

TAKE  
FREE

# Period for 探究 PRESS Inquiry-Based Cross-Disciplinary Study

vol. **3**  
2022

答えのない問いに立ち向かう、湖東高校探究プロジェクトチームが発行する新聞

## FEAUTURE 特集

### フェアトレード班、東ティモールに行く！



#### 概要

東ティモールのコーヒー生産者の声を聞き、コーヒーの加工工程を見学、さらに生産者の暮らしに密着する。大自然の中、土着の進行や家族とのつながりを大切に生きる暮らしや、オーガニックフェアトレードコーヒーについて学ぶ。

#### 交流場所

東ティモール マウベジ郡 ライメラ集落(首都から車と徒歩で4時間)

#### Q&A

Q コーヒー農家の収入はどのくらい？(GNIとは、その国の総所得のこと)

A 一年で300\$程度(東ティモールのGNIが2019年で4970ドルで総人口が129.3万人なので)  
 $129.3万 \div 4970 = 一人あたり約260ドル$

このご家庭は大体平均ぐらいということになります。

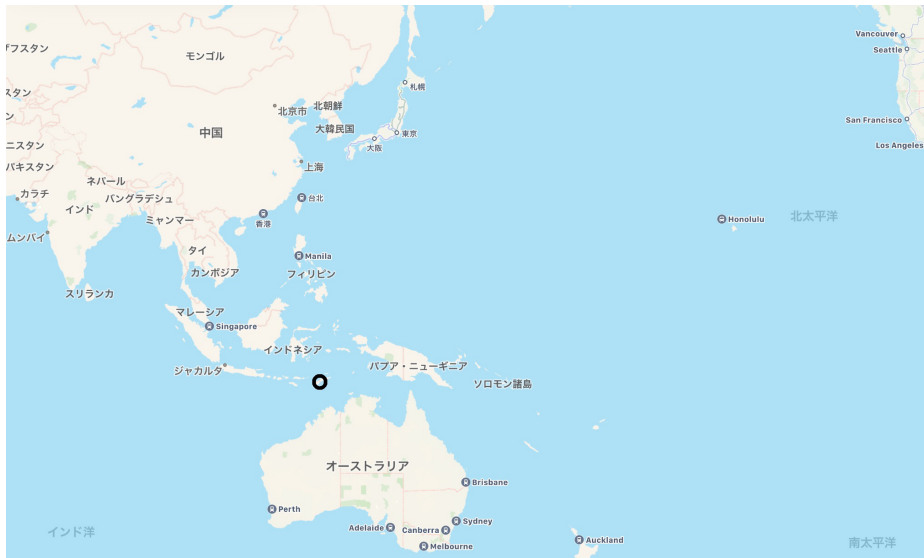
Q コーヒー豆以外のトウモロコシはどのくらいの割合で販売しますか？(コーヒー比較)

A 売ったり自分で食べたりしています。割合はわからない。  
 Q この村での今後の目標は？  
 A 遠くの村でも楽に市場へ出したい。現に今、道の整備を行っています。

#### 感想

今回コーヒー豆の収穫や出荷までの軌跡も見せると、もっと味わって飲まないと言った生産者の努力と釣り合わないとかそんな気がしたので、これからは風味とか味をちゃんと味わって飲まないといけなかなと思いました。最近コンビニの100円コーヒーを飲んでいてとても安いのはいいんですが、ここで使われたコーヒー豆は適切な値段で取引されているのかどうかと不安になってしまいます。だからフェアトレードのコーヒー豆を買って飲むのが一番ですが、ネットで調べてもやっぱり普通のコーヒーよりも高いんです。でも少しぐらい高くたって現地の人助かるのなら、フェアトレードのコーヒーを買うべきだと私は思います。その方が”より良いお金の使い方”になるんじゃないのかなと。そういうことなのでさっそく今日実際にAmazonでフェアトレードのFair Trade Organic Uganda Sipi Falls Coffee Beansと言う豆を買ってみました。

