



やらまいか

クラブテーマ：リラックス・ロータリー ～親睦と奉仕、肩の力を抜いて～

会長／樺山修一 幹事／細井勉 会報委員会／大仁孝泰・鈴木卓也 例会／毎週火曜日 12:30 豊川商工会議所
事務局／豊川市豊川町辺通 4-4 豊川商工会議所会館内 TEL0533-86-2535 Fax0533-86-8889 HP: <http://toyokawahoi.tank.jp/>

本年度第 27 回 通算 1706 回 2023 年 2 月 14 日 (火)	出席報告	会員総数	出席者数	出席率	2/7 修正出席率
		72 名	35 名	54.7%	62.5%

ゲスト：FARMERS PASSION 代表 池島英総さん ビジター：(なし)

★会長あいさつ

樺山修一 会長



先ほどは美味しいコーヒーを頂きまして、ありがとうございます。

2月のロータリーテーマは「平和構築と紛争予防月間」となっています。真っ先に思い浮かぶのはロシアによるウクライナ侵攻だと思えます。1年が経過しようとしていますが、未だ出口が見えない状況です。ロシア、ウクライナの問題は毎日のように報道されますので大まかな状況は理解することが出来ますが、調べてみますと世界ではその他にも紛争状態に置かれている国地域が多数あります。例を挙げるとアフガニスタン紛争、シリア内戦、クルド対トルコ紛争、リビア内戦、イエメン内戦などです。

我が国の周辺でも北朝鮮はミサイルと核開発を行っていますし、中国の武力による台湾侵攻も絶対はないとは言いきれません。我々の友人が戦争の当事者になるだけでなく、日本も戦争に巻き込まれる可能性が十分にあります。

米国のシンクタンク CSIS (戦略国際問題研究所) は、中国軍が 2026 年に台湾へ上陸作戦を実行すると想定し、独自に実施したシミュレーションの結果を公表しています。第三国が関与しない場合、10 週間で中国軍が台湾を制圧するか、或いは苦戦を強いられる前に台湾が降伏するそうです。米軍が関与した場合、中国軍を撃退することが出来ますが、双方

とも甚大な損失を出します。中国の主要な艦艇部隊は壊滅し、死傷者も約 2 万 2000 人に上ります。米軍は空母 2 隻と 7~20 隻の主要な艦船を損失し、死傷者は約 1 万人と想定されています。そして日本も米軍基地が攻撃され、戦闘機 112 機に艦船 26 隻が失われるそうです。確実に「勝てる」ということでないと中国は戦争を始めないと思うので、こういうシミュレーションを使って「勝てる」と思わせないことも重要だと思いました。

本日はモルカフェの池島様の卓話を頂きます。よろしくお願ひします。

★幹事報告

細井 勉 幹事

例会臨時変更のお知らせ
地区から囲碁大会開催の案内
次回例会について

★外部講師の卓話

「森 丸ごと美味しい

自然と人間が調和するネパールの農園」

池島英総さん

今日は宜しくお願ひします。直ぐ近くで僕がやっている喫茶店がありますので、話を聞いて珈琲を飲みに来て頂ければと思つて、諸先輩方の



皆さんの前で話をさせていただきます。

まず自己紹介、続いて今までやってきた取り組みに関して、美味しくて珈琲のこと、これからの取り組みについて話をさせていただきます。宜しくお願いします。

僕は、ネパールで珈琲の栽培をしています。自分が持っている珈琲の畑から村を見た時の景色がこの写真になります。棚田が並んでいて、ヒマラヤ山脈が見えるところで僕は仕事をしています。



2008年に僕は単身でネパールに行きました。ネパールで何か仕事がないかなとウロチョロしていました。まだ26、27歳ぐらいだったので、何もやることもなく、技術も、スキルも、コネクションも何もない状態だったので、自分が出来ることがないかと探していました。ネパールは、ほとんど産業がない国で、ここで何かを始めるなら農業しかないということで、珈琲の栽培を始めました。

当時は内戦が終わったばかりで、ネパールで就職をするというよりも出稼ぎに行くという人が多かったです。そんな中で、日本からネパールに出稼ぎに来ているのが面白かったのか、色んなメディアに取り上げてもらって、2012年にはネパールの一番大きな新聞社が発表する「ネパールで活躍する外国人10人」に選んでもらいました。僕としては凄く嬉しかったです。

2014年に豊川に僕たちが作った珈琲を提供するお店“molcafe”を出すことになりました。その時、僕はネパールで珈琲の畑をやっていたので、2015年朝日テレビの「こんなところに日本人」という番組で取材を受けました。立て続けに2016年NHK Worldのドキュメンタリー「Side by side」という番組でも取り上げてくれました。日本では放送されない番組です。

2018年に農業ブランド「farmers passion」を立ち上げ、珈琲、スパイス、ハーブなどをパッケージ

化して、日本で販売するようになりました。昨年2022年から豊橋のEMキャンパスの中の「em CUMBUS CAFE」の運営にも携わらせてもらっています。今後は、ワインの会社を立ち上げる予定です。

ネパールのお話を少しします。ネパールは凄く小さな国です。場所は、チベットの下でインドの上になります。緯度は沖縄と同じぐらいになります。面積は14.7万平方kmで北海道の約1.8倍です。人口は2,649万人、言語はネパール語、首都はカトマンズ、宗教はヒンドゥー教徒がメインで仏教徒とイスラム教徒、通貨はネパールルピーです。

沖縄と同じ緯度なので、珈琲の栽培もできますし、バナナ、パイナップルなどの南国のフルーツが取れる気候です。

一番有名なのはエベレストです。世界一高い山があります。経済的には、とても貧しくて、農業で生計を立てている人もいますが、ほとんどは観光です。登山する人に対して商売をしています。

