

ブラジル農園研修レポート

(平成27年8月20日～平成27年8月30日)

報告者 八木 竜夫

8月20日；羽田空港発～

8月21日；午前6：00 サンパウロ・ガルーリョス国際空港着

同、午後12：30 モジアナ地区 シティオ・ノーボ農園着

同、午後19：00 フォルタレーザ農園着

8月22日；フォルタレーザ農園発～

同、午後12：30 ミナス州パトロシーニョ市着

同、午後14：30 ミナス州ボタニカ農園着

同、午後16：30 ミナス州パンタノ・エストレーラ農園着

8月23日；ミナス州パトロシーニョ市発～

同、午前10：30 ミナス州セーラ・ネグラ農園着

同、午後13：30 ミナス州ドス・ボルジェス農園着

同、午後15：30 ミナス州セラードエクスポカセール農協着

8月24日；セラードエクスポカセール農協工場内視察～

同、午前10：30 パトロシーニョ発～ウベランジア空港～

コンゴニャス空港～ヴィクトリア空港着～カパラオ地域へ着

8月25日；ホテル；ドーレス・ド・リオ・プレット発

同、午前8：00 カパラオ地域小農家視察～

同、午後16：00 ホテル；ドーレスで近隣農園産の前をカップリング

同、午後18：00 カパラオ地域～マニユアス地域へ移動

8月26日；マニユアスホテル発～

同、午前9：00 マリカ農園 視察～

同、午後11：00 ボンジャルジン農園 収穫風景を視察～

同、午後14：00 サンタカタリーナ農園 水洗精製を視察～

同、午後16：00 サンタカタリーナ農園豆をカップリング～

同、午後22：30 ベロリゾンチ・コムホートホテル着～

8月27日；ベロリゾンチ・ホテル出発～

同、午前9：00 ベロリゾンチ空港着 移動～サンパウロへ～

同、午後12：00 サンパウロ市内 カフェ・レストラン視察～

同、午後17：00 サンパウロ市内 スーパー・百貨店視察～

同、午後20：00 サンパウロ市内 マツバラホテル着～

8月28日；羽田空港発～

同、午前9：00 サンパウロ空港へ 移動～サンパウロ出発帰国へ～

8月29日；機内泊～

8月30日；関西国際空港着～

ブラジルの今について。

私は今回、ブラジル研修の担当者として日本のちょうど反対側に位置する国、ブラジルに行くことができました。

そこで見た、知った、聞いた、感じた、体験したことをレポートとして書きとめたが言葉で伝えきれない思いはあるもののそこは気持ちで伝えようと思いました。

■ブラジルの生活の今。

南半球のこの国は、8月の最後の週にさしかかり、とくにサンパウロ州はコーヒー豆の収穫の追い込みの忙しい時期でした。

サンパウロより北側に位置するセラード地区はほぼ収穫は終わっているが南部は今も最盛期で、雨季が来る前に収穫を終わらせてしまうのが例年の行事で、雨季が始まればコーヒー豆の収穫が遅れるばかりでなく水分によるコーヒー豆の発酵が始まり、リアード（欠点豆）が多くなってしまうようで、円滑に収穫をおわらせ次の開花のタイミングを合わせなければいけない重要な時期でもありました。

生産者たちにとって収穫を円滑におわらせ、雨季をどのように迎えるかは、コーヒーの開花のタイミングをコントロールし同時に結実させることができ次の収穫を一度で終わらせる事が可能になりことで労働者のコストの削減にもつながるので収穫から精製、乾燥の工程は神経を使うと言っています。

ところで今回、収穫時にコーヒーの実を食べることができました。

コーヒーチェリーの実を食べてみるとサクランボを食した時ほどではないが甘みを感じることができ黄色い物より赤い実、更にそれらが完熟して深い赤紫色の実の方がさらに濃く感じられました。

収穫後のコーヒーの木は手入れとして定期的に木の樹齢、収穫量、病気等の理由に枝を切り（カットバック）を行い収穫しやすい高さにするためにボリュームを調整し、切った枝や刈り取った雑草や精製時にコーヒーの生豆を取り出した果肉（パーチメント）は次の成育の為の有機肥料にしている。

