

# パプアニューギニア農園研修レポート

直営部 箕面小野原店 マネージャー正木政幸

PNG の GDP 等の数値は典型的な発展途上国の数値である。これだけ資源や気候にも恵まれているのに後進国であるということは非常にもったいない。それだけ政府の政策が良くないのだろう。以前は1キナに対し、USドル37セントだったが、6月に政府が介入して現在フィックスレートで41セントに決めてしまった。その為輸出産業は大きな打撃を受けた。

PNG では全生産量の87%が零細農家（スモールホルダー：家族単位でやっている農園）にあたり、ブロックホルダー（5～10㍍程度の敷地で、人を雇っている農園）が10%、プランテーションが4%の生産量となっている。スモールホルダーやブロックホルダーには生産設備が無いのでチェリーを大手の水洗工場や農園に売る。プランテーションは大手農園でかつ輸出ライセンスも持っている。この生産量は4%と少なめに見えるが、例えばカーペンター社とかはスモールホルダーのチェリーを買ってシグリグラインドとして出荷している。スモールホルダーやブロックホルダーが作ったパーチメントは従来は業者のドライミルに持ち込まれ、そこで精製して輸出していたが、最近ではコーヒーインダストリーボード（PNGのコーヒーを管轄しているところ）が地方の方にも脱穀工場の商売を招へいする動きをとっている。このこと自体は悪くはないが、ただそれをするだけで品質管理が行き届かなく、輸出向けの品質という面では不安材料が残る。最終的にはどのセクターのコーヒーもラエというところから輸出されるが、ほんの一部だけマダンというところから輸出される。ちなみに大手の輸出業者の上下を占めているのがボルカフェを含む4つの多国籍企業で、ボルカフェ・ノイマン・イーコム・オーランである。



輸出量の推移は2013年までは上がってきていたが、それ以降は下がってきている。生産量が減ってきている要因は4つあり、一つは木が古くなってきており生産量が落ちている。国の平均として㍍あたり10バックぐらい落ちている。もう一つはインフラ面であり整備されていないので、作ったコーヒーをマーケットに持ち込むというところに障害が生じている。もう一つは後継問題、農家の若者たちが農家を継ぎたくないという状況。あとは気候変動の問題でひと昔前は雨季・乾季が明確に分かれていたが、最近では雨季・乾季の区別があいまいになってきて、その影響で年中少しずつの収穫があり全体の収穫に影響を及ぼしている。この4つの要因で最近の収穫量は落ちてきている。また収穫パターンが年々読みづらくなってきている。本来であれば6・7月が収穫で忙しい時期であるが、PNG COFFEE EXPORTS LTDは全体として買い付け額も減ってきている。会社としては、7月には1週間に5000バックの原料を買わなければならないが、2000バックぐらいしか買えていない。輸出量としてはボルカフェが1番手・2番手につける。会社としては脱穀工場を3つ持っているが、その内の

2つは地元の民間業者に貸している状態。ただ貸して脱穀してもらったコーヒーはボルカフェで買うという契約で貸している。脱穀された豆は隣の工場に来て、ここでブレンディングして輸出している。

### カーペンター社

#### 《概要》

100年前にオーストラリア人が設立。多角的経営を行っており、農園はその1部門。

1978年頃から農園を経営し、もともとは1つの農園名（ブランド）で販売していたが、2010年頃にバイヤーが独自のブランドが欲しく、「そこでとれたもの」として販売しようとそれぞれに農園名をつけた。農園は6つあり、その内4つが輸出向けブランド。その4つの農園全てが同じ手法で生産しているが、位置づけとしては

