

ネパール農村部に雇用を創る「ネパールのつぼみコーヒー」販売開始

～オンライン活用で技術支援、産地を育てる過程を味わう体験の提供も～

株式会社坂ノ途中(京都府京都市、代表取締役 小野邦彦)は、2017年からネパール農村部の雇用創出のため関わってきた産地支援の成果として、210kgのコーヒー豆を日本に初輸入。産地を育てる過程を楽しむ「ネパールのつぼみコーヒー」を、2021年5月11日より販売開始しました。今後の輸入拡大に向け、ネパールでのソーシャルビジネスに取り組むNPO法人Colorbath(山口県周南市、代表理事 吉川雄介)と連携し、オンラインを活用した技術向上のサポートと日本での販路拡大の2点に注力していきます。

出稼ぎによる若年層の人口流出が深刻化するネパール農村部

ネパール農村部では、近年深刻な人口流出による高齢化・過疎化が進んでおり、農業の継続や伝統行事・文化の喪失が社会問題となっています。特に若年層は、国内の都市部のみならず、日本を含む国外に出稼ぎに出る傾向が強く見られます。実際に、在日ネパール人の数も急増しており、登録されているだけでも現在10万人近いネパール人が日本に暮らしています。

農村部の人口流出は、安定的な収入の得られる魅力的な就労先が少ないことに起因します。ネパールの主要な産業は農業ですが、ヒマラヤ山脈のあるネパール山岳地帯では広い農地を確保することは困難であり、生産性向上を目指しにくい環境にあります。また、道路も整備されていないことから、物流がネックとなり販売は容易ではありません。



持続的な雇用確保のため、2017年にNGOやNPOと協働を開始

坂ノ途中のスタッフは2017年からネパールの農村に通い、NPO法人Colorbath、及び現地のNGOと協働を開始しました。

現地で目にしたのは、働き盛りの大人たちは仕事を求めて都市部や国外に出稼ぎに行くため、家族が離ればなれになってしまうことも多いという現実。「本当は大好きな村で家族そろって暮らしたい」そんな村の人々の思いに触れ、安定的な収入を得られる雇用を地域に生み出すために現地で活動するNGO、NPOと一緒に始めたのがコーヒーの産地づくりです。

ネパール山岳地帯の標高の高さは、コーヒー栽培においては強みになります。また、コーヒーは傾斜の多い森の中でも育ち、野菜や果物と比べて輸送中に傷むリスクも小さいという特長があります。そのためコーヒーの生産は、現存する森林を破壊することなく、山岳地帯における農業に不利な条件を乗り越えて、産業として根付く大きな可能性を持っていると考えました。NPO法人Colorbathは、ネパールの農村部における雇用創出を目指し、2015年から現地NGOとの協働で事業に取り組んでおり、農家さん

や現地政府や現地NGOとのネットワークが豊富な点が特徴です。また、坂ノ途中は過去にラオスやミャンマーなどでもコーヒーの品質向上のプロジェクトを実施しており、7カ国以上のアジアの産地から数十トンの単位で直接仕入れ、日本国内に流通させてきた実績があります。ネパールではこれまでの活動で得た知見を活かし、農家への苗の提供や組合形成のサポート、技術指導といった側面からコーヒー産地づくりに協力してきました。

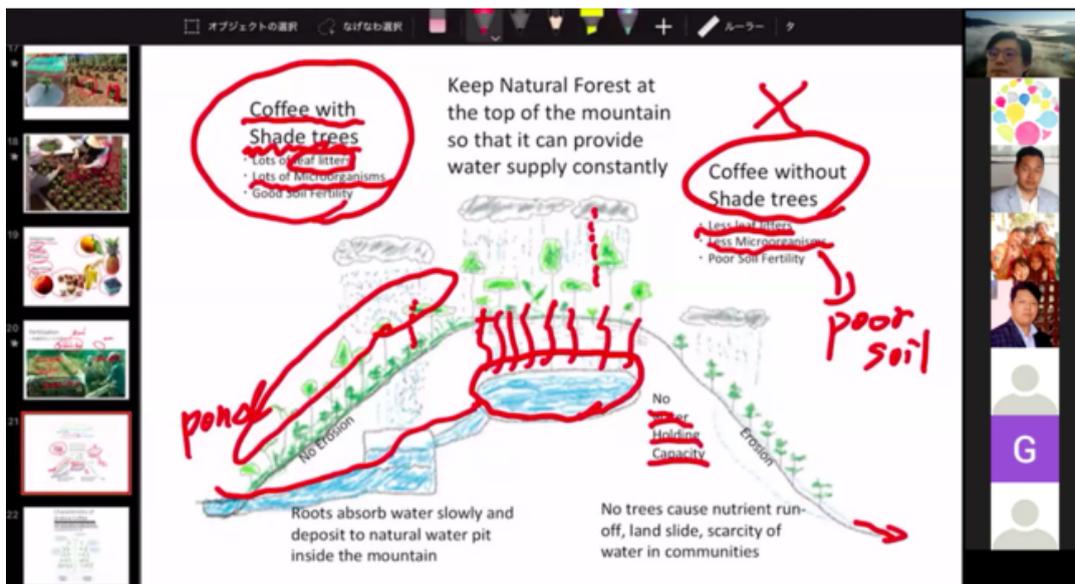
3つの村でコーヒー栽培の技術向上、販路開拓を支援

現在坂ノ途中がコーヒー産地づくりに関わっているのはカブレ郡マハバラット地域サルシュカルカ村、同トウロポカラ村、イラム県ジトプール村というネパール東部にある3つの農村で、合計130世帯程度の農家がコーヒー栽培に参加していることを見込んでいます。