このようにして生産者たちはコーヒーの性質を熟知し収穫量を少しでも増やしより良い質のものができるように手を加えつつけているのを見て取れました。

ブラジルは国土が広く、資源も豊富で気候も良く国立公園も広大で特にアマゾンの自然は多くの人々を魅了するが世界有数の工業・農業大国であり人口は約2億人が生活をしています。主に公用語としてポルトガル語を使い、コーヒー豆以外にも様々な農作物として大豆やサトウキビ、他にも酪農、鉄、石油などを輸出し生計を立てています。そしてつい一昨年まではサッカーワールドカップが開催され、2年後にはオリンピックが開催されるという勢いのある国ではあるが貧富の差も広がり国内の治安はあまりよくないようです。現地の人に「全速力で走っている人がいたらそれは置き引きの犯人が逃げているのだと」思えとの冗談もありました。

国内の移動手段のほとんどは車やトラック、都市部では2輪バイクや飛行機も生活の足としてかかせない。次の町まで500キロ以上というのが普通であるこの国ではサトウキビで精製されるバイオエタノールとガソリンの両方を燃料として使用できる自動車が多く稼働中である。

サトウキビ栽培はバイオエタノール等の発明、普及で年々増えておりサンパウロ州では何年か前からコーヒー農園をやめ大豆やサトウキビ栽培に切り替える農園主も多いという。

それ以外にも理由としてコーヒー豆の取引価格暴落が原因による生産量の縮小もあげられていて特に収入が安定しているバイオエタノールの増産を目的としたサトウキビへの移行が顕著で平坦な土地で大規模な収穫の見込まれる大農園では作付の切り替えが進み世界の7割のエタノールはブラジル産であるとまで言われている。

その証拠に国内では安定した安価な燃料として全てのガソリンスタンドにハイオク、レギュラー、軽油と並んでエタノールがあり、馬力には難はあるが長距離を安価な燃料で移動できることが魅力となっている。尚これらの

要因による問題として急激に増えた車両によって交通渋滞、大気汚染、道路の劣化が多く州政府によっては深刻な問題となってきたが州政府によっては資金の問題で手つかずになっている事が多く、道路の管理を民間の管理に任せるところも多く見られる。

ブラジルの道路は市道が多車線化しそのまま高速道路に進化し有料化するケースも多く見られるようで高架道路はほとんどなく地面をひたすら直線的な道が東西南北に広がっています。

ブラジルは五つの地域に別れ、それらの地域は26の州 (Estado エスタード) と1つの連邦直轄区 (首都ブラジリア) から構成されていて、サンパウロはそのうちの1つの州で、のちに出て来るセラードは地区、地域の総称で主にミナスジェライス州にあたります。

最初の訪問農園のあるモジアナはモジアーナとも呼ばれサンパウロ州の都市カンピーナスの北側の地区を指し、マニュアス地区、カパラオ地区、は全てミナスジェライス州の地区の名前でコーヒー名産地になっています。

様々なブラジルの生産者たちはどのような考え方、農園の現状はどうか？訪問先順にお話しさせていただきますと、ブラジル入国1日目は、雨季にはまだ早いですが都市部では曇り、少し雨がパラリ、しかも19℃しかないので長袖を着ないと肌寒い天気でした。

現地案内人であるセラードコーヒーの責任者さんと合流し案内を受けました。気候の暖かい国ではめずらしく寒い日で空港では皆うすいコートを羽織っていました。午前の朝6時過ぎ、荷物をまとめ小型の長距離バスで一路モジアナ地区へ移動開始。車はワーゲン、ベンツ、ヒュンダイ、日産トヨタというような車種が目立ち交通状態は朝の通勤ラッシュで空港周辺は渋滞気味、サンパウロ市内はひどい渋滞でしたが、これから向かうモジアナは北西方面へ抜ける形で渋滞もひどくなく流れも緩やかでした。

サンパウロを郊外に抜け、入国後最初の朝食にドライブスルーに立ち寄ったところではビュッフェ形式の食堂でレジで総重量に対して課金されていました。

揚げパン、焼きパン、サンドイッチ、ナチュラルチーズ、ロースハム、フルーツ、フレッシュジュース (パッションフルーツ、オレンジ、マンゴー) カフェジーニョ (甘いコーヒー) エスプレッソ、アメリカーノ、カプチーノとこれらのメニューがブラジル国内のどこに行っても見られます。

