

# コーヒーの栽培から輸入までのご紹介 東ティモール・レテフォホ



特定非営利活動法人 ピースウィンズ・ジャパン

フェアトレード部 担当:松倉 弘泰

Email: [ft@peace-winds.org](mailto:ft@peace-winds.org)

〒102-0074 東京都千代田区九段南4-7-19 ツボヤビル 2階

TEL: 03-5213-4073 FAX: 03-3556-5772

URL: <http://www.peace-winds.org>

## 「21世紀最初の独立国」東ティモール

- インドネシアの東側、2002年に独立したばかりの東ティモール。
- ポルトガルの植民地、インドネシアの強制併合を経て独立を果たしましたが、米、トウモロコシなど主食にあたる食物をはじめとする多くの物資を輸入に頼り、国の基盤もまだまだ脆弱です。
- コーヒーは唯一の換金作物であり、国民の4人に1人がコーヒー生産者と言われています。生産者の多くは山間深くに住み、コーヒーの収入によって生計を立てている人がほとんどです。
- ※人口約110万人、長野県とほぼ同じ大きさです。



東ティモールのコーヒーは1815年にポルトガル人の東ティモール植民地総督ジョゼ・ピントがブラジルから持ち込んだものが始まりとされています。品種改良が行われてこなかった希少なティピカ種が、農薬や化学肥料を一切使わずに栽培されてきました。

# PWJがフェアトレードを始めたきっかけ

～高品質な東ティモールコーヒー作りに向けて～

- 1999年の独立前の騒乱時に緊急支援を行ったことが東ティモールでの活動のはじまりでした。
- 破壊された住居の再建や仕事を再開できる環境を整えましたが人びとの暮らしはなかなか向上せず、持続可能な発展のためには自分たちの力で何かを生み出すしくみが必要であることから、唯一の換金作物であるコーヒーに着目し、PWJは調査を始めました。
- 生産者の中にコーヒーの栽培・加工知識を持った人がほとんどおらず、品質がよいと言える状態ではありませんでしたが、こうした状況を一つずつ改善し、高品質のコーヒーとして日本に輸出することができれば「コーヒー生産者の収入向上に貢献できる」と考え、2003年からフェアトレードコーヒー生産者支援事業を本格的に開始しました。

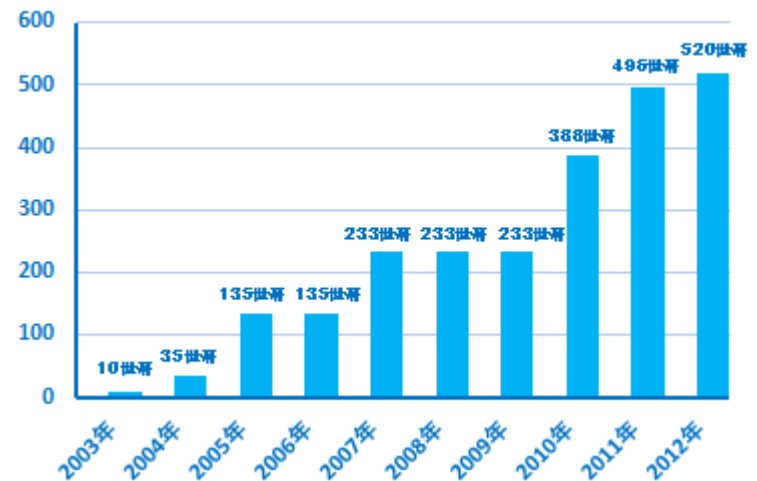


# コーヒー生産者支援事業

- コーヒーの専門家の派遣・指導、生産者組合「カフェ・タタマイラウ」の組織づくりなどを通して高品質のコーヒー作りに向けた取り組みが始まりました。
- 事業開始直後は完熟した豆だけを摘み取る、天日干しにするなど手間のかかるPWJの加工作業に不安を抱く生産者の方もいましたが、10世帯の生産者から始まった事業も、年を追うごとに賛同してくれる生産者が増えていき、約10年経った今では520世帯になりました。
- 東ティモールのコーヒー産業全体を考えるとまだまだ十分な活動規模とは言えませんが、高品質なコーヒー作りを通して、産業の未来を支え、人を育て、国を支える活動を行っていきます。



