

V I A J E

enero 18, 2019
土井先生の活動日記
Honduras Vol.29

コーヒーから世界を見る（ミル！？）

あけましておめでとうございます。ホンジュラス・ Cholteca の土井です。活動期間もあと2ヶ月を切りました。ホンジュラス来てから1年6ヶ月、終わりが近づくと早く感じるのは3年生のみんなも同じでしょうかね・・・。

さて、先日ホンジュラス西部・マルカラ市へ行ってきました。ホンジュラスの主要産業の1つがコーヒーなのですが、ここマルカラ市はコーヒー処としてその名をはせています。中米ではグアテマラに次ぐ生産量を誇りますが、世界規模では10位です(wikipedia)。

それでも主産業であることに変わりはありません。今回はコーヒー隊員にお願いしてコーヒー工場をのぞかせてもらいました。ところで、皆さんはコーヒーができるまでの過程をご存知ですか？僕は分かっていませんでした（汗）



収穫



持込・計量



天日干し



袋詰め



生豆

この一番右の生豆の状態各国へ出荷されます。私たちはこの生豆を焙煎し、ミルで挽いて粉にしたものを濾過（ろか）して飲んでます。コーヒー隊員いわく、日本は最も出荷基準が高く、その条件をクリアしたもの以外は出荷できないそうです。つまり、日本で飲まれているコーヒーは、日本が求める厳しい基準をクリアしたものです。

また収穫から生豆に至る過程はとても長いのです。収穫されたコーヒーの果実は近くの洗浄工場に運ばれ、その後は日当たりの良い別の工場で乾燥させます。洗濯物にたとえると脱水して更に乾燥機に入れる感じでしょうか。工場間の移動はトラックを使いますが、工場の中では人の手で70kgの袋が1つ1つ運ばれます。また出荷する生豆もハンドピックで良品と売り物にならない豆の選別行程があったり、鑑定士が味を確認する作業もあったりと、果実から私たちの口に運ばれるまでに多くの手間と人が関わり、長い距離を経ていることがわかりました。

そしてこの生産されたコーヒーを消費している国々は他ならぬアメリカや日本などの先進国なのです。もちろん作物ゆえに、取れすぎたり不作になったりしますが、世界の広範囲（いわゆるコーヒーベルト）で栽培されているため、私たちは年中コーヒーを飲むことができます。コーヒーを飲むときに「このコーヒーはどこで生産されたのだろうか？」と思いをはせてみてはいかがでしょう？ホンジュラスって書いてあるかも！？