今回入荷したのはトウロポカラ村のコーヒー。この地域では以前からタマン族の人々がコーヒーを生産していましたが、品質向上のためのノウハウはありませんでした。そこで坂ノ途中スタッフは2020年、現地の農家と共にコーヒー品質管理のためのグループ「プブメンドコーヒー農業グループ」を組成しました。タマン族の言葉で「花(メンド)のつぼみ(プブ)」という意味で、「まだつぼみのようだけれど、これからみんなで頑張って花を咲かせるんだ」という思いが込められています。

今回は初めての輸出ということもあり、試験的に210kgを日本に空輸。新型コロナウイルス感染拡大の影響で予約した航空便が複数回キャンセルされるなどのトラブルもありながら、無事今年1月に入荷を完了しました。

今後はより多くの量を輸入できるよう、栽培ハンドブックの制作やオンラインでの栽培指導といった技術向上のサポートと、日本における販路の拡大の2点に注力していきます。



ネパールの人々のやさしさをイメージして自家焙煎

「ネパールのつぼみコーヒー」は、日常にそっと寄り添うような落ち着いた味。ドリップバッグタイプなので、忙しい中でも一息つきたい、そんな時にもぴったりです。

焙煎を担当した坂ノ途中のスタッフは、長期滞在していた期間も含め6回以上ネパールに通っています。

「ネパールのコーヒーを焙煎するのは、うれしい反面、緊張もしました。いつも優しく包み込んでくれるネパールの国、ネパールの人たち。甘くて、ほっこりするような味わいは、そんな印象ととてもマッチしている気がします」



商品名:「ネパールのつぼみコーヒー」

販売開始日:2021年5月11日(火)

焙煎度:中深煎り

精製方法:ウォッシュド

内容量:ドリッパバッグ12g×3個(箱入り)

販売価格:572円(税込)

■ 購入方法

海ノ向こうコーヒーオンラインショップでご注文ください。

商品ページ <https://www.on-the-slope.com/shop/products/952>

Online Shop <https://www.on-the-slope.com/shop/>

産地を育てる過程も一緒に楽しんで

坂ノ途中がコーヒー産地づくりに取り組む3つの村のうち2つは、初めてコーヒー栽培にチャレンジしています。コーヒーは植えてから収穫まで3~4年かかり、高品質かつ安定的に生産できるようになるまでに数年間の時間を要します。

コーヒーを楽しんでくださる皆さんにも、これから時間をかけて産地を育てていく過程と一緒に見守っていただきたい、さらには私たちと一緒にこのチャレンジに参画していただきたい。そのため、ブログ記事(過去の記事:

https://uminomukou.com/articles/articles_category/farmers/)の公開やSNSでの発信をはじめ、今後は産地の様子の動画配信や現地の農家さんと繋いでのオンラインイベント等、ネパールのことを深く知っていただく機会や、農家さんと交流できる企画も予定中です。

株式会社坂ノ途中 会社概要

住所:京都市下京区西七条八幡町21番地

設立:2009年7月 HP:<http://www.on-the-slope.com/>

事業内容:「100年先もつづく、農業を」というメッセージを掲げ、農薬や化学肥料不使用で栽培された農産物の販売を行っている。提携農業者の約9割が新規就農者。少量不安定な生産でも品質が高ければ適正な価格で販売できる仕組みを構築することで、環境負荷の小さい農業を実践する農業者の増加を目指す。その他、東南アジアの山間地域で高品質なコーヒーを栽培することで森林保全と山間地での所得確保の両立を目指すも「海ノ向こうコーヒー」を展開。

新規就農者を中心とする提携生産者が栽培した農産物の販売。少量不安定な生産でも品質が高ければ適正な価格で販売できる仕組みを構築することで、環境負荷の小さい農業を実践する農業者の増加を目指す。「海ノ向こうコーヒー」の展開。

代表:小野 邦彦(おののくにひこ)

1983年奈良県生まれ。京都大学総合人間学部卒業後、フランス系金融機関BNP Paribasにおいて金融商品開発を担当。この2年間の「修行期間」を経て、2009年京都で株式会社坂ノ途中を設立。好きな野菜はカブ、オクラ、しいたけ。将棋二段。

NPO法人Colorbath 団体概要

住所: 山口県周南市川崎3丁目21番15号

設立: 2016年4月 HP: <http://color-bath.jp/>

事業内容: 「想いをカタチに、未来をつむぐ」をミッションに掲げ、ネパールやマラウイなどの途上国での雇用創出に関わるソーシャルビジネス事業を展開。加えて、日本と海外の学校同士をつないだ国際交流に関する教育事業も行っている。

代表理事: 吉川 雄介(よしかわ ゆうすけ)

1985年東京都生まれ。早稲田大学国際教養学部卒業後、大手教育出版会社にて学校教育事業に従事。その後NPO法人Colorbathを設立。好きな言葉は「微力かもしれない、でも無力ではない」

お問い合わせ

広報担当: 横澤 真弓 (TEL: 075-200-9773 / MAIL: pr@on-the-slope.com)