農園ではこれらにおもてなしのおやつとして農園でとれたマジョリカと言うさつまいもの様なサトイモを使ったおやつや自家製焼菓子、自家製フルーツが食べきれない程ふるまわれるが、残しても失礼ではないのでお腹の具合と調整をして食べれるだけ食べてブラジルの歓待を堪能した。

昼食には更にシュラスコがつくブラジルでは定番の肉料理で日本でもお目にかかるのだがブラジルでは定番でドライブインの食堂には必ずコーナーがある。牛肉の赤身やハラミが岩塩と胡椒だけで味つけされている。全体的にお菓子はどれも甘い自家製のフレッシュオレンジのパウンドケーキが甘さ控えめでしっとりとして食べやすい印象でした。

農業国のブラジルではフルーツは庶民の食べ物として必ず食事にそえられてパイア、マンゴー、リンゴ、パイナップル、バナナ、のカットフルーツが常に並び

ジュースはフレッシュジュースでオレンジ、マンゴー、パイアが冷たく冷やされてふるまわれます。他にも食堂では野菜を使った料理が豊富で新鮮な野菜はサラダとして添えられ、郷土料理として川魚や米、豆の煮ものが振舞われます。北側ではピラルクなる川魚をふるまうレストランもあり地域で様々な料理は日本人でも食べやすいものでした。

ブラジルの日常でのコーヒーは地方の一部料理店、ホテルではまだまだ美味しくない4級品5級品が出てきますがブラジル国民に最近流行っているものが●スプレッソでした。ブラジル国民は●スプレッソの機械を持つことをステータスとして感じているらしくサンパウロ市内のスーパーでも百貨店でもたくさんの銘柄が並んでおり、

有名料理店でも自慢のコーヒーだと説明し提供する姿もみられた。

販売スペースは●スプレッソ3割、コーヒーの粉3割、コーヒーの豆4割のスペースで陳列されている状態で、それ以外の抽出方法としてほとんどのコーヒーをエスプレッソマシンで抽出をおこない空港や市内中心部や地方ビジネスホテルで提供する姿が見られました。

煎り目の度合いは中煎りが多くサンパウロ市内はマイクロロットやサードウェーブを売りにする店舗も見られ、客席にてドリップして提供するものや品種ごとに浅煎りに焙煎したものをV60で抽出しワイングラスでの飲み比べを行う商品やドリップ器具による風味の違いを見せるセットを通常メニューとして提案をしていた。大手外資系のようなセルフカフェスタイルはやや少なめな印象でブラジル国内のオリジナルブランドが目立つ印象でした。これらのカフェは大資本の農園が直営で経営するカフェブランドで品種、ロースト別に消費者にブレンドさせ販売する店もみられオリジナルのコーヒーを作ってプレゼントする楽しむ等、生産者のオリジナリティーのある提案コーナーやコーヒーの歴史を歩いて楽しむ施設を喫茶店したものもあった。

ブラジル国内のカフェのガイドブックや専門書も充実してきておりこれからのブラジル流カフェスタイルの展開が楽しめそうでした。

サンパウロからモジアナ地域を北上すると出現する広大な地域は、良質のコーヒーがうまれるサンパウロ州とミナスジェライス州の境にあるモジアナ地域。

今回訪れたのは1200メートル以上の標高にあるシティオノーゴ農園。絶景の丘に広がる広大な敷地と斜面に広がるこの農園主のジョン・アミルトン氏にお会いできた。彼は語った。7～8年までコーヒーの農園は順調ではなかった。その日暮らしの生活で年々更に厳しい環境になっていた。

ある時、自然栽培にこだわるマルコス夫妻に農園のあり方を乞うことができた。夫妻はまず水を差しだしてこう切り出した。この水は飲むために施したのではなく農園にはまず自然豊かな土地にする為には水が重要でそれを感じてほしいという意味で差し出したのだという。次に夫婦は農園を見せてくれた。標高は違えども約1100メートルの標高に広がる広大な農園は木々であふれておりその大きな木の枯葉が地面に降り積もり腐葉土となり日陰にあるコーヒーの苗をゆっくりじっくり育てるのだと、説いたらしい。