カフェタタマイラウの世帯の推移

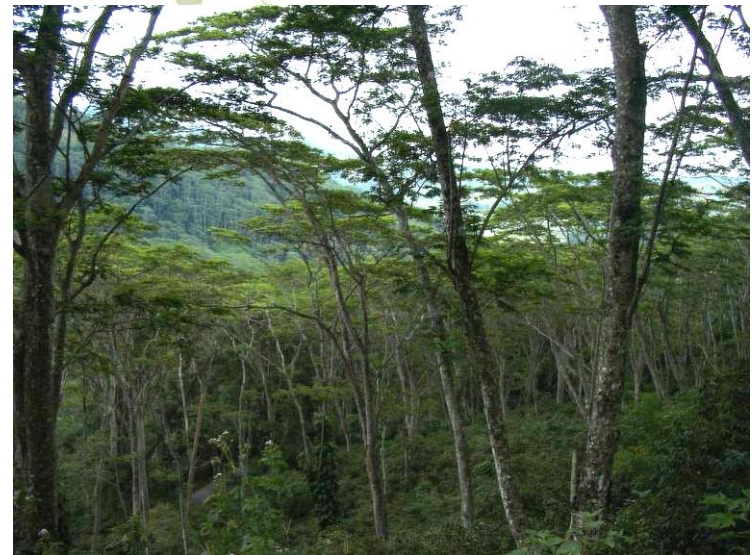


# 栽培地域(東ティモール・レテフォホ郡)

- 気候: 熱帯モンスーン気候
- 雨季: 10~3月 乾季: 4~9月
- 年間降雨量: 2,500-3,000mm



エルメラ県レテフォホ郡の様子



シェードツリー

# PWJコーヒー豆 基本情報

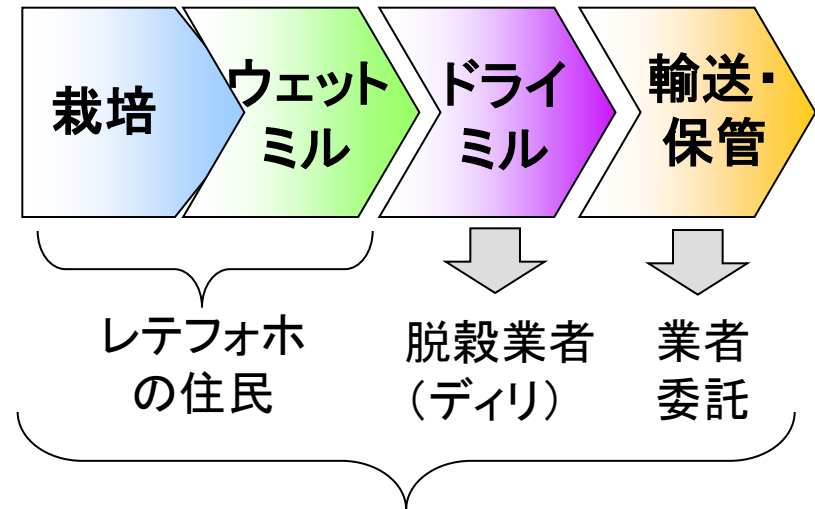
## 基本情報

- 品種: 在来種(ティピカ他)
- 標高: 1,450m以上
- 収穫時期: 5月ー9月 (乾季)
- シェードツリーの種類: モクマオウ
- 土壌: 赤土(テラローシャ)

