

■3棟を開放してもらって民泊

ロビボではグループ代表のジュリオさんの家に民泊しました。男性は茅葺住居を、女性が高床式住居を開放してもらいました。高床式住居の中は大きな囲炉裏があり、天井の梁は煤で黒光りしています。梁の隙間には先住の小さなゴキブリがたくさんいて、時々、ぽたぽたと落ちてきます。そのため、女子大生たちは作業小屋に非難してしまい、結局、3棟をお借りしました。ご家族の皆様はどこで眠られたのでしょうか。

HPTのユウリさん、私、パルシックススタッフはゴキブリも平気で、広々と高床式住居に泊まりました。夜中に、ねずみと思しき動物が小屋の中（寝ているすぐわき）を走り回る音に驚かされましたが、薪を焚いてくれた部屋はとても暖かかったです。

■美味だった朝食のカボチャの蔓入りお粥

高床式住居の床下では、ニワトリが5時頃、コケコッコと朝を告げていましたが、ロビボは周囲を山々に囲まれていて、太陽はゆっくりとのぼってきます。

ジュリオさんの家のすぐ脇が作業場で、真新しい水槽群と干し台が並んでいます。日の出と共に、広場では集落の人たちがチェリーの選別を始めています。干し台のところでも、パーチメント（果肉を除いた白い豆）の選別を始めています。近くに馬が一頭つながれて草を食んでいます。昨日、ジュリオさんが「以前はコーヒーを遠くまで運ばなければならなかったが、コカマウに加わって車のあるところまで運べば集荷してくれるので、とても楽になった」と話されていました。馬は運搬に活躍するのでしょうか。

そのうち、クリスさんが大きな籠を抱えて、帰ってきました。カボチャの蔓を収穫してきたそうです。ツアー参加者で、クリスさんに教えてもらいつつ丁寧にスジ取りをしました。柔らかい葉と蔓の入ったお粥（朝食）はとても美味でした。

■コーヒーチェリーの収穫作業を実習

私達も籠を抱えて、いよいよ、収穫作業に参加です。広い畑は歩いて、すぐ近くにあります。本来は真っ赤に熟した実だけを摘むのですが、「最後の収穫になるので青い実も採るように」との指導がありました。何度も収穫したらしく、手の届くところは実のつきはまばらです。高いところについている実は、枝を引っ張って収穫します。子どもや若者も加わって、夢中で収穫しました。2時間も経つと、私たちの休憩回数は増えていきます。もっと続けましょうというジュリオさんに、私たちは無言です（笑）。収穫したチェリーは大きな袋に入れて、肩に担いで加工場まで運びます。ツアーの若者も頑張っただけで担いでみましたが、とても重そうです。加工場に戻って、私達たちが休憩している間も、集落の人たちはひっきりなしにチェリーを運び込んでいました。

運んできたチェリーは、シートに広げて選別をします。青い実や黒くなった実は除き、

それは自家用にするようです。自家用のコーヒー作りも手伝わせてもらいました。お料理上手なお母さんが臼と杵を出してきて、パーチメントを脱穀します。杵でパーチメントを突いて薄皮を剥ぎ生豆にします。お母さんはたくましく突いていますが、結構、力とコツのいる仕事です。家の中では石三つのカマドに薪がくべられ、中華鍋で生豆を焙煎していました。香ばしい香りが立ちますが、部屋は煙でもうもうとしていました。

外では選別済の赤いチェリーを計量しています。ハカリは正確でなければなりません。本日の収穫量は 194 kg です。ジュリオさんは、多いときは 1 日に 500kg も収穫すること、収穫期は 7 月～9 月まで 3 ヶ月続くことを説明してくれました。いつもは収穫した日に果肉を取る作業をするそうですが、本日は翌朝に変更となりました。私たちを受け入れる準備のために、昨日収穫したチェリーは選別が追いつかないようでした。

「コカマウに加わって日が浅いので加工作業は学んでいるところ」という謙虚なジュリオさんですが、子どもから大人まで、チームワークもよく、頑張っていました。

■アットホームな夜の交流会

広場での交流会はアットホームな雰囲気でした。明星大生は寸劇と四季の写真での日本紹介です。集落の人たちは、熱心に視聴してくれました。続いて HPT 合唱団です。

「Masi Olarinda」の後半の歌詞はうら覚えでしたが、見物の人たちも一緒に歌ってくれたので、無事終了です。日本の局も 2 曲歌い、拍手喝采をあげました（と思います）。