山の農園と平面の農園の違いはあるが、その土地への意識（自然と共存）は土を育てて自然と共に育ちコストをかけずに美味しいコーヒーを育てる、作る方法を伝授してもらい、今は共に他の農園とグループを作りそのおいしいコーヒーを作る方法を広めているところだという。

農園では現在も収穫中で標高の更に高い地域では収穫の様子を見学できた。収穫の時期だけの日雇い労働者は歩合制、60キロ～70キロの麻袋を収穫してコーヒーチェリーを何袋を充填、詰出来るかで給料が決まる。その労働力を雇えるようになったのもここ最近になってからで貧しい時は家族で収穫にあたる時がほとんどだったという。今は豆の質も上がりけして裕福ではない程度の収入残り、日々、品質の向上に努め、買い付け価格も安定しており普通に暮らしていけるようになったという。日本にもおなじみに有名店や自家焙煎店にも出荷してるようで提携先の豆袋とラベル、コンテストの賞状が誇らしげに並んでいた。この農園では僅かながら樹齢110年物のスマトラ・ティピカを生産しており出荷量は僅か20袋らしいが独特な風味が人気らしく今も消費国よりの引き合いが多いらしい。

彼の農園を見せてもらったが標高が高く乾燥はしているが風が吹けば涼しくバナナの木で風よけや生活の糧にしているのが見え、完熟した豆は40日もかけてゆっくり日陰干しにされ、大切に精製されていた。山間で大量生産にはむかないが品種を選別し有効な種類を自然の中でじっくりと育てるのが分かる農園でした。

夕暮れまであと2時間、暗くなる前に農園主と別れの挨拶をかわし、アミルトン氏が教えをこうた農園であり今は農園を兄弟に譲りホテルをマルコス夫妻が経営するフォルタレーザ環境農園はサンパウロ州モジアナ地域、モ

コカ近郊に位置する農園で、その創業は1850年にまでさかのぼるそうで、いち早く、有機栽培のコーヒー豆を成育している。

多くの生産者がコーヒーの国際相場に左右され、生産性を追い求めるなか、先の農園主シルビア・ベレットは2000年代以降、本当に価値のあるコーヒーを求め、農園で働く人々や周辺の環境に配慮した持続的農業経営に舵を切った。

バラエティ豊かな植物や動物に恵まれた農園で無農薬や有機栽培、さらには何も手を加えない森の中に苗を植えて育てる自然農法によって作られたコーヒーは、小ロットながら丁寧な収穫と精製により、最高のキャラクターを引き出すことに成功しているようでした。

バスで揺られる事1時間、夕暮れの暗い農園はジャングルと変わらない鳥の声と星の光と月の光だけが降り注ぐ幻想的な情景を浮かび上がらせていました。

農園では他の農園から集められた豆を水洗方式により精製をしているところでした。

収穫したその日のうちに発酵を少しでも抑えるため、早めに行うのがこの農園流であり水は貯水し汚れを取り除き、自然に戻し、汚れは肥料として再利用している。夫婦は農園の経営からは手を引いているが家族とその協力者が農園を引き継ぎ維持しているそうです。

農園主の今の仕事は農園内にコテージを作り、旅行者に貸し出して自然の良さを教示し広めることに情熱をかけているらしく、夕食時にこちらの農園で出された料理は自然の農法で作られたこだわりの自然食品で果物、小麦粉、ソースに至るまでこだわりの自家製であり食前酒で提供されたカシャーサ（サトウキビのお酒）は最高級の代物でもう少し味わえばよかったのだが明日も早いという事で残念だが、あきらめて広いコテージを独り占めし就寝して1日目終了した。次の日はセラード地区の農園を3日間かけて巡るといふ。

バスで600キロの旅、日本では考えられない距離を6時間ほどで走破する。舗装が綺麗であればよいがサンパウロから離なれるほど道は荒れて来てデコボコの道を最高法定速度の110キロ（ブラジルでは）で走り抜ける。疲れがうたた寝を誘いながら静かに次の目的地に着いた。パトロシーニョという町はセラード地区の中継点でセラードのエクスポカセルの（セラード農協）のある比較的的地方では整備されたまちでした。

