

THE COFFEE TIMES

Economics

Coffee

Society

Project

TAKE
FREE

ETHIOPIA

Yirgacheffe, Konga

v o l .

0 1

2 0 1 9

About Ethiopia

- 人口:1億4百万人(2017:世銀)
- 首都:アディスアベバ
- 言語:アムハラ語、英語
- 主要産業:農業
- 名目GDP:80.5億ドル(2017:世銀)
- 経済成長率:10.1% (2017:世銀)
- 失業率:16.5%(2013:IMF)

Coffee in Ethiopia

- 生産量(2017/18):765万袋(各60kg袋)
- 生産国ランキング(2017):第6位)
- コーヒー産業:

エチオピアは**コーヒー発祥の地**ということがよく知られています。古くから家庭でもコーヒーが親しまれ、客人をもてなすエチオピア流のコーヒーセレモニー(カリオモン)が存在していることなどは有名かと思えます。

エチオピアのコーヒー生産量



ランキングは、ブラジル、ベトナム、コロンビア、インドネシア、ホンジュラスに続く世界第6位の生産量(765万袋≒4億5900万kg, 2017/2018年)を誇り、アフリカ最大の生産国です。コーヒーや穀物を含めた農業の占めるシェアは対GDP比で約45%となっており、重要な産業といえます。コーヒーに限って言えば、輸出総額の約80%を占めており、重要な外貨獲得資源となっている一方で、生産量の約半分は自国消費がなされています。



ちなみに、エチオピアでのコーヒー生産は、小規模農家が約95%を占めており、2ヘクタール(=20,000㎡=140m四方)以下の土地で生産をしています。そして残り5%が近代的な設備を要したコーヒー農園となっています。

エチオピアのコーヒー生産システム。基本的には4つに分けられます。(1)自然な野生木、(2)日当たりなどがある程度コントロールされたエリアでの自然栽培、(3)農家の敷地内でのガーデン栽培、(4)輸出を目的とされた農家や民間投資家によるプランテーションの4つです。

精製方法については、70-80%のコーヒーは非水洗式で精製され、20-30%が水洗式で精製されたものとなっており、特に日本では非水洗式が好まれ、アメリカを含むその他の消費国では水洗式コーヒーの輸入が多くなっています。

限られた生産者による疫病対策のための農薬使用を除き、エチオピアのコーヒー生産者は元来農薬を使用せずに自然栽培を行っているため、生産の実態としてはオーガニックな自然環境で栽培されています。

エチオピア国内でのコーヒー生産量の約半分は自国消費にあてられると先ほど述べましたが、基本的にはEthiopian Commodities Exchangeが定めている輸出クオリティー以下の物が自国で流通します。

にもかかわらず、販売価格に関してはローカルマーケットでの価格の方が高いという報告もUSDA内で上がっています。



エチオピアはアフリカ大陸で唯一植民地化をまぬがれた国であり、人々はとても気品があり、礼儀正しく、落ち着いた性格の方が多いようです。

エチオピアの経済規模は世界第84位GDP475.3億ドル(2013年)で、1人当たりGDPでは505.0ドル(2013年)と決して豊かとは言えない経済状況ですが、コーヒーの自国消費が盛んな事は、やはり自国の伝統・文化を大切にしていることの表れなのかもしれません。

エチオピアという国の現状及び諸問題(主にはデータのご紹介)について簡単に挙げてみたと思います。まず、エチオピアの名目GDPは2014年で548億ドルです。と言うことは、96.5百万人の国民で単純平均すると1人当たりGDPは568ドルということになります。

実はこの水準、名目GDPはアフリカ諸国の中でも中位程度であるのですが、1人当たりGDPで見た場合、最貧国に含まれる水準になっています。ちなみに日本の場合、名目GDPは2014年で4.6兆ドルです。そして、国民一人当たりで単純平均すると1人当たり36,200ドルとなります。

次に国際貧困ライン(1日1.9ドル以内で生活を強いられる人口)を基準に考えた時の貧困率は1995年45.5%、1999年44.2%、2004年 38.9%、2010年29.6%、2015年23.5%と年々減少しています。World Bankのレポートによると、2017年度までの見込みでエチオピア経済は年率8%を超える成長が維持されるものと予想されていますので、貧困率についても、この減少傾向が続くのではないのでしょうか。あとは、減少幅をどのように拡大していくかということかと思っています。

