

<注目集めるミャンマー産コーヒー～独自ブランドで輸出目指す>

概要

ミャンマーのコーヒーを巡っては、最近、日本からコーヒーメーカーの視察団がピンウールインやシャン州を訪れるなど、ここにきて一段と注目が集まっている。そこで今回、現地で有名な菓子とコーヒーのメーカー、シュエブゾン(Shwe Pu Zun)のコーヒー農園を視察した。そこには、新しい輸出品として品質改良と生産拡大に意欲を見せる人々がいた。



コーヒー農園でコーヒーチェリーを一つ一つ摘んで、収穫する女性たち。1キログラム当たり100チャット(約7.9円)の報酬が得られるという(ピンウールイン)

ミャンマーの大手スーパーマーケットをのぞくと、いまや他の東南アジア諸国並みどころか、それ以上に洗練されたレイアウトや品ぞろえに驚く。軍事政権下に

あった 2008 年当時、欧米の経済制裁下でもそこそこの品ぞろえだったが、最近では日本や欧米から輸入した食料品も豊富で、しかもリーズナブルな値段で売られるようになった。ともすれば、こうした外国製品ばかりに目がいきがちだが、最近では、外国産に引けを取らない品質のミャンマー産の食料品なども増えている。土産品としても人気が高まっているのがコーヒーだ。調べてみると、主な産地はシャン州やマンダレー周辺だ。

そこで、2017 年 12 月から 2018 年 2 月末までの間、ミャンマーでのコーヒー豆の栽培や加工の様子などを視察した。そこには、新しい輸出品として品質改良と生産拡大に意欲を見せる人々がいた。

有機・無農薬を志向

マンダレーから車で約 3 時間半のピンウールイン。シャン高原に位置し、標高は約 1,000~1,100 メートル。かつて植民地としてミャンマーに暮らした英国人が夏場の避暑地として開発した街だけに、今でも湖を中心にしゃれたホテルなどが立ち並ぶ。今回訪れたコーヒー農園は、街の中心にある湖からやや南に下がった所にあった。この農園を所有する企業は、シュエブゾン(Shwe Pu Zun: <http://www.shwepuzuncake.com>)。ミャンマーに駐在したり、旅行したりした人なら、一度は見聞きしたことのある有名な菓子とコーヒーのメーカーだ。

ミャンマーでのコーヒー栽培は、19 世紀に始まったとされる。今回、視察に同行していただいた東京大学東洋文化研究所の高橋昭雄教授によると、1885 年にキリスト教宣教師が当時のビルマ南部のタニンダーリ州とカレン州にロブスタ種のコーヒー豆の栽培を導入したのが最初だという。その後、1930 年には、別の宣教師がシャン州とピンウールインにアラビカ種のコーヒー豆を植えたという。



コーヒーの木を守るシェルターとして植えられたシルバーオーク

シュエブゾンのコーヒー農園では、主にアラビカ種の豆を栽培している。東南アジアの大陸部では、ベトナムのようにロブスタ種を栽培している所が多いが、ミャンマーでは高原で比較的涼しいこともあり、アラビカ種の栽培が主流だという。ただ、アラビカ種は温度変化に弱く、夏は日陰を作り、寒い時期は冷たい霧などから守るため、シェルターとなる木が必要である。それがシルバーオークだ。

シェルターにシルバーオークを使うのは 1935 年にジョージ・シャンクというスコットランド人が導入した方法で、他のコーヒー農園でもほとんどがシルバーオークだ。国際連合食糧農業機関(FAO)の統計によると、ミャンマーのコーヒー生産量は 1936 年には年間 268 トンだったが、2016 年には同 8,474 トンと 30 倍以上にも増えている。もっとも、世界 2 位のベトナムは同 146 万 800 トン、4 位のインドネシアが同 63 万 9305 トンと桁違いである。ミャンマーのコーヒー生産はまだ始まったばかりだ。

