

■第2回「中米のコーヒー」



中米のコーヒー

コーヒーは、エチオピアなどアフリカ東部が原産地とされ、16世紀頃から、スペイン他の先進国の人々に嗜好が広がり、中南米など当時植民地であった熱帯各国で農作が進められました。熱帯の途上国で栽培され、先進国で消費されるという構図から、CSRの観点で注目されている作物です。

伊藤忠商事が取扱う世界各国のコーヒーの中で、今回はエルサルバドルとグアテマラ産のコーヒーについて、生産地から消費者までのサプライチェーンの現状を把握しました。

伊藤忠商事とUnex社の活動

—社会・環境・経済のバランスのとれた農業実現のために

Unex社は、中小農家との共生と自立支援を理念として、各地の中小農家を対象に、レインフォレスト・アライアンスのコーヒー農園認証基準や、スターバックスのC.A.F.E.プラクティス※等の実践のための指導に取り組んでいます。

また、各農家の努力により基準を満たした豆を、プレミアムをつけて仕入れることにより、社会・環境・経済のバランスのとれた農業実現のための事業を行っています。

Unexエルサルバドル社

エルサルバドルにおけるコーヒー精製と輸出を行い、エルサルバドルのコーヒー輸出の20%ほどを担っている。

Unexグアテマラ社

グアテマラにおけるコーヒー精製と輸出を行い、グアテマラのコーヒー輸出の10%を担っている。

※ スターバックス社の社会・環境に配慮したコーヒー調達のためのガイドライン



精製工場敷地内に有機農業研修センターを開設しました
(2010年4月)

栽培する

コーヒーの栽培は、熱帯地域の標高1,000～2,000mの高地で行われます。



収穫期のコーヒーの木。
実は熟すと赤くなります



収穫。熟した実だけを摘み取ります



高い木がシェードツリー、低い木がコーヒーの木

コーヒー農業の概要と課題

経済の側面

コーヒー農業は熱帯地域の多くの国々にとって外貨獲得の貴重な産業です。各国がその生産に力を入れ、生産量が増加してきたのに対し、消費の伸びは相対的に小さく、需給で決まる生産者価格※は、労賃や肥料代などのコストよりも低くなることもあり、農家の慢性的な貧困の一因となっています。債務の長期化や採算が立たないことから、コーヒー農業をあきらめ、先進国に出稼ぎに行く人々が増加しています。

※ コーヒー豆は、ニューヨークやロンドン等の市場で、需給により標準売買価格が決まり、各地ではそれを基準に品質などを加味して額を決め、売買されている。

労働の側面

標高1,000mを超えるような山岳地斜面での農業であること等から、機械化は難しく、栽培・収穫・運搬の多くが人手で行われます。

環境の側面

コーヒーは熱帯高地斜面の森林を利用した農業です。コーヒーの木は強い日射や水分の蒸発を嫌うため、日射から守る樹木(シェードツリー)が必要です。天然林をコーヒー農園に転換するにあたり、在来種の樹木をシェードツリーとして残し、その木陰にコーヒー木を植えることで多様な植生と生態系を保つことができるのがコーヒー農業の特徴です。

課題としては、化学肥料や農薬の過度の使用を抑えたり、農薬等の水系への流出を防ぐことです。

エルサルバドル ラスラハス農業組合



マネージャー ヘルマン・フンベルト 氏 (写真右奥)

「ラスラハスは213の小規模農家が集まった農協です。約900ヘクタールの農地のうち7割でコーヒーを栽培しています。NGOレインフォレスト・アライアンスが定めたコーヒー農園認定基準を用いて、農業、自然環境、生活全体の向上を図っています。認定基準を超えて完全な有機農業にしたことを誇りに思います」

グアテマラ アロテナンゴ農業組合 集荷場



組合マネージャー ファン・コホロン・テュイ 氏 (写真右から2人目)

「スターボックス社と取引する中で農園ガイドライン(C.A.F.E.プラクティス)を勧められ、組合のみんなで参加することにしました。Unexグアテマラ社のフランシスコさんに助けをもらい、無農薬化にも取り組んでいます」

Unexグアテマラ社 フランシスコ・ウリアス氏 (写真右端)

「アロテナンゴを含めて全国で18カ所の農業組合をサポートしています。C.A.F.E.プラクティスのような農業改善のプログラムは要請項目が多く、小規模の農家が全部を満たすのは難しいですが、年々充実し監査員からの評価も上がっています。最も大変なことは、これまで使ってきた殺虫剤、除草剤を止めても大丈夫であることを農家に納得してもらうことです」

