

(別添)

## 世界の人びとのための J I C A 基金活用事業・業務完了報告書

1. 業務の概要：	
(1) 事業名	小規模農家によるコーヒー生産のための加工・運営指導プロジェクト
(2) 実施団体名	マナラボ 環境と平和の学びデザイン
(3) 実施期間	2019年10月21日～2020年3月31日
(4) 実施国	フィリピン共和国
(5) 活動地域	ベンゲット州カパンガン町サグボ村
(6) 活動概要	<p>①活動の背景：</p> <p>ルソン島北部山岳地方は厳しい自然条件に阻まれインフラ整備が遅れ、住民の先住民の多くが貧困層にある。また当地域では台風被害などの自然災害も頻繁に起こっている。サグボ村ではサヨテ（ハヤトウリ）の単一栽培が唯一の収入源であるが、サヨテにウイルス性の病気が流行って収穫量が落ちている。そこに2018年2回の大型台風が直撃し、サヨテ畑に大きな被害が出て住民の暮らしは困窮している。</p> <p>当団体は2017年7月から、現地 NGO「Cordillera Green Network」をパートナーとして、ベンゲット州カパンガン町サグボ村において、重要な水源地である地域の緑化と住民であるイバロイ民族の生計向上を目的として、国土緑化推進機構の助成を受けアグロフォレストリーによる植林事業を行った。事業では1,500本のアルヌス（ハンノキ＝榛の木）、1,500本のカリエンドラ（オオベニゴウカン＝大紅合歡）、3,000本のトゥアイ（アカギ＝赤木）、7,200本のアラビカ・コーヒーの計13,200本の苗木の植樹を行った。また、事業終了後にも自助努力により苗木育成と植樹が継続できるように苗場の造成と苗木育成指導をサグボ村内3か所で行った。アルヌス6,000本、アラビカ・コーヒー6,000本の計12,000本を受益者たちが育苗中である。</p> <p>サグボ村では以前植えられたコーヒーの収穫が始まったものの、収穫後の加工に使う機器が不足している。また、1年に1回の収穫時に必要となる人員の確保もできず、収穫しきれない実があったり、適正な加工・乾燥を行えずにいる。そのためコーヒー豆の品質の向上と均質化が難しく、住民たちの生計向上と貧困削減に結びつかずにいる</p> <p>山岳地方では当団体以外にもコーヒー栽培事業が行政によって行われているが、収穫後の加工に必要な設備やコーヒー生豆の品質に関する知識や技術を持つ人材の不足などが浮き彫りとなり、コーヒー栽培が先住民の貧困削減に結びつかないという危惧がある。当事業ではこういった課題を解決するため、サグボ村において、収穫後の手動皮むき機の支給、乾燥台のための資材の支給を行うと同時に、良質なコーヒーを生産するための技術指導、受益者である農業組合の機器運用に役立つ組織強化に関する講習会を実施する。</p>

②活動の目標：

- サグボ村の小規模農家で構成されるダイヨコン農業組合が、トレーニングを通じ、当事業で支給されるコーヒー収穫後の加工・乾燥に使用する小型機器の管理方法および運営実務を学び、良質なコーヒー生豆を生産できるようになる。
- 組合が共同して加工・乾燥したコーヒー豆を、適切な価格で市場に販売し、組合員が安定した収入が得られるようになる。

## 2. 業務実施結果：

### (1) 実施した内容

#### 【実施内容①】施設で使用する機器の導入

ダイヨコン農業組合のコーヒー栽培農家が共同で使用する、コーヒーの実（チェリー）の収穫後の加工に必要な機器と資材の支給を、2019年11月から2020年の1月に行った。支給した機器・資材は、皮むき器（デパルパー、あるいはパルパー）、水タンク、洗浄と発酵に使う容器、乾燥箱、乾燥台に使うスクリーン、ネット、湿気除けのプラスチック製透明シートである。

サグボ村のコーヒー栽培地が分散しており、また、皮むきの作業は収穫後できるだけ速やかに行うことが良質なコーヒー生産には必要であるため、受益者の組合メンバーと協議の上、機器と乾燥施設は4か所に設置し小規模な加工センターとした。

2019年11月19日からの加工技術トレーニング開催までに、ほとんどの機器と資材の調達と運搬を行うことができたため、トレーニングでは支給した実際の機器を使用することが出来た。その後、住民たちは支給した資材を使って4か所に乾燥台を設置した。