## 精製方法及び管理

- 収穫方法: 手摘み
- ウェットミル: ウオッシュト
- 乾燥方法: 天日干し
- 日本までの輸送方法: コンテナ船
- 日本での保管方法: 定温倉庫

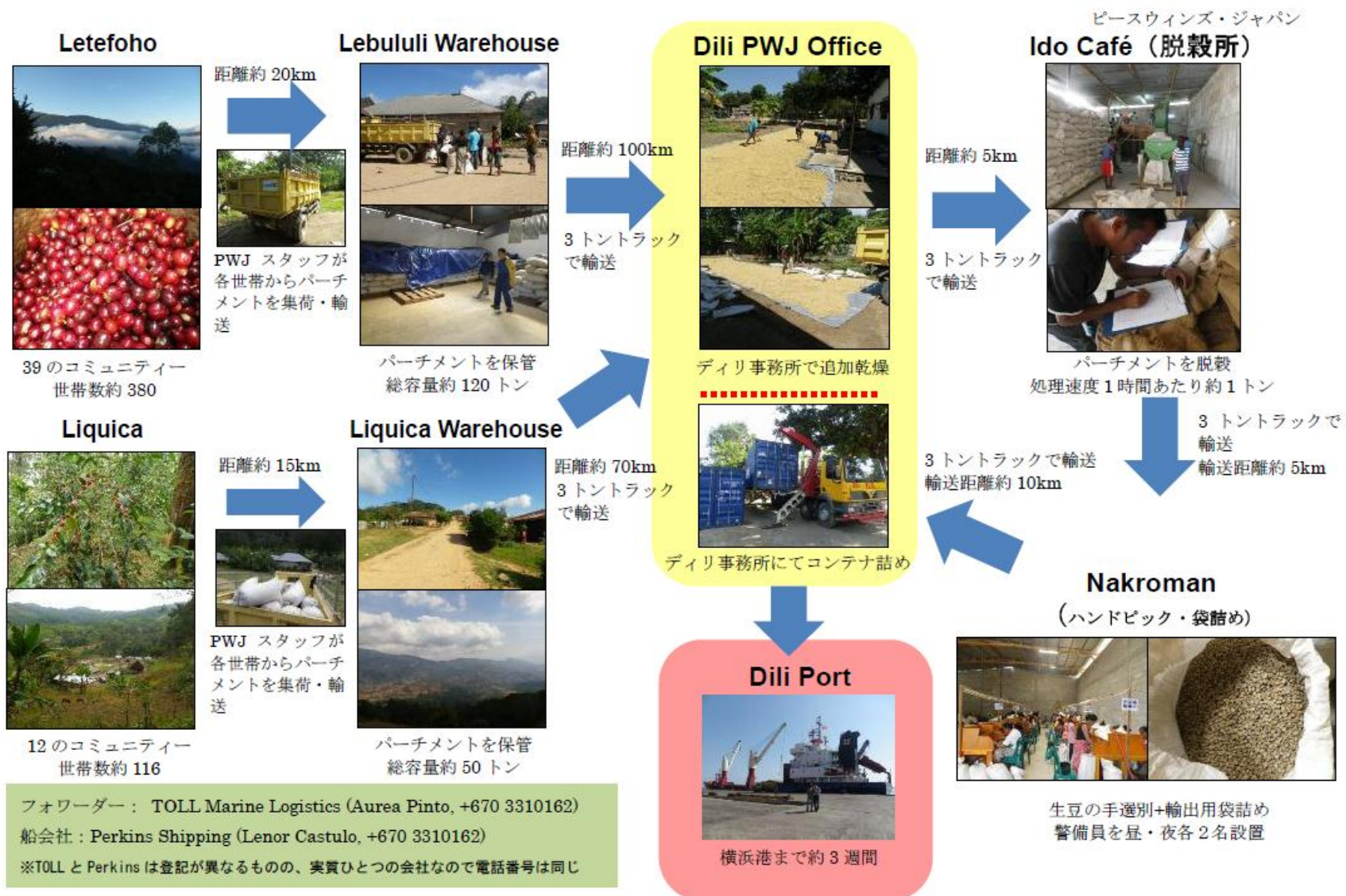
## 栽培から輸入の流れ



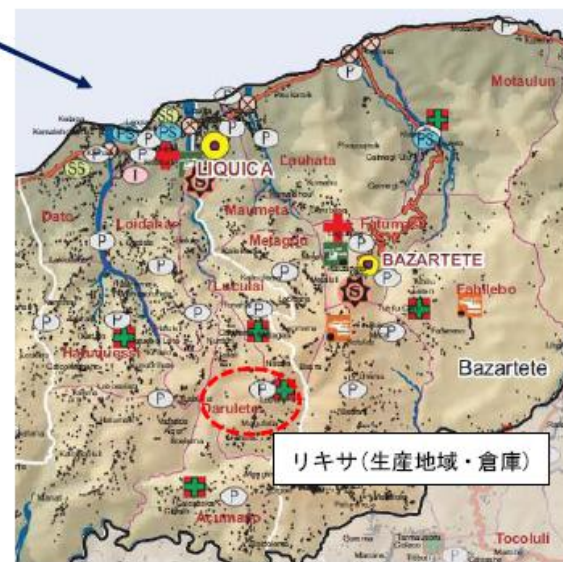
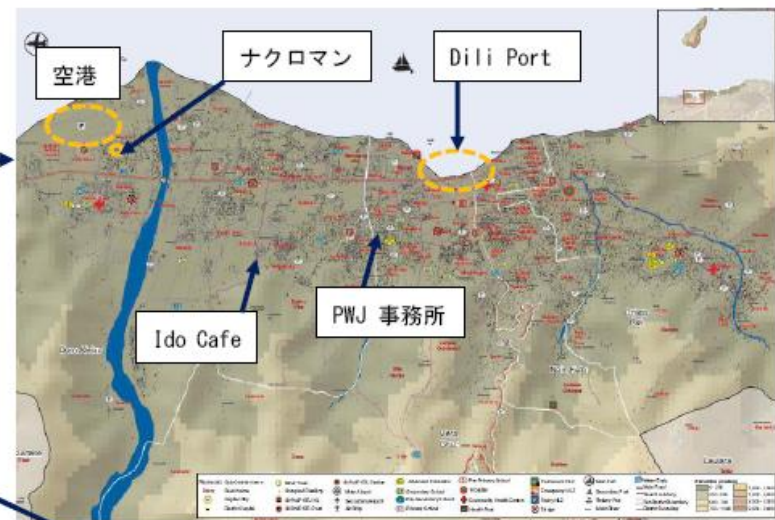
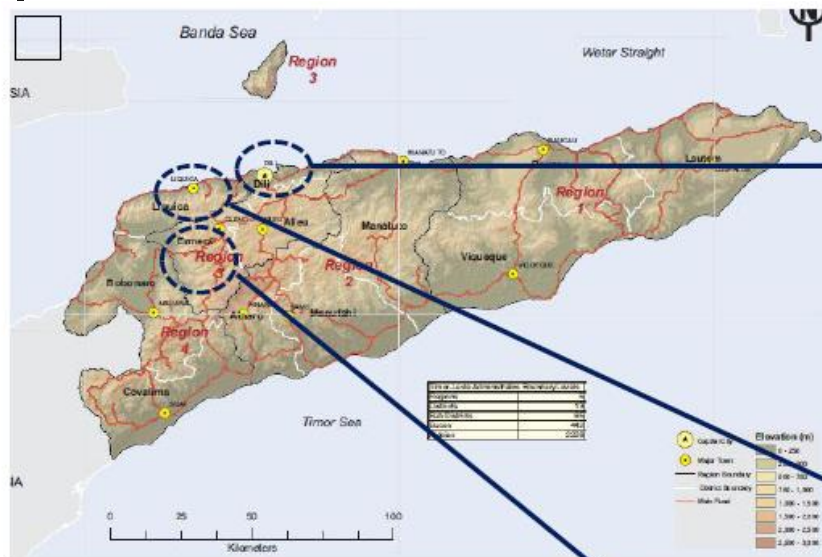
## PWJが管理・委託