今日はヒロコーヒーに入社後、毎年売り続けた人気の豆を納品している農園主のパウロ氏に会うことができると思うと興奮している。

パウロ氏とは近所の食堂で待ち合わせしていた。氏は挨拶をすると照れくさそうな笑顔で握手してくれ、日本からのヒロコーヒーの代表のメッセージとお土産を手渡し今度は自己紹介をさせて頂きミナス料理と一緒にいただいた。川魚を独特の香辛料をつけて煮込むミナス料理は日本人の私でも食べやすく美味でした。

彼の案内のもとボタニカ農園をパウロ氏に紹介していただく事となりブラジル独特の赤土の中に広大な農園が広がり更に先にボタニカ農園があらわれる。

シャパドンがリゾート地でミネラルウォーターの水源地でもあり、良質の水源地は近郊の農園の供給源もになっていて良い水と土が育てている印象でパウロ氏のボタニカ農園でも、木陰でのコーヒー栽培の目的の為のシェードツリーをそだて原生林の保護も行っているとの事、樹木の中の雑草を抑制するために、除草剤をほとんど使わず園内で雑草を刈り上げて枯葉をまくことで有機肥料として使用しており クレーターの様なすり鉢状の敷地はミネラル分が豊富でそこで収穫されたチョコレートフレーバーや品質の良い酸味を特徴としウォッシュ精製で行われしっかりと乾燥された豆は品質が良く安定しているフレーバーはヒロコーヒーでも評判の良い豆です。

今年も、今から収穫の7~8年物のエネルギッシュな珈琲の木から収穫したモノをヒロコーヒーに届けると語ってくれていた。

パウロと挨拶を済ませ農園をあとにして1時間程で次に訪れたのはパンタノ・エストレーラ農園というイタリア移民で100年以上の歴史を持つ研究熱心なジョアン・モンタナリ氏という農園一家であった。

彼らは研究熱心でコーヒー生産だけに留まらず、自らエスプレッソ用のポッドの生産工場を設立して栽培から抽出までを研究していて、栽培品種ごとにドリップ向きかエスプレッソ向きかのテストを繰り返して顧客のニーズにあった最適なコーヒーを提供できる環境を整えている。

モンタナリ家の農業への基本理念に『生態系をできる限り保つ』がコーヒーの成育において理念としておりその為に専属の農業技師を雇ったり家族が農業技師の資格を取得、家族ぐるみで問題に取り組んでいる。

生態系を保つには出切る限り減農薬へ努めることが重要でありその結果農園に蜘蛛の巣や、鳥の巣も見られることからその理念を感じる事が出来た。

その他にもボタニカ農園でも行われていた雑草のコントロールを積極的に行なっており雑草にわざと肥料を撒き成長させてから刈り込み、それを土中に戻し堆肥として使用し除草剤を一切使用せずにその結果害虫の天敵となる蜘蛛や鳥が多く住む理想的な環境を作り上げることができ、生態系の安定と雑草のリサイクルやシェードツリーのおかげで今年の干ばつでも水不足は起こらず、この農法の有効性が証明されていると語っている。

農園に様々なコーヒー品種を実験的に植えており常に長期的な視点でコーヒー栽培を行っている点も好感がもてる点とこれ以外にも水を使った精製や再利用の工程にも配慮を持って行う点は先進的で理にかなった考え方であるようにみえた。

ジョアンの息子たちが家族ぐるみで農園を引き継ぎ、受け継ぎ向上させていきたいと語っている姿は印象深い物であった。

彼らとも話しはつきないが挨拶を行い別れをつけ、一路、パトロシーニョにもどる。

3日目は、朝からセラード最大規模の機械化された高効率の巨大農園を見学することとなった。

農園主はセラードのエクスポカセル（農協）の会長職に就き10年の在職中に農協を大きくしセラードの農業に貢献したシャパドン・ドス・ボルジュス農園のオズマ氏である。彼の300ヘクタールの農園の中で200ヘクタール以上の敷地に自動灌水設備を設置した約10人でこの広大な農園を管理運営するシステムを実践している。