自社農園にこだわり

ミャンマーでは、コーヒー栽培は長らく工業省が管理してきたが、1994 年に所管が農業・畜産・灌漑(かんがい)省に移って以降、徐々に民間企業が参入した。シュエブゾンがコーヒー栽培に乗り出したのは、1999 年のこと。ティン・ソー・リン社長が「自分のコーヒーショップで、おいしくて安全なコーヒーを出したいと思った」ことがきっかけだという。2000 年から苗木の植え付けを始めたという。コーヒーは苗を植えてから 4 年目で収穫できるが、シェルターとしてのシルバーオークが育つには、やはり数年以上かかる。このため、実際にコーヒー豆の出荷を始めたのはこの 10 年ほどだ。

現在、同社はピンウールインの他、2カ所に農園を持っている。いずれもコーヒーの木とシルバーオークが整然と植えられている。昔、インドネシアのコーヒー農園を見たことがあるが、もっと雑然としていたものだ。これに対しミャンマー、特にシャン高原では、気温が氷点下から最高で37度ぐらいまでと激しく変わるので、4~30度が適温とされるコーヒーの木を育てるには、夏場の日差しと冬場の低温を避けるためのシェルターとなる木が必要なのだという。

コーヒーの木は約1.4メートル×1.2メートルの間隔で植えられ、その横にシルバーオークの大木が並ぶ。同農園では、他にゴムの木やマカダミアナッツの木も植えている。マカダミアナッツはまだ成長途中だが、農園の総括マネジャーで、設立当初からコーヒー栽培に携わるウイン・アウンさんは「マカダミアナッツが採れれば、うちのコーヒーショップのケーキ作りに使える」と笑う。

農園を訪れた2017年12月から2018年2月末は、ちょうどコーヒーの実の収穫時期。毎年近くの村から働きに来た女性たちが、赤く実ったコーヒーチェリーを一つ一つ手で摘んでいた。農閑期だけにコーヒーチェリーの収穫は、周辺住民にとっては大きな現金収入となる。



シェルターとなるゴムの木の中に、コーヒーの苗木を植える溝が掘られている



収穫したコーヒーチェリーは果肉と実に分けられ、実の部分が天日乾燥されコーヒーの生豆として出荷される

2年後、生産倍増へ

同社は、ピンウールインとその周辺に計3カ所、それぞれ45ヘクタール(ha)、115ha、15haの広さの農園の他、シャン州に面積89haの大きな農園を持っている。今回はピンウールインとその周辺の3カ所を視察したが、周辺の他のコーヒー農園と比べてはるかに整った植樹の仕方などを見ると、コーヒー作りに懸

ける同社の真摯(しんし)な姿勢が感じられる。

有機栽培を心掛けているが「一定の収量を確保しようとする、完全有機栽培は難しい。どうしても一定程度、化学肥料を使わざるを得ない」とウイン・アウンさんは言う。現在、シュエブゾンのコーヒーの生豆生産量は年間 100 トン弱。ほとんどが国内で消費されてしまう。以前、日本の大手商社から日本への輸出の話を持ち掛けられたことがあるが、要求量が多いものの他のコーヒー豆とのブレンド用で、価格などの条件も折り合わず、立ち消えになった経緯がある。

それだけに、ティン・ソー・リン社長は「2 年後には農園を今の 2 倍の広さにし、生産量も 2 倍にしたい。数年後には、化学肥料や農薬を使わない有機栽培コーヒーを輸出できるまでに持っていきたい」と意気込みを見せる。

ミャンマーのコーヒーを巡っては、最近、日本からコーヒーメーカーの視察団がピンウールインやシャン州を訪れるなど、ここにきて一段と注目が集まっている。日本でも大手コーヒーメーカーだけでなく、小さなコーヒーショップのオーナーが世界各地を回ってコーヒー豆を集め、自家焙煎(ばいせん)してこだわりのコーヒーを出す店も増えている。そういうこだわりのコーヒーショップのオーナーにこそ、ミャンマーを訪れ、独自のおいしいコーヒー豆作りに励む農園を見てもらいたいと思う。

(写真は筆者撮影)

[執筆者] 宮野 弘之 ミャンマー総合研究所上級主任研究員

(M0114-0006)

(2018 年 3 月 19 日作成)