そんな中で、僕たちはネパールで何ができたのかとなった時に、珈琲の栽培に行きつきました。

ここから珈琲のお話をさせていただきます。

日本だとお米を作る時に88回の苦労があって、作る時に手間が掛かって大変なんだよと言われていきます。珈琲の栽培は日本では難しいです。沖縄で少し栽培されている程度です。

皆さんは、珈琲は農産物で木から取れるとぐらいのイメージしかないと思います。

実は、珈琲は果実になります。種を植えるところからスタートします。苗を作って、成長して実が出来て、それを収穫し、精製します。そして加工します。

3か月ぐらい珈琲の選別の期間というのがあります。地域のお母さん方が集まって選別の作業をしてくれます。そしてパッキングして日本に送られてきます。

僕がネパールで活動していて楽しいと思うのは、発展途上国と言われているけど凄くエネルギーがあります。ここにおられる皆さんは、日本を強い先進国にしよう頑張ってきたと思います。そのエネルギーと同じぐらいのエネルギーが今のネパールにあります。とても生き生きしてて、僕は活動してとても楽しいです。

ビジネスをするというよりも、産業がない状態なので、他の村で珈琲の農園をやっている人と情報を共有するようにしています。自分が苦労して培ったノウハウやスキルは隠さずに共有して、珈琲という

産業を盛り上げようと思っています。

15年ぐらい前にネパール政府に珈琲の展示会をやりたいのでお金を出してくれと言ったら、そんなもの出来ないと言われましたが、15年経った今は、珈琲はネパールの輸出の主要品目としてラインナップされて、今では僕たちが携わっているグループに予算が下りるようになりました。年間1千万近いお金が下りるようなぐらい、産業として注目されています。やっけていて良かったと思っています。

26歳でネパールに行ったので、誰も話を聞いてくれなかったです。話を聞いてくれと声を張り上げていました。15年経って、色んな人が仲間になって、色んな活動をしていく中で、最近「何を植えたら良いのか」「何を植えたら日本で売れるんだ」と聞いてもらえるようになってきました。

話を聞いてくれないときは苛立っていましたが、話を聞いてくれるようになって、逆に相談されるようになると、責任も伴って緊張をします。今までは仲間と好きな事をやってきましたが、今は地域と一緒にどんなことをしていくべきか、一生懸命に考えています。

次は珈琲の美味しい作り方を紹介します。珈琲は、熱帯気候の地域しか採れません。日本の珈琲屋さんには、珈琲の豆を買ってきて焼いて抽出するのが珈琲屋さんです。珈琲豆作ったり、土を作ったり、加工したり、輸出するまでの8割方の工程は現地で行われます。結論から言うと、美味しい珈琲を入れるには、美味しい珈琲豆を買うのが1番です。

日本もお米や野菜に品種があるように、珈琲も品種が色々あります。僕たちの様に珈琲豆を栽培している人たちがもっと声を上げれば、珈琲豆の品種ももっと広がっていくと思います。

僕たちはオーガニックで作っています。たい肥作りも有機物資をメインにして作っています。苗を植えて、成長して、花が咲いて実が採れます。今がネパールでは収穫の時期になります。僕も3月に入ったらネパールに行って収穫の作業の手伝いをします。

珈琲は、真っ赤な実が珈琲になります。これを輸出するまでの工程がとても大事です。この工程をするのが、僕の主な仕事になります。この工程の中には、今世界中から注目されているのが発酵の技術です。この発酵の技術に対して、ワイン製法だったり、お酢を作る製法だったり、日本の麹菌とか、乳酸菌とか、そのようなものを利用して珈琲をどう美味しくしようか、どのように付加価値を付けていこうかということ、世界中の珈琲農園が考えていること

です。

僕たちは、この珈琲の果実を使って、ワイン発酵、ワイン製法に注目して、これから珈琲とワインを繋げるようなビジネスを広げていこうと考えています。

焙煎は、豊川のお店のところでも行っています。151号線沿いのお店です。見つけたら、今日の事を思い出してお店によってもらえたら嬉しいです。

珈琲をアグロフォレストリーと考えています。珈琲以外のスパイスとかフルーツも一緒に生やします。ネパールで15年作業して、豊川で10年喫茶店をやっています。これからは、東三河とネパールを繋ぐようなビジネスがしていけたらと考えています。

最近はやっているクラフトコーラと言われているものを開発して販売するようなビジネスを始めようかと思っています。皆さんのお力添えを頂き、広げていけたら良いかなと思っています。

皆さんが作ってこられた元気のある日本を、先進国として、住みやすい国として、誇れる国としてやっけていけるかどうかは、40代働き盛りである僕たちの肩に掛かっていると勝手に緊張をしています。そういう意味も含めて、ネパールだったり、日本であったり、東三河、豊川というのに目を向けて、意識を向けて、働いていけたら良いかなと思っています。

僕も豊川で生まれ育ってきているので、元気のある日本、住みやすい東三河、豊川を大切に地元で喫茶店を続けていきます。気が向いたらモルカフェの方に足を運んでください。今日は皆さんの貴重なお時間をありがとうございました。

ホームページ

<http://farmers-passion.com/>

★ニコニコボックス

細井 勉幹事	池島英総さんを歓迎して
笠原盛泰会員	ものづくり大賞を受賞して
加藤雅美会員	誕生日を祝って頂き
柴田浩志会員	〃
伊藤正幸会員	〃
岩瀬靖宏会員	結婚記念日を祝って頂き
山本章吾会員	〃
井指和昭会員	事業所創業を祝って頂き
度会秀子会員	入会記念日を祝って頂き
柴田陽一会員	〃

会報担当：大仁孝泰・鈴木卓也