農業用水のプールにはコンピューターでコーヒーの木に必要な肥料やミネラルを自動で供給でき2か所の給水スペースではほぼ管理をしている先進的な設備の農園である。イスラエル製の農耕機械を使用し年間生産量をコントロールしている。ただ、大規模農園には大きいがゆえに悩みがありその膨大な収穫量を管理、販売してしまわないと逆にコストが増大するという要素も膨らんでいるようだ。良い豆、欠点の少ない豆ならそれなりの値段での取引も可能だが在庫を抱えるスペースや移動させる、経費等もばかにならないようだ。ただここの農園は大きな平原にある巨大農園という事で他の大豆、サトウキビにも植え替えもできるので相場次第という感もある。

山岳の小農家、中規模のこだわりの農家、大規模の農園と3者にはそれなりの欠点と有効性があるように見えた。

なお、この農園ではベリーボーラーという害虫対策でこの害虫は生豆の中に入らないと成虫になれないが過程あるらしくわざと豆を収穫しないで虫を閉じ込めたままチェリーを廃棄処分して虫の成育のサイクルが続かない様にして害虫を駆除している。

生産量が多いがゆえに他の豆に被害を最小限にする試みで理にかなっていると思えました。

農園では収穫は終わり次の花が雨季を待っている、この農園では1年に2回収穫を計画していてその生産量はブラジルの年間生産量の一部でしかないがこのような農園がブラジルのコーヒー事業を支えているのだと感じた。

続いてセーラネグラ農園を訪れた。ここの農園主は日系三世のブラジル人でナカオという。家族で広大な農園を維持している。

この農園では農園の貸し出しをおこなっておりそのオーナーの意向に合わせて品種、精製方法、水や肥料の上げ

方を選ぶことが可能で広大な農園をレンタル農園にしてベテランのノウハウで育成してゆく農園となっている。ゲイシャ種や、ジャワニカ種の実験育成も行っており大学と協力して実験的な要素が強い育成もみられる。農園内で昼食後セラード地域のエキスポカセールにもどり農協内のカフェで休憩することとなった。カフェ内ではエアロプレス、V60、ダッチアイスなどがありとあらゆる飲み方が可能で毎週、農協内のカップテストで上位で 質の良い豆の生産者の豆をふたつ選び、週替わりコーヒーとして提供している。エスプレッソは店舗のエントランスでコンピューター制御の焙煎機によって丁寧に焙煎され寝かされて、最良のものを使用しているようだ。他の豆も専門の焙煎責任者がアドバイスのもと指南し従業員が焙煎している風景が見られた。

次の日はエキスポカセール（農協）内の工場視察を行った。こちらでは生豆の精製別、品種別、等級別に分けられた広大な保管庫が2つあり、さらに来年にはもう2つの保管庫が完成する。温度も一定に保ち農園より膨大な生豆の受け入れに対応している。

その鮮度維持、保管、管理能力を増やし年々増える取引量に対応する準備をしている。全てのセラード地区で収穫された豆のサンプルはカセールで管理し在庫の把握も行っており、鮮度の良い豆をバイヤーとの交渉にあてている。

当日、トレーダーの方にも挨拶をさせて頂いたがちょうどニューヨーク市場のコーヒー豆の取引価格が下がりニューヨークが下がると有無を言わずブラジルでの市場価格も下がるのでやれやれだという苦笑いをされていた。ブラジルでどんなに頑張っても相場は変えることができず、契約農園、オークションで認められたものが高い買い付け価格で取引されるおり、ブラジル中の生産者たちの思とは別に相場の価格は揺れ動き、少ない量を高値で買うか大量の商品を質よく作り高めで買い取ってもらうか？

ギリギリのところを生産者たちは選んでいるようだ。大きな農園主や小農家の思いやそれに携わる人々の話を直接聞けるととてもいい機会だと再認識した1日であった。

あいかわらずセラードは暑い。しかし乾燥しているので日陰に入れば結構、涼しいと思えるこの日は飛行機を乗り継いでブラジル国内を10時間の大移動を行い、ビクトリア空港を経由してカパラオの山岳地帯の完全無農薬栽培の農園内のカフェとホテルをめざし日中は移動を続ける。