農業資材店で在庫切れであった一部の資材（乾燥台のためのスクリーンと黒ネット）は、2020年1月に入ってからサグボ村に追加運搬した。

#### 【実施内容②】加工技術トレーニング

2019年11月19日、21日、22日の3日間、日本からコーヒー栽培技師の山本博文氏と、トリニダード町在住の国際的コーヒー香味品質評価の有資格者（Qグレーダー）である Lily Jamiias 氏を招聘し、サグボ村の二つの農業組合を対象に、コーヒーの品質を向上させるための収穫後の加工方法の技術指導を、座学とワークショップによって行った。支給する加工に必要な機器の実際の使用の仕方、資材を使った乾燥台の設置についてもハンズオンで指導した。

また、機器と資材を支給したダイヨコン農業組合に所属する小規模農家のメンバーが共同でそれらを使用する運営システムづくりについてもアドバイス指導を行った。4つの加工所でメンバーたちが収穫する曜日を決め、その日に加工所に収穫したチェリーを持ち寄り、共同で機器を使って加工作業を行うこととした。各作業所ごとに、品質管理者を1名選出した。また、ダイヨコン組合として1名の品質管理の総責任者を選出した。

2020年2月に再度、兩名を招聘し、22日にはサグボ村のダイヨコン組合の集会所を会場に、組合員が加工したコーヒー豆の香味評価（カップング）を組合員とともに実施した。二人の講師は、香味から推測できる加工過程における問題点を指摘し、加工過程においてどのような点を改善すると品質がさらに向上するかについて具体的な技術についてのアドバイスをを行った。

2月23日、24日には、兩名を講師としてコーヒートレーダーやコーヒー愛好家の消費者を招待して品質評価ワークショップを催し、ダイヨコン農業組合のコーヒー生産者たちが、フィリピン国内におけるコーヒーマーケットの傾向、消費者の嗜好の多様性を学ぶ場とした。

25日は、ダイヨコン農業組合のメンバーに加え、サグボ村の他地域のコーヒー生産者、サグボ村以外のベンゲット州各地のコーヒー栽培農家組織合のメンバーも招待し、参加者の生産したコーヒーの飲み比べによる品質と香味評価のワークショップを行った。参加者たちは収穫後にどのような加工方法をとっているかをほかの参加者と共有した。講師2名は、香味評価からうかがい知れる加工過程における問題点について、参加者たちに丁寧なアドバイスをを行った。また、熱心な栽培農家からの質問に答え、より高度な加工技術についても講習を行った。

#### 【実施内容③】 組合の共同運営のための講習

2020年1月23日 協同組合開発機構（Cooperative Development Authority=CDA）バギオ支局の Mafartin Manodon 氏と Francis Castro 氏を講師に迎え、フィリピン共和国の法律に定められた協同組合についての基礎知識についての講習会を開催した。協同組合の役割、目的、資金調達、運営方法、役員の役割、ガバナンスなどについての講演ののち、質疑応答が行われ、参加者から多くの質問が寄せられた。参加者は31名であった。

2020年2月27-28日には国際組織 Fairtrade Network Asia& Pacific Producers (NAPP) の Natasha Erika Jane Siaron 氏を招聘し、フェアトレードの仕組み、認証取得のマーケティングにおけるメリット、認証申請のための組織の条件、現在の組合の現状と課題評価、組合が抱える課題解決の方法などを、参加型のワークショップ形式でファシリテイトした。参加者は2月27日はダイヨコン農業組合のメンバー21名、2月28日はサグパット農業組合のメンバー13名であった。

#### 【実施内容④】 モニタリング

現地団体のスタッフが、コーヒーの機器・資材を支給した加工所4か所で、山本氏と Jamias 氏に指導された手順にのっとり、適切に機器が使用され、資材を使った乾燥台が設置されたかを12月、1月にモニタリングした。また、加工所4か所に割り当てられたメンバーたちが協力して決められた曜日に加工作業を行っているかをモニタリングし、申請団体に報告を行った。また、日本から指導者として派遣したコーヒー栽培技師の山本氏から、現地での活動の様子を報告を受け、現地団体に事業運営に対して指示を行った。

## (2) 実施成果：

### 【実施内容①】 施設で使用する機器の導入

### 【実施内容②】 加工技術トレーニング

機器と乾燥施設の設置とその機器を使用した加工技術のトレーニングにより、前年収穫期に比べ、格段にコーヒー栽培農家の収穫後の加工作業が楽になった。2020年2月の山本氏とJamias氏を招いて行った加工後術トレーニングの中の香味評価では、提出された16種類すべてのサンプル豆で、前収穫期に比較して品質が向上していると講師2名が評価した。特に甘味に特徴があるとのことである。

