

タイ、チェンライ県メーチャンタイ村へのスタディツアー-2024年1月13日-14日





日本支援でブランド化実る

コーヒー香るタイ山岳部



13日、カフェで自慢のコーヒーをふる舞う生産者たち。いずれもタイ北部メーチャンタイ村で

ケシ栽培やめ収益も向上

◆山村 村は標高1380〜1500

タイ北部の都市チェンライからミニバンに乗り、途中で四輪駆動車に乗り換えて未舗装の険しい峠道を進む。約2時間半で村に到着すると、木製の棚に乾燥中の果実が広がっている。いい香りが漂っていた。



少数民族の村意欲「質高いものを」



14日、香飄した焙煎機の使用法を助言する小尾広幸さん（左）

風味や香りが楽しめる。住民らによると、アカ族は現在の中国雲南省にルーツを持ち、焼き畑農業やケシ栽培をしながら、ミャンマーやタイの山岳部を転々としてきた。メーチャンタイ村ができたのは約40年前。アカ族にキリスト教が浸透する中、伝統的なアニミズム信仰を守った7家族が移り住んだ。現在は43世帯229人が暮らす。

「王密プロジェクト」がスタート。メーチャンタイ村も2000年ごろから、ケシ栽培をやめ、コーヒーなど代作物の栽培に取り組んできた。しかしかつてはブランド力がないため輸入人に安く買いたたかれ、他の地域の豆と混ぜて売られていたという。

◆転作 タイではブミボン前国王の時代、貧困撲滅やケシ畑の一時帯を目的に、農業や魚の養殖業など幅広い産業を育成する

招広幸さん（70）は茨城県つくば市との出会いだ。小沼さんは「若者が多く、みなやる気」に満ちていた。コーヒー栽培で成功する可能性を感じたと振り返る。同機は18年から、生産者組合や共同基金の設立を指導したり、脱穀機や焙煎機を寄付するなどの支援を続ける。



◆成 果 果実の摘み取りは乾燥前の12月から3月にかけて行われる。村では各家庭が自ら農園を運営しており、収穫の季節になると、村人たちは赤く熟した果実を一粒一粒、手で摘み取る。

GLOBAL VIEWS

●赤く熟したコーヒーチェリーを収穫する小尾広幸さん（左）と小沼さん（右）。

●小沼さん（左）と小尾広幸さん（右）がコーヒーチェリーを収穫している様子。

●小沼さん（左）と小尾広幸さん（右）がコーヒーチェリーを収穫している様子。