深夜に到着したカパラオ地域は星空が綺麗だが、移動中の疲れからか眠い。その日は自然豊かなホテルのやわらかい布団でゆっくりと休み朝の目覚めは鶏の鳴き声でめざました。相も変わらず快晴な空の元、ホテル；ドーレス・ド・リオ・プレット（完全自然栽培の野菜とコーヒーの飲めるホテル）で朝が空けた。

ホテルのある地域はミナス州とエスプレットサント州の州境の中腹にある、カパラオという地域で最近、見直されてきたコーヒー産地ある。カパラオ地域は小農家がいくつか固まる昔からの生産地帯で昔はその独特な山岳地帯でとれる風味と酸味が欠点豆であるとして低価格で取引され特にエスプリットサント州の豆は安く買いたたかれていたが、隣のミナス州の豆であるといつわたって出荷するくらいの価格の差があったようだ。

買いたたかれ小農家はそれを受け入れていたが、ホテルの経営者で日系人ブラジル人オーナー・セシリア女史は自分が経営するホテルの庭にコーヒーの木があるのに気づき勉強してコンテストに出品しついに国のコンテストに優勝するまでに評価されるまでになった。

近所の農園とも協力しもっと正当な評価をしてもらうように世界にむけてアピールできるようになりたいという事で今回の訪問も歓迎して頂いた。近隣の農園を2件程訪問したが1粒1粒丁寧に手で選別された完熟豆は丁寧に天日乾燥され、その作業である

乾燥の工程も山岳地帯なので急な雨に左右されないようにハウス内で行いカパラオ・アマレーロという品種を中心に土地に適した品種の選定し常に品質が向上できるように取り組んでいるのが感じられた。今年も夜遅くまで収穫を行って精選を行い、休みは品種の研究と勉強を続けているらしい。

カパラオの朝は晴れても寒い。ホテル ドーレスを後にした一行はマニユアス地域へ移動した、ブラジル最後の大きな農園に向かうことになる。

マニユアスでは繁華街もあり雑居ビルもある中規模の町だ。農園の名前はマリカ農園。COEブラジルの優勝者ヴィセンチ氏がいる農園だ

彼は7年間続けた農場経営と航空機技術者としての仕事の両立は難しいと判断し、エンブラエル（航空会社技術者）を退職し、農場経営に専念する事に決め、早くから、豊富な資金力で水洗処理システム採用し収穫後の品質維持が重要だと考えて、その地域では1997年代に初めての水洗処理機を購入した。

1999年コンクールに参加し、優秀生産者に入賞した。これにより、1,300袋を高値の相場にて販売することが出来た鮮度維持の経験を活かし次年の乾季が続いた異常気象でも氏の農園では収穫時期を綿密に調整し、品質を維持することができた。これらの経験を経てついにコンテストで優勝し氏の名前をブラジル中に知らしめたそうだ。鮮度維持の方法は技術者ならではその知識による計画性でした。

農園はユーカリの木を多用しシェードツリーを維持しコーヒーの成育にも細やかな気をつかい技術者としてのデータと分析にて導かれた結果だと、語っていた。最初の農園の収穫でも使用していたが近年、農園では最新型の収穫機を使用している。1台で5人分の仕事量をするそうだ。常に効率を意識している。

彼の農園は標高が高い所にあるもののきれいに整備されており設備も適材適所にあるようで家族で代々の家系で農園を引き継出来た経験もあるようだ。

マニユアス地域を後にしサンパウロへ向かう。明後日の昼にはブラジル出国となる。

サンパウロ、ブラジル最大の都市でありブラジルの玄関。最新式のカフェや施設が所狭しと立ち望む。都市部には人があふれ、モノがあふれ色々な考え方の人があふれている。人種、貧富の差が集まるこの都市で人はいろんなことを生み出していくのだと思うが最後に残るのは何をするかまずは行動あるのみという事に気付かせられる。私はこれらの記憶、思いを日本人に伝えるのが仕事であり、使命だと思っています。

今回このような貴重な体験をさせて頂きまして、山本社長、山口社長関係者の方々、農園の皆様に心よりお礼を申し上げます。