

マヤビニックと歩んだ10年、 これからの10年

支援活動をおこない、それを現地の人びととともに軌道にのせるには、それなりの年月がかかるものだ。
大学の研究室を母体とした支援団体がメキシコのコーヒー生産者とともに歩んだ10年と、これからのあらたな展開を紹介する。

先住民主体のカフェ、オープン

二〇一一年二月一六日、マヤビニック(マヤの人)という名前の生産者協同組合(以下、マヤビニック)の自家焙煎カフェがオープンした。場所は、メキシコ最南部チアパス州の古都サン・クリストバル市の歩行者天国の端。山本純一研究室が受託したJICA(国際協力機構)草の根技術協力事業の成果のひとつであった。

カフェのコンセプトは「最高のコーヒーを栽培、焙煎、抽出する」。コーヒー畑での栽培・収穫から精製、焙煎を経て、最終的なカップ提供に至るまでの垂直統合ビジネスを意識して議論を重ねて決定したものであった。そして、地元でもっとも美味しいと評判になり、開店初年度で黒字(純利益率七%)を達成した。店長以下、このカフェのバリスタ、焙煎士、ウェイトレスは、先住民の組合員もしくはその子弟で、自信と誇りをもって働いている。だが、このような光景は、一〇年ほど前の最初の出会いか

らは想像もできなかったことである。

出合いから学びへ

それは偶然だった。コーヒーとは全然関係のない調査で山本が訪れたチアパス高地の難民村のリーダーから、彼がマヤビニックの組合長で、コーヒー豆の輸出先に困っているとのメールを帰国後受け取ったのが始まりだ。そこでゼミ生と相談し、実験的にマヤビニックの焙煎豆を航空便で輸入し、渋谷のカフェにおいてもらうことにした。二〇〇三年のことだった。だが、評価は芳しくなく、売れ残ってしまった。

その後、学生が中心となって、生豆を輸入してくれるコーヒー商社も見つけた。しかし、学生の活動は卒業すると終わりになってしまふ。そのため、二〇〇六年からは山本が代表となって設立した任意団体フェアトレードプロジェクト(FTP)を通じてJICAの資金を獲得し、懸案であった

焙煎豆の販売を促進するための技術協力(第一期)とカフェづくり(第二期)を支援することになった。

技術支援とはいっても、当初FTPは素人集団であった。そこで外部からコーヒーや飲食業界の専門家を理事や顧問として迎え、マヤビニックの人びとと一緒にわたしたちもコーヒーとそのビジネスについて学んだ。栽培、精製、焙煎、抽出、カップテイスティング、コーヒーショップの経営などである。特にカフェの開店前は、「高品質高価格戦略」をめぐり、安さで勝負しようとするマヤビニック幹部とけんか腰で議論したこともある。

そのマヤビニックも、カフェをもち、顧客と直接接するようになって大きく変わった。自ら工夫するようになったのである。例えば、当初は出来合いのケーキを出していたが、一六歳の女性店員(中学生)がホームメイドにして味をよくすると同時に、利益を上げるようになった。そして、FTPも変わった。卒業生が起業して、マヤビニックのコーヒーを日本で販売するようになったのである。

日本でのカフェづくりを目指して

山本ゼミの卒業生である杉山が株式会社大豆乃木を創業したのは、大学を卒業して半年が過ぎたころだった。新興国とかかわるビジネスを興したいという願望はあったが、なかなか決断が下せなかった。FTPのメンバーとしてその活動に参加し、山本から背中を押されたということもあったが、決定的だったのは、日本国内のある農業従事者が発したことばだ。

「農家にとって一番嬉しいことは何だと思っ。そ

れは、作ったものが掛けた手間に見合った価格で売れる、という単純なことだよ」

このことばによって、杉山は自らがとるべき行動に気づかされた。新興国とのつながりを、支援者という立場ではなく、生産者のパートナーとして、まずはマヤビニックのコーヒーを日本国内で販売しよう、そう決意したのである。

FTP関係者とロースター(焙煎業者)を含む関係者に支えられ、事業は少しずつではあるが、前に進んでいる。大変有り難いことに、取引相手のロースターは、このコーヒーの風味やもっている個性を評価し、継続して購入してくれている。それがフェアトレードであれば、尚よし、という具合に。だからこそ、今では、社会正義や慈悲に訴えるのではなく、「メキシコ産マヤビニック」というひとつの魅力あるコーヒーが、長く愛されるものとして、顧客の生活に根づくようプロデュースすることを心掛けていく。

来春にはコンテナに詰まったマヤビニックの生豆が着港し、日本全国に届けられる。消費国側のパートナーとして、消費者ニーズを生産地に伝えることで、次の春も、そのまた次の春も、継続して安定的に取引をすることが双方の糧となり、信頼関係を高めるだろう。

さらに近い将来、生産者からダイレクトに届いた豆を、だれにでも美味しく飲んでもらえるような場所(カフェ)を日本にも設けたい。マヤビニックのコーヒーを口にした人が、その風味に魅せられ、未知の世界に目を向けるきっかけができるのなら……。



コーヒー生豆の選別。マヤビニックのカフェでは、手で選別した最高級豆を使用している



コーヒーの白い花。チアパス高地では4月から6月ごろに開花し、11月から2月ごろに実が熟す



マヤビニックコーヒーの基礎となる土づくり



家の軒先で果肉を除去したあとのコーヒーを乾燥させているところ



メキシコのサン・クリストバル市の組合直営カフェ。豆の焙煎はもちろん、スイーツづくりにも着手し、観光客や地元の人で賑わいを見せている

山本純一
杉山世子

慶應義塾大学環境情報学部教授 (FTP会長)
株式会社大豆乃木代表取締役 (FTP理事)