



### ■ピース・トレード東ティモールツアー報告

## マウベシ珈琲の風景

北海道大学教員 小田博志

### マウベシで飲む自家焙煎コーヒー

もうもうたる煙の中でアルシーナさんがコーヒー豆を焙煎している。ここはマウベシ郡レボテロ集落のミグエルさん宅。台所小屋の真ん中の炉で熾火が赤々と熱を発している。その上に大きな中華鍋をかけて、これでもかというくらい深煎りする。出来上がった豆はラファティク（ヤシ製の六角形のざる）に広げいったん冷ます。すると備長炭のように白光大りする。それを今度は粉にする。丸太をくりぬいた木の臼に豆を投入し、鉄パイプで力強く突く。この粉を布で抽出してできあがり。ぜんぜん焦げ臭さはなく、すっきりした飲み口で、私は3杯もいただいた。



レボテロでの焙煎風景

ミグエルさんに畑を案内していただいた。コーヒーの木は日陰を好むので、まずシェイドツリー（この地方ではモクマオウ）を植え

て、その木陰でコーヒーを栽培する。いわば森林農法だ。化学肥料も農薬も使わない有機栽培。年を取ったコーヒーの木を根元のあたりで「台切り」して、若い枝を伸ばす手入れをしていた。

ルスラウ集落ではヴィットリーノさんが満面の笑みで東由佳子さんとの再会を喜び、私たちを出迎えてくださった。弟のアルフレドさんの畑に行くと、コーヒーの白い花がほころんでいた！マウベシのコーヒー農家は自分たちも（規格外品の）コーヒーをよく飲

む。その自家消費用の豆をもらって帰り、自分で焙煎してみた。ゴミや傷豆が混じっているものだが、その味は驚くほど力強かった。マウベシ珈琲のエッセンスのようだった。

### 一杯の珈琲の向こうに広がる風景

今回のツアーで、いつも飲んでいるマウベシ珈琲の向こうに風景が広がって見えてくるようになった。マウベシの冷涼で心地いい気候、ココマウ（マウベシ・コーヒー生産者組合）の農家の皆さんの愛情を込めた日々の手入れ、村の穏やかで楽しい雰囲気、そしてパルシックやほっかいどうピース・トレードとの間で長年培われた信頼関係——こうしたことが全て合わさって、一粒のコーヒー豆に凝縮している。それが単なる味覚を超えた味として伝わってくるのだと実感した。去年はことのほか豊作で皆さん嬉しそうだった。その恵みを日本で味わえるのは豊かなことだ。

11月初旬という雨季の入口に4名で参加したこのツアー。企画・準備されたほっかいどうピース・トレード、現地でコーディネートしてくださったパルシックの伊藤淳子さん、受け入れてくださったココマウの皆様にご感謝申し上げます。



畑を案内するレボテロのミグエルさん