

ゲシャビレッジ農園の軌跡

2007年にエチオピア政府からコーヒーのドキュメンタリー映画製作依頼をきっかけに、エチオピアの人々の生活、文化、風習に魅了され、その根底にあるコーヒーの生産を決心した米国生まれのアダム氏とエチオピア生まれのレイチェル夫人。夫妻は農地を探しはじめ、辿り着いた場所が、Gesha種発祥の地であるGesha村だったのです。当時は、首都アディスから農園まで車で丸二日かかりました。地道に困難を乗り越え、一年かけて農園を開設しました。一目でこの地に惚れ込んだ夫妻が最初に行った事は、現地メアニツ族との共生への話し合いでした。メアニツ族は何世紀もこの地の守護者として、その偉大な大地を守り続けており、彼らの理解・連携が最重要課題でした。夫妻は時間をかけて説明し、自然・人・コーヒーの共存・共生の理解・承認を得ました。

Geshaの原種を求めて

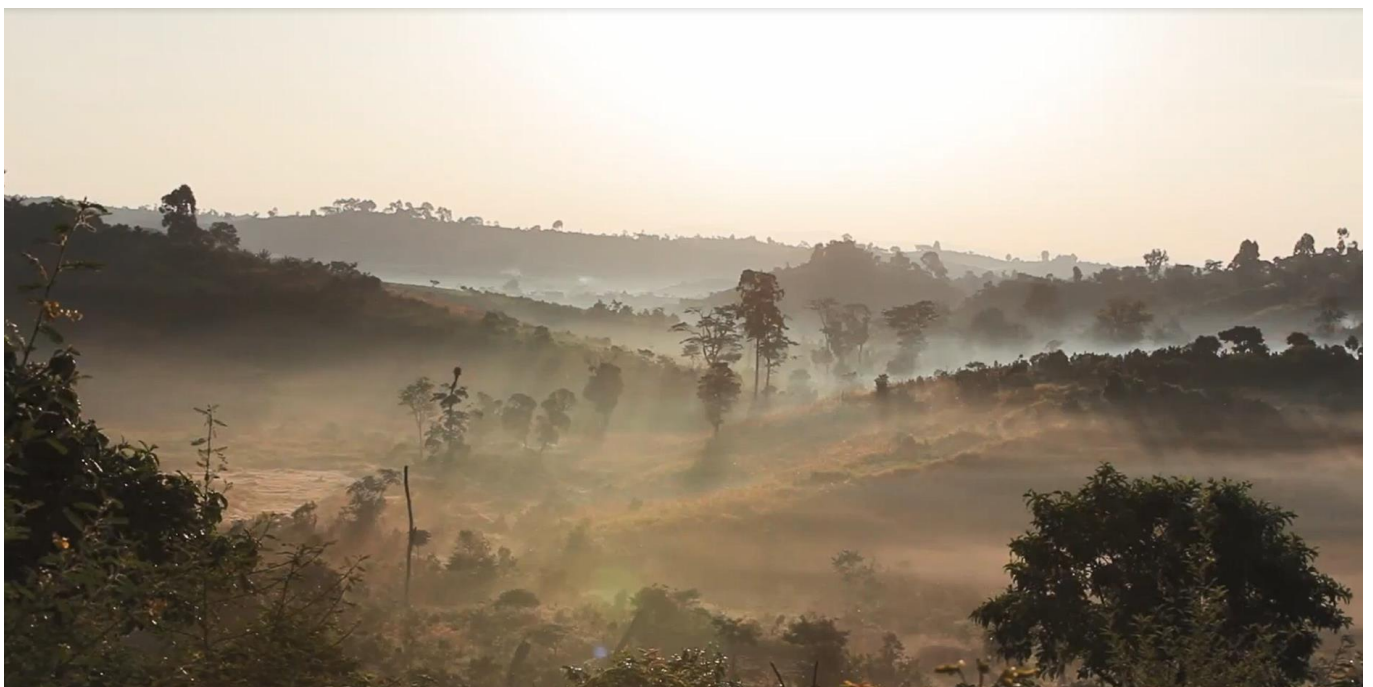
農園から約20kmに位置するGesha種の原生林ゴリゲシャの森は、森というよりジャングルそのものでした。遥か高く聳えるジャングルを歩き続け、遭難の危機にも瀕し、辿りついたのはジャスミンの香りが広がるGesha種の現生地でした。