東ティモールはコーヒー豆を中心としたモノカルチャー経済です。だから年ごとにコーヒー豆のとれる量が変わってしまい収入がとて不安定になっていることにプラスして、どうやらコーヒーの木の老齢化が進んでいるようで生産量が落ちているようです。しかし団体がコーヒー豆の苗を東ティモールに植えて”産業のない東ティモールで、コーヒーを未来永劫続く産業へと成長させたい”という思いの元、頑張ってくれているようです。しかしそんな一部の人たちだけが頑張るんじゃなくてもっと多くの方がサポートするべきで現に今、クラウドファンディングで支援することができます。ただ値段が値段なので今すぐ僕が支援するのは難しいので払えるような年齢になるまで、今日、感じたことを忘れないようにしていかなければですね。すごく自分の力不足さが身にしみてしまいますが、(K.H)1日中仕事をしているのにも関わらず年収が3~400ドルしか貰えていない。市場や学校まで行くのに歩いて2、3時間かかる環境に住んでいる。小さい頃からコーヒーを飲んで生活している。気づいたことは、日本人20代前半の平均年収は200万円前後であるのに比べ東ティモールの人々は日



東本円にすると3~4万円ちょっとであることを知って複雑な気持ちになった。元々している仕事に対して見合う給料がもらえないことは知っていたけどここまでとは思ってもいなかった。しかし東ティモールの人が市街に住みたいかと聞かれると思わない田舎でいい今の生活で十分幸せだと言っていてお金が全てじゃないのだと知った。学んだことは、世界には様々な人がいて生活も仕事も自分が当たり前だと思っているものが当たり前ではないということ。フェアトレードについてもっと詳しく知りたいと思った。(A.M)

zoomを通してリアルタイムで東ティモールにいる人々から、コーヒー豆生産の過程や暮らしの様子を知ることができた。気づいたことは生きるために働いている人は辛そうでもなく、疲れている様子もなかった。便利な生活を送っている自分たちが怠惰に思えた。いっぽうで、電気や水の普及の有難みを改めて感じた。

コロナが収束し、機会があれば足を運びたい。(T.T)

## PICK UP

2月に、コーヒー栽培収穫作業を経験するために、3泊4日で鹿児島県徳之島に研修旅行に行くことが決まりました！40年前から自然農法でコーヒー栽培を行っている吉玉農園さんです。

## EVENT

この東ティモール研修を受けて、高校生にもできることは何かを考えました。zoomでコーヒー販売業者豆乃木の杉山世子さんに、アドバイスをいただきながら、インターンなどをお願いして、コーヒーの販売から焙煎まで勉強できることになりました。

10月には講演も依頼しました。



## COMMENT 担当から

電気は通っているが、薪を使いかまどで料理を行う。家畜の世話が朝夕の日課。コーヒー豆の洗浄、天日干し。前日に収穫したコーヒーの果肉を手動の機械で除去する。夫婦で徒歩20分のところにある山の斜面にあるコーヒー畑に行き収穫作業を行う。木に登って手で収穫したり棒で取ったりする。薪割り。今度は野菜畑に行き、作業を行い、夕飯の野菜を収穫する。買い物に町に行くのは一週間に一回。肉はほとんど食べない。夜は自宅でコーヒーの実の選別作業をおこなう。10時就寝。雨が降るとすぐに天日干しのコーヒーをしまふ。(品質管理に欠かせない作業)

4人の子どもは台所で出産した。小学校に行かない子どもは、親戚がまとめて面倒をみる。ごはん、野菜と豆のスープ。収穫を手伝った村の人も一緒に食事をとる。朝昼晩とコーヒーを飲む。シンプルだけど温かい生活。

フェアトレードは人権の問題で、商品の先に人の営みがあることを想像できること、これからはそういった視点を持ち選択すること、そしてその選択が、生産者と消費者が互いを思いやることのできる優しい社会の実現に向けた一歩なのだと感じた。しかし実際にはフェアトレードなど行われるのは一部に過ぎず、より貧富の差が広がった現代の格差社会の中で、搾取され奴隷のように扱われる労働者の問題を置き去りにしてはいけない。私たちの日常が、他人の不幸の上に成り立っていることを承知しておかなければいけない。