

かつて、世界に認められていたカンボジアの胡椒。
一九七〇年代の内戦により、とどえてしまった生産をふたたびよみがえらせるため、
クラタペッパー社が選択したのは、有機農法とフェアトレードの実践であった。

カンボジアでの出会い

一九九二年にNGOの活動のボランティア隊員として初めてカンボジアを訪れた。現地での活動は、難民キャンプからの帰還民が新しい定住地が決まるまで滞在するレセプションセンター内での手伝いだった。「新しい土地に行っても産業はなく、これからの生活が不安だ」と口にしていただけがとてつもなく気になった。そんな彼らがどうすれば今後着実に農業に取り組めるだろうか、起業の発端はそこにあった。

一九九四年にNGOを辞めて、独自でカンボジアの農業の現状調査をはじめた。目的は、カンボジア農産物の対日輸出の可能性を探ることだった。そもそも日本には植物検疫や食品検疫があり、ほとんどの農産物はアジア諸国から輸入できない。消去法的に可能性を探ってみると、カンボジアから輸出できるものは、「ドリアン」と「ココナッツ」しか見つけれなかった。ただし両農産物とも輸送が難しい。そのとき偶然に、親戚の大叔父から一九六〇年代のカンボジアの農業統計資料を手に入れることができた。当時の政府資料は、一九七〇年代の内

年から二〇年ほど続いた内戦によって、世界から忘れ去られてしまった。
「世界一美味しい胡椒をもう一度世界に知ってもらえるようにしたい」との思いで、胡椒の仕事を始めることにした。

農家に安定した所得を

最初は、農家から買い取ってそれを日本のマーケットに営業して回った。しかし、表面菌数や含水率、質量、大きさ等の日本規格があるなか、カンボジア産胡椒は、どれも満たすことができなかった。結局、生産工程から管理しないと対日輸出は難しいという結果になり、買い付けではなく、自社農園をもつということになった。そして産地調査をしていたときに出会った、苗を残していた農家にお願いで、土地を借り、彼の息子に給料を払って胡椒を作ってもらうことになった。ツル性の胡椒が柱の一番上に到達するまで五年かかり、それから本収穫となる。そのあいだの費用はすべて自社の負担とし、生産農家に負担がかからないようにした。収穫が始まり、それまでの対日輸出のための営業を止めて、カンボジア国内の外国人にお土産として販売する方法に切り替えた。収穫されたものを、天日乾燥させ、黒い大粒の実だけを一粒ずつ手選別し、パッキングしたものを、最高級の胡椒として直営店で販売した。二〇〇三年は、胡椒の世界相場が暴落し、農家にとってはとても厳しい時期だったが、わたしたちの場合は、自社農園で栽培されたものを直接販売できるので、価格の下落に関係なく、農家に安定した所得を還元できた。

戦で焼きつくされていたので、これはとても貴重な資料だった。そこには、当時のカンボジアでの農産物について細かく産地や生産量がしるされていた。そしてカンボジアに胡椒の生産があったことを知った。

早速資料を元に、当時の胡椒の生産地を巡って見たが、やはり内戦時代の打撃が大きかったようで、ほとんど生産はされていなかった。そんななか「一九七九年に強制労働所から解放されて、農場に戻ってみると二、三本の胡椒の樹しか生き残っていなかったが、そこから少しずつ苗を増やしてきた」という胡椒農家と出会った。地域の苗が生き残っていたことは、幸運だったと思う。

カンボジアの胡椒の歴史を調べてみると、今から七〇〇年ほど前のアンコールワットの時代にカンボジアを訪れた中国人が特産品として胡椒を取り上げており、歴史はとも古いが伺える。大航海時代にフランス人の手によってヨーロッパに広がり、カンボジア産の胡椒は世界一美味しいと評判になった。当時は胡椒一グラムと金一グラムが等価で取引されていたといわれている。それが一九七〇

オーガニック認証

カンボジアに先祖代々伝わる伝統的な農法で栽培をした胡椒は、まさにオーガニックであると自稱できるのだが、そうよぶためには他の団体による認証が必要だ。二〇〇六年、ドイツの支援により「カンボジアオーガニック農業協会(CORRA)」が設立され、わたしたちも会員として加盟した。二〇一一年、カンボジア初のオーガニック胡椒としての認証を得ることができた。現在、CORRAの副議長を務め、国際渉外を担っており、アジア地域オーガニック規格(AROS)の制定にも参加し、ASEAN諸国の他のオーガニック認証機関との連携も深めている。

胡椒のフェアトレード

胡椒には世界相場があり、ときに投機の対象となると価格が激しく変動する。さらに世界の主たる生産国による協会もあり、国家間で生産量や価格について毎年話し合われている。カンボジアのように協会に加盟していない国は、なかなか世界の状況を掌握できず、生産者は常に、相場に踊らされて所得が安定しない。

そこでわたしたちは、生産者と消費者を直接つなぎ、世界相場に惑わされることなく、安定した所得が生産者に得られるようにしている。さらに、緑胡椒のピクルスなど付加価値が付けられるような加工食品を開発することで所得の向上も目指している。今後も生産者の顔が見え、消費者の方々にも安心安全な商品の提供を続けて、地域社会にも貢献できる、フェアトレードを実践していきたいと思う。



着果して2か月程の生食用の胡椒



黒胡椒の天日干し



胡椒の若木と農園で働く人びと



脚立に乗って胡椒の収穫
(毎年2～3月ごろ)



首都プノンペンにあるクラタペッパー本店