平均寿命に関しては、年々上昇しており、2005年が56.6歳であったのに対して、2010年は61.5歳と約5歳上昇している。直近の2013年は63.6歳となり、平均寿命に関してはサブサハラ以南の平均を5歳以上上回っています。

続いて、気になる諸事情(インフラ、教育など)についても触れてみたいと思います。まず、教育面について、World Bankの統計によると2005年の人口に対する初等教育の就学率は、サブサハラ以南の平均が94.3%なのに対してエチオピアは79.2%となっています。その後、エチオピアの初等教育就学率は一気に上昇し、一方サブサハラ以南の平均は緩やか上昇を示し、2014年でやっとエチオピアサブサハラ以南諸国の平均を上回りました。その後、2015年でやっと100%を超え101.9%となっています。なぜでしょう。小学校が不足しているのか、農業に依存した経済体質のため、労働力として児童が必要とされているのか、貧困による資金不足で学校に行けていないのか。

現時点ではデータの羅列にはなってしまいましたが、このNews Letterをお読みいただいている方へは、数値をもとに『なぜ増えたか』『なぜ減ったか』『もう少し参考データが必要なので、この分野も調べてみよう』など、次のアクションにつなげていただければと思います。

この経済規模の差があるなかで、少し興味深いデータがあります。

日本でエチオピア産の生豆を購入する場合、およそ1kgあたり1500~2000円前後の物が多いと思います。(希少性の高いものや、オークションで取引されたものなど、高品質なコーヒーについてはこの限りではありません。)

一方でエチオピア農業省の研究者から現地(首都アジスアベバ)のコーヒー豆小売業者の販売価格は(生豆で)1キロあたり120-150ブル(約720-900円)と報告がありました。

1キロのコーヒーを購入した後、どの程度の期間で消費されるのかはわかりませんが、エチオピアで生産されたコーヒーの約半分は国内消費に回ること、そしてこの価格帯で売買されているという事実を考えると、エチオピア国民にとってのコーヒーの重要性が伺えます。

*価格だけを記載すると、実際のクオリティが違うというご意見がでると思いますが、アメリカ農務省のレポートによると、エチオピア国内で流通しているコーヒー豆は、輸出規格外(つまりは何らかの欠点があったり、グレードの下がるもの)のコーヒーとのことでした。



最後に、より国民の生活や経済に直結する農業に関する現地での改善プロジェクトを2つ取り上げることにします。

世界的に人の生活行動を中心に考え、そこから問題解決を図るHCD(Human Centered Design)と呼ばれる考え方をもとにプロジェクトを推進している団体IDEO.orgがアメリカに存在しています。まずはこの団体が現在取り組んでいるエチオピアのプロジェクトをご紹介します。

《Building a Low-Cost Teff Seed Planter》

エチオピアの代表料理インジェラの原料となるテフの低コスト種まき機開発プロジェクトです。

慣習的で無作為な種まきでは、機械的なプロセスに比べ、最大10倍近くもの種が使用されていましたが、コントロールすることにより必要な種(費用)が軽減でき、農業従事者の利回りをよくするというものです。

エチオピアでは地域、時期により土壌が多様に変化します。伝統的に雨季に種まきがおこなわれているため、土壌は非常にやわらかく、農家の人々は簡単に種が水で流されてしまうからより多くの種をまいておかなければいけないと考えています。

しかしながら、実際のテフの成長はより力強く、少量の種でも流されことなく十分に根をはります。そして一列に種を植えることで、根の絡みつきもなく、それぞれが栄養を吸収して成長していくため、無駄がなくなり種の使用量も軽減できます。

エチオピア国内の専門家からの意見によれば、想定では1エーカー当たり1.2トンの収穫量を7トンにまで増やせる可能性があるようです。

プロジェクトチームは、アメリカ本国でのプロトタイプ作成からスタートし、エチオピアでの2度のフィールドワークを通じ、現地の研究者や金物屋とのリレーションも築いています。これらのリレーションを活用しながら現地でのプロトタイプ改良やそのための問題解決の糸口を見つけ、より現地の環境にあったものに仕上がっています。

現在、プロジェクトは第2フェーズに入り、チームメンバーの入れ替えもありながら、継続されています。この機械はエチオピアのさまざまな土壌に対応し、最終的にはエチオピア国内で製造され、修繕できる態勢が必要となってきます。

エチオピアには605万人ものテフの生産者がいます。つまりは、このプロジェクトが成果をあげていけば、テフ農業の従事者たちの生活を劇的に変えることのできる、そんなポテンシャルを持っているという事になります。