終わりなき挑戦

様々な障壁を乗り越えて、6年目の2017年には1200袋を超える生産量(生産2年目)となり、世界各地のバリスタ大会などでもその品質を認められています。

類まれな品質を誇る希少品種Geshaですが、持続的な生産を続ける農家は多くありません。その理由は、著しく生産量が低だけでなく、原生種である所以に、チェリーの色づきが様々で、収穫時のピッカーに高い精度が求められる為でもあります。また病害虫に対する耐性等も未知数な部分が大きく、リスクが非常に高い品種とも言えます。

それでもGesha種を作り続ける理由は、誇り高きメアニツ族が何世紀にもわたり守り続けてきたGesha発祥の地で、彼らと連携・共生し、世界最高峰の品質を生産することで、エチオピアの素晴らしさを更に世界に広めたいからです。そして、それは次の世代の礎となり、コーヒーを通じて私たちができる事と信じ続けているからです



ゲシャビレッジ農園 農園主

レイチェル・サミュエルさんへのインタビュー

2011年から開始された農園開発。様々な苦労を経て、素晴らしいコーヒーを産出することができるようになったこの農園のオーナー、レイチェルさんへのインタビューです。



元々のお仕事は何だったのですか？

もともと映像クリエイターとして活動していました。エチオピアコーヒーのドキュメンタリー映像を作成するために、2007年から、エチオピアコーヒーのサプライチェーンに従事する方々とインタビューを重ねる中でコーヒー農園を持つことに対する憧れを抱くようになり、多くの情報を集めました。

どのようにこのゲシャ村と出会ったのですか？

もともとこの場所を知っていたわけではありませんでした。このゲシャ村に出会う前までに、エチオピア中様々な場所へ行きました。そんな中首都のアジスアベバから2日かかる場所に、コーヒーが栽培されており環境的にも良いという話を聞いて早速行ってみたのがきっかけです。

農園経営で大変なことは何ですか？

最初の農園立ち上げの時が一番大変でした。草刈りをしなくてはならず、地元の方々に手伝ってもらいました。その中で印象的だったのが、女性がよく働くことです。私たちが農園経営を行うことによって、女性たちに就業機会を提供することができました。またコミュニティ内で週に二回のマーケットが開かれるようになり、徐々にコミュニティ全体として生活が活発になってきていると感じています。

現在の農園経営において、一番難しいことはスタッフの管理です。特に品質の共有。収穫時に完熟のコーヒーチェリーを収穫すること。その品質を揃えることが大変ですが、女性たちのおかげで安定した品質を保っています。他、コーヒーは天候に左右されやすい作物ですので、雨量が少なかったりすると収穫量に大きく響いてくるのがとても大変です。ため池を作って干ばつに備えています。

コーヒーの他に育てているものはありますか？

私たちの農園では環境を考えながらコーヒー栽培を行なっています。コーヒーの他にリンゴの栽培、養蜂も行なっています。コーヒー栽培だけでは天候の影響で収穫量に差が出てしまいます。その差を他の作物で補って行くアグロフォレストリーと呼ばれる方法を取り入れています。

品質安定のために大切なことは何ですか？

農園全体のデータを常に採取しており、そのデータをもとに各地域のテロワールを調査しています。

最後にレイチェルさんのコーヒーを飲まれる日本の消費者にコメントをください

エチオピアで唯一と言っているいいコーヒーの大農園です。品質管理をしっかりを行い、常に安定したコーヒーを安心して飲んでいただけるように日々努力しております。美味しさだけでなく、環境とコミュニティにも配慮した私たちのコーヒーをぜひ楽しんでください。