一方で、4か所に分かれてのグループでの共同作業については、当初の予定では、チェリーの状態で加工所に各農家が持ち込んだものを記録し、メンバーの持ち込んだチェリーを合わせて共同作業により加工をする予定だったが、収穫作業の足並みがそろわず、個々に作業することになった。つまり、おのおのが収穫した日に加工所にチェリーをもって行き、皮むきなどの作業を行って、再度自宅にコーヒー豆を持ち帰り、乾燥は自宅の庭で行った人も多かった。共同運営システムが計画通りに機能しなかった理由の一つは、配布した乾燥箱の数が足りず、農家が加工所での乾燥時にほかの農家の豆との混在を恐れたことが挙げられた。

### 【実施内容③】 組合の共同運営のための講習

2020年1月23日の講習会は協同組合開発機構（CDA）による組合運営の基礎についての講習であったが、参加者からは講師に対して大変積極的な質問が行われた。銀行との連携の仕方、細かい組合員からのクレジットに関する質問などもあり、基礎的な知識を深めることができた。

2月27-28日は、コーヒーが輸出農産物であることを考慮し、国際的なフェアトレード組織によるフェアトレード認証取得をターゲットとした組織強化のワークショップであった。遠隔地のコーヒー生産者にとっては理解困難な面もあるかと思われたが、コーヒーには為替や世界市場の動きに連動し価格変動のリスクがあること、そういった状況から生産者を守るフェアトレードというシステムが存在すること、そのためには組合として国際認証を取得し、最低取引価格の保証を得ること、認証取得により奨励金（プレミアム）の支給が可能となることといった講演とワークショップ内容に高い関心が示された。

講師からは認証取得のためには組合の経理書類に改善の余地があると指摘された。また、認証取得と毎年の更新にかかる費用を捻出するには、生産量を上げることが必要であることが判明した。ダイヨコン農業組合では、近隣のサグパット農業組合と合同で申請をするために話し合いの場を持つことを考慮し始めている。

### 【実施内容④】 モニタリング

事業の目標のひとつは「適切な価格で市場に販売し、組合員が安定した収入が得られるようになる」ことである。今収穫期の生豆の集荷は現在進行中であり、組合としての総生産量はまだ不明であるが、販売先からは昨収穫期より1キロ当たり10ペソ（21円）ほど高い販売価格が提示されている。

### (3) 得られた教訓など：

組合のメンバーとの意見交換の末、コーヒーの加工機器を設置する加工所を4か所に設置することとしたが、それぞれのコーヒーのチェリーを集めて皆で共同で加工作業をするのは難しかったようだ。原因の一つは、作業分担の公平性である。収穫量が多い人とそうでない人がいる中、みなでボランティアで加工作業を一律的に負担するには不公平感があったようだ。現地団体が機器・資材支給後、数週にわたってモニタリングに赴きアドバイスをを行ったが、結局「自分で収穫した自分の農園のコーヒーは自分で最後まで加工して販売する」というところに落ち着いてしまったという。一人当たりの収穫量が多い人でもまだそれほど大きくなく、家族で加工ができる程度であることも、共同作業の必要性を感じない一つの理由と思われる。今後、サグボ村では収穫量は飛躍的に増えていくことが予想され、その時にむけて共同作業で加工をするための準備のためのシステムづくりと運営に関する指導が必要と強く思われる。

具体的にはそれぞれの加工施設がチェリーをその場で現金で買い取ることであり、そしてその持ち込まれたチェリーを加工する人には賃金が支払われること、そして、その賃金の財源は、豆を販売した収入から差し引かれることになり、チェリーの買取価格に反映してくるということ、コーヒー生産者に理解してもらうことが必要である。2月の講習会で、山本氏がかかわっているミャンマーでの事例を引いて組合としてのお金の流れについて解説を試みたが、より実地的な講習が必要だと思われる。

また、チェリーの買取のための資金調達の具体的な方法についても情報提供が必要と思われる。

### (4) 今後の活動・フォローアップの方針：

支給した機器が適切に管理され、保管され、来収穫期に再び共同で使用しているかどうかを、現地パートナー団体に調査を依頼する。また、足りない指摘された乾燥箱、今後収穫量の増加により必要となるコーヒー豆保管倉庫、豆の乾燥ができたかどうかを計る水分計については、ほか財源を探していきたい。

組合として、あるいはグループとして、機器や施設を管理運営し、共同で作業をするためのシステム作りは、収穫量が増えていく中で、組合員たちの話し合いで徐々に整っていくものと考えているが、現地団体を通じて状況を把握していきたい。