1. シグリ農園
2. キガパ農園
3. ブヌンラー農園
4. キンデン農園

となっている。この順位の具体的な理由は分かっていない。

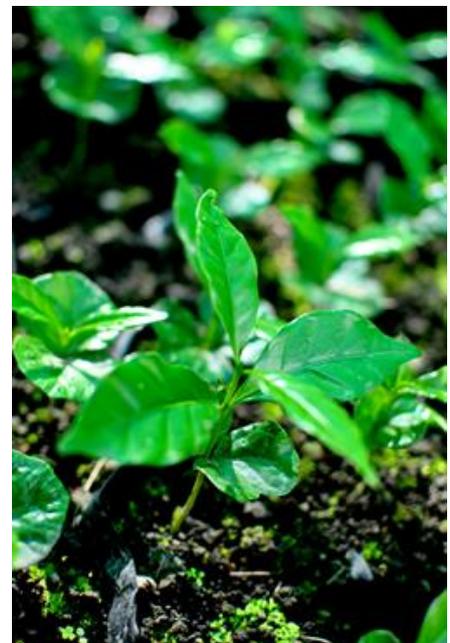
昨年は15万本の苗を植え、そのほとんどがティピカ種。特に品種分けはしていないが、お客様の要望があればわかる。道中、ボルカフェの広池代表取締役よりティピカ種を100%にしてはと提案があったが、病気等の恐れもありそれは考えていないとの返答があった。また、カーペンター社全体の今年の収穫量は

3割減。その原因は天候によるものというわけではなく、原因不明。

#### 《苗について》

いくつかのチェリーを手で剥いて中のパーチメントをまず確かめる。その中から選び抜かれたパーチメントをミュージレージ（ぬめり）がついたままの状態での木の灰と混ぜ合わせ、陰干しを行い7~8日寝かせ苗用の種を作る。（この種は6ヶ月ほど保存が可能。）この種を1つの鉢に2つ植える。往々にしてどちらか1つは芽が出ないが、2つとも芽が出た場合は1つを間引きする。そして葉が6対出てから地に植え替える。

カーペンター社では、苗を日陰（シェード）で約1年かけて育てる。通常苗は日向で育てるところが多く、その場合は6ヶ月ほどで育つ。しかし、そうすると枝のみが育ち根が育たなく、弱い苗になる傾向が強い。日陰で育てることで枝と根が均等に育ち、強くなるが1年かかる。茎が茶色になると地に植え替えて良い時期。苗の時点でさ



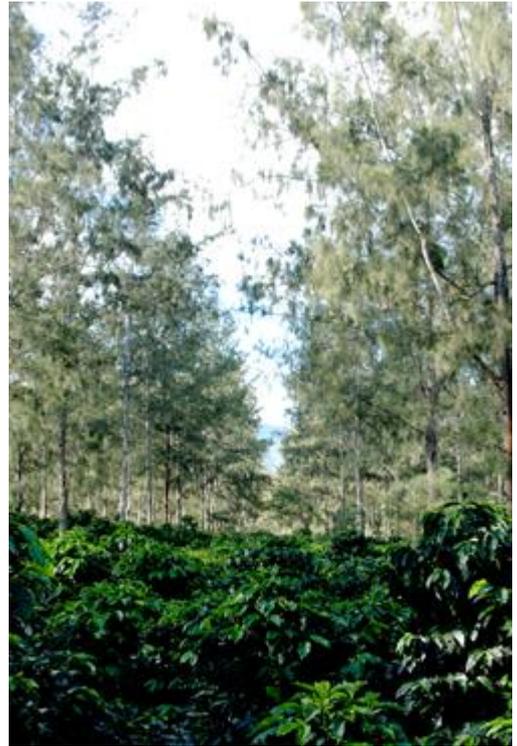
び病の物はよけて集め、健全な物と区別する。尚、余談であるがアメリカのスペシャルティのバイヤーが来援した場合は、さび病等ついている可能性が高い為、洗浄してから農園に入ってもらうことにしているとのこと。

またシェードツリーの苗木(カシュリナ:マメ科)も育てていた。このカシュリナという木は大きな豆がなり、その豆が空気中の窒素を凝縮させ地に落ちることで、窒素を地に戻す。多くの農園でこの木をシェードに使っているらしい。レインフォレストではシェードツリーにユーカリを推奨しており、こちらも育てているとのこと。

### 《ティピカの育て方》

ティピカの植え方は従来の主となる幹を曲げ、そこから新芽が伸びてきたら主の幹を切る。こうすることで枝が増え、葉が横に大きく広がり収穫量が増える。木が弱ってくると3本の幹の内2本を切り新芽が伸びてくるのを待つ。この繰り返しでカットバックを行っている。この方法をエコバディア方式と呼ぶらしい。