(IDEO.ORG webより)

続いて、日本が取り組んでいたプロジェクトをご紹介します。

《ベレテ・ゲラ参加型森林管理計画プロジェクト》

独立行政法人国際協力機構(以下、JICAとする。)とUCC上島珈琲株式会社の協働で、2003～2006年(フェーズ1)、2006～2012年(フェーズ2)の2期で行われたものです。エチオピアの南西部に位置するオロミア州ベレテ・ゲラ森林優先地域を対象としたプロジェクトで、森林保全と住民の生活向上(生計向上支援活動)の両立が求められていました。

森林保全については、ベレテ・ゲラ地域にある44の集落それぞれに森林管理組合を設置し、森林管理のルールを制定することで、農地拡大のための違法な森林伐採の管理を相互で行うものです。

また、森林内に自生しているコーヒーでレインフォレスト・アライアンス国際認証を取得し、プレミアム価格での販売を目指し、住民の収入増に伴う森林保全のインセンティブ付けを行った。

同時に、農民を対象とした野外教室を開講し、農業技術の改良と農地の生産性向上に向けた教育を行っていました。

このように、本プロジェクトの目的はコーヒーのプレミアム価格での販売や農地の生産性向上が進むにつれて、以前の様な農地拡大を目的とした森林伐採は抑制され、森林を伐採せずに生計を向上させるという仕組み作りを目指したものでした。

また、JICAの支援終了後もプロジェクト(森林管理及び生計向上)の効果が継続するよう、民間企業との連携(環境NGO、日本向けの輸出入を行う商社、日本での販売業者)を進め、認証の取得、生産・品質の管理、マーケティング、輸出という一連の流れをプロジェクトを通してコーディネートされていました。

その後、収穫されたコーヒーはアメリカやイタリアへの輸出も一部行われるようになり、またUCCにおいては継続的に日本での販売もなされています。

加えて、2014年7月～2020年1月での期間でプロジェクトが再度スタートし、今回は以前のプロジェクトの対象地から別地域に広げていくことを目的としています。

今回は、2プロジェクトのみの限られたものになってしまいましたが、その他にもまだまだ知られていないプロジェクトや活動があるかと思いますので、是非ご紹介ください。そして、より多くの方に知っていただき、コーヒーから繋がる世界の一面を皆様と共有できればうれしく思います。

それでは。

Have a nice cup of coffee :)

ROUND POINT CAFE

(商品情報)

- 生産国:エチオピア
- 地域:イルガチェフェ地区
- 生産者:コンガ農協
- 品種:エチオピア原種
- 標高:1,750-2,200m
- 精製方法:非水洗式
- 香り:ストロベリーヨーグルト、カルダモン、レモン

エチオピア イルガチェフェ コンガ農協は、この地域で最も成功している協同組合の1つであると考えられています。この協同組合は、それぞれ約1.25エーカーの農地を所有する1,500-2,000人の小規模農家と協力してコーヒーを生産しています。

コンガ村は、イルガチェフェの町から南に約4km、HarfusaとBiloyaの村の近くにありま。この地域の気候は、涼しくまた適度に湿度があり、恵まれた気候になっています。収穫期には熟したチェリーをウォッシングステーションに運び、そこでアディスアベバに輸送される前に計量され、洗浄され、天日乾燥されます。

イルガチェフェとは、町の名前でもあり、同時にグレードの名称でもあります。町自体は、南エチオピアの南部諸国民および国籍地域地域州(SNNPRS)のゲデオゾーンにあります。エチオピアは、他のどの国よりも、その品種間で幅広い遺伝的多様性を持っています。



地場品種は自然でかつ神秘的な混合物です。そして、それぞれのゾーンまたは村は固有の土壌と標高と気候による成長条件によって、長年にわたって形づくられた個性豊かな風味プロファイルを持ちます。

これらのプロファイルによって、エチオピアの格付けシステムを形成します。シダモ、ハラエ、リム、ジマなどイルガチェフェと同等のグレードのプロファイルは、華やかな香りと強い柑橘系のフレーバーを持ち、世界で最も独特のフレーバープロファイルの1つと言われています。

イルガチェフェでの精製は、水洗式と非水洗式の両方の精製方法が行われます。エチオピアでは、他の作物と一緒にシェードツリーの下で化学薬品を使用せずに栽培されます。また、この地域に限っては非常に小さな区画の上に、しばしば小さな住居の裏庭に生息しているので、しばしば「ガーデンコーヒー」とも呼ばれます。