また、当事業最後の2月開催の組合の運営指導講習会のテーマに、国際フェアトレード認証の紹介を取り入れたが、フェアトレードは日本を含む消費国が今回の事業のフィリピンなど生産国の生産者と購買を通して直接つながるシステムである。事業や援助を通してのサポートのみならず、コーヒー消費国の日本側から消費者の立場に立って事業地のコーヒー生産者を支えるための情報発信なども行っていきたい。

### 3. その他(エピソード・感想・写真など)

#### (1) 活動中のエピソード・感想など

本事業を通して、コーヒー豆の品質に関しては大きな向上が見られた。コーヒー専門家の講師の二人を含む、2月23日、24日の講習会に参加したコーヒーショップやコーヒー愛好者からも香味に対して大きな評価をいただいた。

今回支給したようなシンプルな機材であっても、品質向上と生産者の労働削減に大きく貢献できることが実感できた。こういった機材さえ事業地であるルソン島北部山岳地方のコーヒー生産地には普及しておらず、多くの農民が杵と臼という原始的ともいえる道具で何トンというコーヒー豆を加工する重労働に苦しんでいることを思うと心が痛む。何らかの形でサグボ村以外の地域にも機器の支給ができないか考えていきたい。

#### (2) 活動の写真



2019年11月加工技術トレーニング（プソプソック集落）



2019年11月 加工技術トレーニング  
講師の山本博文氏



2019年11月ダイヨコン農業組合のメンバーと



2019年11月 乾燥箱の運搬



2019年11月支給した機器を使ってハンズオン指導



2019年11月 水タンクの運搬



支給した資材を使って乾燥台の製作指導



支給した資材を用いて作った乾燥台



支給された乾燥箱を使って豆を乾燥



2020年1月CDAによる組合運営指導講習会  
(Maronon氏)



2020年2月 香味評価と加工技術指導 サグボ村



2020年2月 香味評価と加工技術指導 サグボ村(山本博文氏)



2020年2月 香味評価と加工技術指導 サグボ村 (Jamias氏)



2020年 香味評価と加工技術指導 サグボ村 (山本博文氏)



2020年2月 香味評価と加工技術指導 コーヒーレーダーと愛好家を交えてバギオ市



2020年2月 香味評価と加工技術指導 コーヒーレーダーと愛好家を交えて バギオ市



2020年2月 香味評価と加工技術指導 他の地域の農家とともに バギオ市



2020年2月 香味評価と加工技術指導 他の地域の農家とともにバギオ市（山本博文氏）



2020年2月 香味評価と加工技術指導 バギオ市参加者の様々な村のコーヒー農家と



2020年2月 組合運営指導講習会 フェアトレード認証取得のための組織強化 ダイヨコン農業組合（Siaron氏）



2020年2月 組合運営指導講習会 ダイヨコン農業組合 参加者のバリューチェーンについての発表



2020年2月 組合運営指導講習会 サグパット農業組合 参加型ワークショップ

### (3) JICA 基金活用事業を受託したことで団体の成長につながった点・良かった点

まだ若い団体のマナラボにとっては、JICA との事業は大変新鮮な経験だった。経理処理の仕方など、今後の活動に生かせる学びが数多くあった。細かい証書のまとめ方など戸惑うこともあったが、大変きめ細やかな指導で合理的な処理の仕方と納得した。渡航者の安全対策、保険加入、緊急連絡網整備なども、後手になりがちであるが、業務遂行の重要なプロセスであると学んだ。やはり現地では何が起こるか分からないため、入念に安全対策を講じておくことは大切であると学んだ。

また、事業の開始時に、他の JICA 基金活用団体との交流が出来、さまざまな地域での多様な手法や視点に触れる機会を頂けたことも大きな学びだった。

諸般の事情により団体の代表が今回現地を訪れることが出来なかったのは大変残念であったが、派遣した専門家や現地パートナー団体を通し、事業がどのようにすすめられたかしっかりモニタリングをすることが出来た。小規模農家である先住民の人びとがつくる組合と、さまざまな支援ややり取りを通して現地パートナー団体や専門家にとっても、新たな学びが多い事業であった。今後この地域に必要な支援のありかたも見えてきた。地域の小規模農家が、地域の自然環境を生かし守りながら健全な経済基盤を構築していくことは、今後の世界にとって大変重要な実践である。JICA 基金の活用により、この小さな地域に丹念に関わり、関係を築き、次の展望につなげていけたことを心より感謝したい。受益者のコーヒー農家からも感謝の意が多数寄せられている。

ホームページでの発信が遅れているが、しっかりと社会的に発信を行い、さらに団体の成長をはかり、本事業の社会的意義を深めていきたい。