# 東ティモールでのロジスティック



# 東ティモール 産地マップ





# 1. 摘み取り～選別

- 完熟豆の手摘み
- 手選別による不純物の除去
- 摘み取り後は当日中に精製



摘み取り



手選別



選別後のレッドチェリー

## 2. ウォッシュユト(選別～パルピング)

- 浮き豆(未成熟実、虫食い実)の除去
- パルピング(果肉の除去)
- パーチメント選別(不純物の除去)



1. 浮き豆除去作業



2. パルピング



3. パーチメント選別

### 3. 精製: ウォッシュユト(発酵～洗浄)



発酵用ポリバケツ



発酵中のパーチメント

発酵時間  
36～42時間



パーチメントの洗浄1



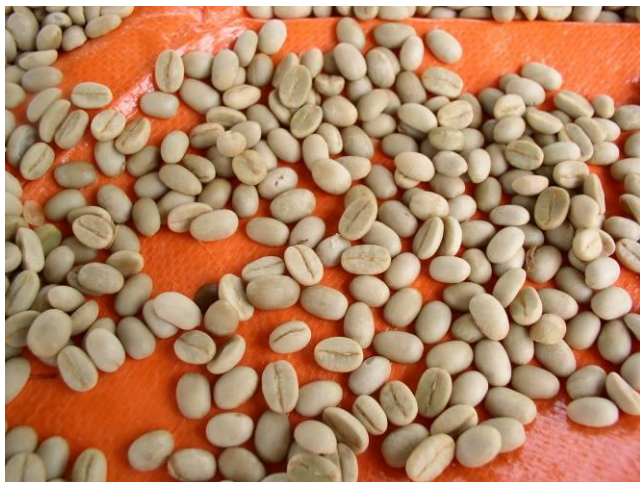
パーチメントの洗浄2

# 4. パーチメントの乾燥

- 天日乾燥
- 水分チェック:水分量約12%まで乾燥



パーチメントの乾燥



乾燥中のパーチメント



水分量の計測

## 5. パーチメントの保管～輸送

- 収穫地(低温、低湿度)にて一時保管後、収穫期の終了後にまとめて脱穀業者に輸送する。  
※年度によっては収穫期中にも輸送することもある



# 6. ドライミル: 脱穀・選別

- 選別サイズ
  - スクリーン17up: over 6.75mm
  - スクリーン16: 6.35~6.75mm



脱穀・サイズ選別

- ハンドピック

## 欠点豆一覧

欠け豆 Broken bean
虫食い豆 Brocado
貝殻豆 Shell bean
奇形豆 Deformed bean
黒豆 Black bean
発酵豆 Sour bean
パーチメント Parchment
未熟豆 Unripe bean
乾燥不良豆 Poorly dried bean



ハンドピック作業

# 7. 袋詰め・保管・輸送

- 麻袋は天日乾燥(約1ヶ月)したものを使用
- グレインプロ入り
- 日本までの輸送はコンテナ船
- 湿気対策として上・下・左右壁面に防湿シートを貼付