グアテマラ カロリーナ農業組合



カロリーナ組合の方々



組合長

レネ・サンチェス・ロペス 氏

「農家70軒の共同体です。以前私たちは大農園主の小作でした。価格交渉権等もなく奴隷的な生活でしたが、皆で金を借りて農地を買い取り自作農になりました。コーヒーの農業は貧しく経営は大変ですが、皆で協力して自立したことは何にも代えられません」

精製する

果実は収穫された直後から発酵が始まり味が落ちていくため、収穫後数時間のうちに果肉を取り除き、乾燥させる精製を始めます。

Unexグアテマラ社 精製所



農家から集荷されてきたコーヒーの実(チェリー)に水を注ぎ、果肉を取り除きます



分離した果肉と種。この黄色い種を乾燥させて煎るとコーヒー豆になります

Unexエルサルバドル社 精製所

レオポルト・メイソン 氏(写真右下)

「スターバックス社などのコーヒー各社からCSR要請が数多く来るようになり、環境、社会性に力を入れなければという認識が社内でも広がってきました」



Unexグアテマラ社

林 俊幸 社長(～2010年6月)

「Unexの仕事は、農家と良い関係を築き、品質の良いコーヒーをお客様に提供することです。農家が自立できるように支援することが私たちの仕事のひとつです」



精製の概要と課題

精製所は農地に近いところにあり、収穫後急いで果肉を除き、乾燥させます。精製時には水を大量に使うため、精製に用いた汚水をろ過し、浄化する必要がありますが、浄化設備の費用が無いこと等で、汚水を土壌や河川に流している精製所がまだ多いのが現状です。

 日本に輸出

豆は精製、乾燥の後、消費地に輸出され、コーヒーメーカーや小売店で焙煎・ブレンドされ消費者に提供されます。

UCC上島珈琲株式会社



UCCでは、レインフォレスト・アライアンス認証コーヒー等、環境や社会に配慮されたコーヒーの輸入量が年々増加しています。このようなサステナブルコーヒーは、お客様の需要に促されて、今後更に広がっていくと思います。UCCグループは、森林や生態系の保護、またそこで働く人々の生活の向上など、厳しい基準をクリアした農園を評価し認証するNGO「Rainforest Alliance」の趣旨に賛同して、2004年に日本ではじめてレインフォレスト・アライアンス認証コーヒー豆の挽き売り店での取り扱いを始めました。その後、世の中の安全・安心や地球環境保全への関心の高まりも追い風となって業務用・家庭用でも徐々に支持が高まり、「レインフォレスト・アライアンス認証コーヒー」を含めて、いわゆるサステナブルコーヒーの輸入量は年々増加しており、ホテルのカフェやコーヒー通に支持される人気商品のひとつに成長しました。最近では、お客様から「製品が欲しい」「どこで買えるのか」などのお問い合わせを頂くようになってきました。さらに多くの皆様に知っていただき、手にしていただくよう、様々な機会を捉えて普及に努めて行きます。この他にも「カップから農園まで」一貫した事業活動において、環境負荷を小さくすることを目標とし、消費エネルギーの削減、資源循環など環境負荷低減に向け総合的な活動を行っています。例えば製品包装の省資源化や物流拠点の統廃合によるCO2削減などが挙げられます。更に各工場では、燃料転換や地道な省エネ活動により、これまでにCO2排出量を原単位で15%以上の削減も実現してきました。



視察を終えて



(株)CSR経営研究所
CSRコンサルタント
山口 智彦 氏

(株)CSR経営研究所 山口智彦氏に、産地の視察を行っていただきました。

1. コーヒーのサプライチェーンについて

サプライチェーンを俯瞰すると、社会、環境の両面ともに、課題の中心部分は農業にあります。生産者価格の問題の根本的な解決には世界の需要と供給をバランスさせていく必要がありますが、その一方、消費者、コーヒーメーカー、農家、NGO等の認証機関の四者が緩やかに協力しあって、農家の貧困や生物多様性保全等を総合的に改善する個々の枠組み(ビジネスモデル)が動き始めていることを今回の訪問で見ることができました。

2. 伊藤忠商事及びUnex社の活動について

今回、最も印象に残ったのは「農家が自分の農地を持って自立することが最も重要」というUnex グアテマラ社林氏の言葉でした。農法の指導、認証取得の支援、適正な価格での仕入れ、有機肥料の配布等を組合わせて、農家の自立と品質の高いコーヒー生産を両立させる試みは他の分野にも転用できる示唆を含んでいるものと思います。