余興が終わると私とユウリさん（主目的）の所に青年たちが来て、ギターを弾きながら「サイ、フシ、ウーマ…」と歌を教えてくださいました。後日、エゴ・レモスさんの「TO'OS NA'IN」という曲だと判明しました。エゴさんは世界的にも人気上昇中ですが、電気もないロビボのような田舎にどのように伝わるのか不思議でした。photo@Hisayo Arai



コーヒーチェリーの収穫～自主休憩～運搬～選別作業～選別済みのチェリー

東ティモールツアー報告⑥第5日目 2010年9月2日(木)(八木田道敏)

- 7時頃 起床 ～ 各自洗面・トイレ（野外）
- 7時30分 父・息子で筵を敷き、袋からチェリーを出す → 女性、子供が選別（緑のチェリーを取り除く）を始める。
（越田氏、作業風景をビデオ撮影）
- 8時 脱肉作業の説明
水洗 ～ ・水槽が二つあり、一つには昨日参加者達が選別したチェリーを入れ、浮いてきた未成熟な豆や不純物を取り除く。
・ もう一つには、水洗後の豆が入れてあった。
- 8時35分 脱肉 ～ ・ モーター不調で、始動までに10程度かかる。（後の質疑で「モーターの故障時に、直せる人間を早く育てなければ」とも言っていた）
・ 作業には4人の男性が従事。①チェリーをホッパー（漏斗型の機械）に送る、②ホッパー内の豆の管理、③脱肉後の豆の処理、④脱肉後の果肉の処理。
・ 人力よりはかなり早い、機械の調子に左右されることがある、とのこと。
- 9時 朝食 ～ 朝食（キャッサバ、コーヒー）。キャッサバ（イモノキの芋）の評判は良かった（塩があればもっと喜ばれたと思う）
- 9時40分 一部の参加者が家族のチェリー選別別作業を手伝う
- 9時45分 ・ 乾燥豆選別作業の説明 ～ 乾燥期間は5日間で、果肉の残り、



浮き豆は除去～脱肉～果肉は肥料に～一晩水に浸けてぬめりを取る～乾燥と選別

- 透明、キズもの、実なし等を取り除く。
- ・乾燥豆の選別作業。会話も楽しみながら黙々と（?）。
- 11 時 40 分 作業中断（越田氏が声かけ）。参加者達は 2 時間経過していることを知り驚いていた（作業（会話）に熱中していた?）
- 12 時 20 分 昼食を待つ間、明星大生が子供にシャボン玉を教えていた。
- 12 時 40 分 プレゼント用意（各自が籠に名前とメッセージを書きプレゼントを入れる）
- 13 時 昼食（米飯、焼きそば、野菜の煮込み 2 種、チリ混じり子魚）
- 14 時 25 分
- ・プレゼント贈呈式。最初に越田氏が参加者を代表して挨拶。その後何人かが簡単に感謝の言葉を述べた（伊藤（文）、荒井、明星大生 2 人）。
 - ・ロビボ村代表挨拶
 - ・プレゼント贈呈 ～ 各自がそれぞれ一人の村人に
- 15 時 05 分 ロビボ出発（徒歩）。女子大生達他が別れを惜しみ、少し遅れる。
- 15 時 35 分 リタ村の外れの墓の前で車に乗る。
- 15 時 45 分 リタ出発
- 16 時 05 分 マウベシ村の事務所に到着
- 16 時 30 分 ホテル到着。各自依然と同じ部屋に。（ビールで一息）
- 18 時 35 分 夕食のため事務所へ。
- 19 時 40 分 夕食、コーヒー。
- 20 時 30 分 村人たちとの意見交換で各自感想発表
（内容を一つだけ～村の子供達がタバコを吸っていたが、あれは良くない～越田氏）。
- 22 時 10 分 コカマウ代表者挨拶。
- 22 時 30 分 歌とダンスのタベ ～ 荒井氏大活躍。
- 23 時 30 分 星空を見てから就寝。

photo@Hisayo Arai

NPO 法人 ほっかいどうピーストレード

〒003-0803 札幌市白石区菊水 3 条 1 丁目 6-12

TEL/FAX 011-812-4377

hptrade@ivory.plala.or.jp

<http://www13.atwiki.jp/hptrade/>

2010 年 11 月 編集：荒井久代／福田早希子