しかしカーペンター社では、主となる幹を切らずそのままの状態でも育てているエリアも存在した。従来とは異なり主の幹を切らない為、このエリアのコーヒーの木はまっすぐ高く伸びているが、高い所にしか実がならず収穫量が減っているとのことであった。このエリアの広さは1~2㏊程あえて試で行っているが、模範的な栽培方法ではないとのことであった。



### 《土地》

マウントハーゲンから車で約1時間東の西部高地地方ウエストハイランド州にあり、この辺りは「ワギ バレー (谷)」と呼ばれ、標高1600m程の高地にある。四方を高い山に囲まれているので谷というよりは盆地という感じで、海拔1,600mの標高と清涼な気候、十分な降水量(年間降水量は2200mmと豊富)と豊かな土壌、更には「一日で一年の気候を繰り返す」と言われる激しい気象の変化(日中の気温は26~28℃で夜間は12~13℃まで下がる)コーヒー育成に理想的な環境である。農園はもともと沼地であった為、深い排水溝をはりめぐらすことで水はけを良くし、水位を下げた。この地がティピカ種にはあっているようで、栽培しているコーヒーの木の約8割がティピカ種にあたる。

### 《精製》

まず初日の夕方に収穫されたパルプをまずフローター(水による比重選別)にかけパルピングし、ミューシレージがついた状態のパーチメントを24時間、翌日の午後まで発酵させて洗います。発酵はその日の天候によって時間が左右される、天候の良い日は午前中の内に発酵が進むが、悪い時は午後まで発酵させる。(ミューシレージは発酵させることで洗い落としやすくなるが、発酵させないとなかなか落ちない。)これを合計3回繰り返し、天日乾燥させる。



水洗の水は川の水を使用、乾燥させるドライテーブルの長さは 14 キロある。またここではドライテーブルにブルーシートを敷いているが、これは夕方には天候が崩れ、雨が降ることが多いことからブルーシートを使用し、夕方にはかぶせてしまうとのこと。乾燥には天日乾燥で 10~12 日かける、ドライヤーは、パプアニューギニアでは燃料も高く豆も多い為、緊急用でしか使用しない。

パルブドナチュラルはブヌヌ農園でしか行っていない。カーペンター社では、積極的にパルブドナチュラルを作っていないが、顧客の要望に応じて作成は可能とのこと、比較的顧客の要望にはこたえてくれる企業である。

乾燥させたパーチメントは、だいたいその状態で数ヶ月間ねかし、その後ドライミルにかける。初日に見たキンデン農園のパーチメントもブヌヌ農園に集められ、ドライミルにかけられる。ドライミル後、スクリーン選別をかけ、その後豆のサイズごとに比重選別にかける。比重選別においては多量のパーチメントが混ざっていたが、脱穀機の機会が調子が悪くメンテナンス中である為、普段はこんなに混ざらないとのこと。

保管庫においては 2 級品の豆を入り口付近に置き、1 級品の豆は奥に置く。泥棒が入った時に手前の豆から取っていくため。ハンドピックの部屋の前にはデフェクトの豆の種類が分かりやすく掲示されており、またその作業も徹底されていた。

カーペンター社のティピカはジャマイカ・ブルーマウンテンよりはいつてきたが、現在は混血も混じっている為、純粋な物とは分けて収穫している。コーヒーインダストリーボード（コーヒー局みたいなところ）が独自に農園に配布している苗は混血の物だろうと言われている。またシグリ農園にはタンザニアのアルシャ種もあった。

## 総評

私にとっては今回が初めての農園研修ということもあり、他の農園の取り組み等との比較はできませんが、とても貴重な経験をさせて頂きました。今までは映像や社長の報告会でお話を伺ってまいりましたが、やはり自分の目で見て感じたことは非常に大きく、特にコーヒーの精製を目近で見れたことは得がたい経験をさせて頂きました。この経験を通して学んだことを、今後トレーナーとしてまた店長としても人材育成に繋げることはもちろんのこと、何よりもお客様に還元していきたいと考えております。最後になりますが、今後このような貴重な機会を与えて頂きました関係各位の方々に深く感謝致します。ありがとうございました。

