

様々な問題の中、森光さんは、草の根活動でできる運動を考えている。例えば、年間生産量が1〜2トンというジェルジェルツとその周辺で収穫されるコーヒーを、フェアトレードの考え方でプレミアム価格をつけて購入すること。そのコーヒーを広く知らしめるキャンペーンをやること。「飲んでもらって、味を知ってもらう。その土地を理解してほしいのです」。さらに、エチオピア政府にもこの村のコーヒー園を保存するように提案していく予定だ。

珈琲に出合う前は、仕事に対し、生きることに対し、森光さんは迷いに迷っていたと言う。しかし、「珈琲に関わるようになったら、向こうから引き寄せられるというか、いろんなところに導かれるようになったのです。自分でも不思議なことですね」。ジェルジェルツを知り、訪れることになったのも、不思議な縁の連続。全ての経緯をここで述べることはできないが、機会があれば森光さんに尋ねてみるといい。珈琲の神様の存在を信じずにはいられなくなるだろう。

導かれるままに珈琲と生きてきた森光さん。時は流れ、喫茶店も「カフェ」と呼ばれるようになった。珈琲の文化も新陳代謝していく。だが、森光さんは言う。「メネーに欠かせないのは、いつの時代も、やっぱり珈琲なんですよね」。

森光さんが行き着いた場所。それは珈琲の原点であった。エチオピアやイエメンに始まった珈琲の物語は、時空を越え、現代日本の片隅へ伝わった。そして今、福岡の1店から日本中に広がり、エチオピアへと回帰する。街の小さな珈琲屋が紡いできた、夢のように壮大な叙事詩である。



森光宗男さん
1947年、福岡県久留米市生まれ。72年より6年間、東京・吉祥寺「もか」横交紀氏の指導を受ける。77年、福岡市今泉に「珈琲美美」を開業し現在に至る。日本コーヒー文化学会会員。
■珈琲美美
福岡市中央区今泉1-19-18
中村家ビル1階
☎092-713-6024
営業/11:00~19:00
休み/火曜
※前述の「カフェウィーク」では写真展とアラビックなメニューで参加する

