

2008「東ティモールツアー——コーヒー生産者を訪ねる旅」報告

ほっかいどうピーストレード 荒井久代

2008年7月20日から27日、パルシック（PARCIC=PARC Interpeoples' Cooperation）主催の「東ティモールツアー——コーヒー生産者を訪ねる旅」に参加しました。昨年に続き2回目のツアー参加です。パルシックは、2008年4月にPARC（アジア太平洋資料センター）から民際協力事業とフェアトレード部門を独立させた組織です。昨年、PARCでは「エクスポージャーツアー」の名称でしたが、今年はただ「ツアー」となっていました。

発展途上国支援などを目的に発足した「NPO 法人 ほっかいどうピーストレード」（以下HPT）では、その一環に2008年1月からフェアトレード（公正な貿易）として「東ティモール・マウベシ珈琲」の販売を開始しました。代表理事のOさんは「今年は私が東ティモールへ行ってから」と張り切っていたのですが、ツアー直前の予期せぬケガで行かれなくなり、とても無念な様子で、思わず「私がまた行こうかな」と言っていました。COCAMAU（マウベシ郡コーヒー生産者協同組合）では、とても手間隙のかかる作業を経て高品質のコーヒーを生産しています。ときには困難もあるでしょう。私は個人としてのツアー参加ですが、現地の生産者に会って、北海道でCOCAMAUのフェアトレードコーヒーが高く評価されていることを伝え、エールを送りたいと思ったのです。

今年のツアー参加者は4名と少数でした。うち2名は25歳のパルシック女性スタッフ・モリさんと50代のパルシック男性インターン・イケダさん。65歳の男性・ヤナシマさんは、大手保険会社OBでアジアの農業などについてよく勉強されていて、英語も上手でした。

今回、私は、去年のような初々しさにも乏しく、不消化の見聞も少なくありませんでした。どうしようか迷ったのですが、HPTの皆様、行けなかったOさんに、今年の様子だけでもお伝えしたく、例によって感想まじりの日記調ですが、まとめてみました。

■1年ぶりのディリ

1年ぶりのディリの空港は、建物の外側に、真新しい「到着」「出発」の2本、アーチ型屋根の吹き抜きの通路ができていました。去年、数人がシャベルで穴を掘っていたところでした。また、去年は首相指名をめぐる抗争が予測されたため銃を持った国連警察などの人が大勢いましたが、今年は警備の人もまばらで、穏やかな印象です。

ところが、私の鞆とパルシックのお土産段ボール箱だけが届きません。月曜日のデンパサルからの便は、休暇をバリ島で過ごした国連職員らしき家族連れで満席でしたので、荷物が重量オーバーで、一部積み残し、翌日便になるのだとか。ディリの猛暑の中で2日間の着たきり生活を強いられることになりました。

空港の外にはパルシック東ティモール事業プロジェクトマネージャーの伊藤淳子さん（以下淳子さん）が今年も笑顔で出迎えてくれ、とてもほっとしました。ファンのひいき目を除いても、淳子さんは、美しくて、聡明で、いつも人を安心させる存在感があります。

パルシック車に向かう途中で、裸足の小さな子どもたちが数人かけ寄ってきました。空港周辺には難民キャンプがあり、そこ子どもたちでしょう。2006 年の抗争で 16 万人が避難民となり、昨年、まだ 3 万人がテント生活をしていると聞きましたが、その後、政府が住宅修繕費用を支給したため、市街地の難民キャンプはなくなっているそうです。残っていた空港周辺の難民キャンプも数日後に撤去される予定だそうです、子どもたちはどうなるのでしょうか。車は、土埃の中に並ぶテント群の横を通り過ぎました。

東ティモールは今年 2 月の大統領と首相の襲撃事件終焉後は、何とか平穏だそうです、失業率が改善したわけでもなく、何が起ころうとも不思議ではない状態には変わりはないそうです。数日前に学生デモへの弾圧があったばかりでした。政府が 65 名の国会議員全員に高級 RV 車（トヨタのプラド）を支給するという方針を打ち出し、それに異議を唱える学生たちがディリ大学構内でデモをしていたところ、警察が入り 60 名以上の逮捕者が出たそうです。近々、抗議デモが行われる予定だとか。この事件だけの印象ですが、学生たちの感覚の方がもともとで、現在の政府の要人は独立闘争の英雄でも、政は苦手な感じです。

大統領と首相の襲撃事件は、首謀者とされる元国防軍少佐（2006 年の事件以来山に入っていた）が銃殺されて終わりましたが、そこでどのようなことが起こったのかはわかりません。また、この事件の収束にあたって、軍と警察が固く手を組んだことに危機感をもつ人もいたようでした。

パルシックの事務所に行く間、車窓からは少しだけ新しい住宅が見え、バイクや車の量も少しだけ増えたように感じました。去年あった 2006 年以來の大きな難民キャンプ場はなくなり、静かな広場になっていました。

■オリエンテーション

事務所は去年と同じ佇まいですが、看板が「PARC」から「PARCIC」に変わっていました。まず、自己紹介とオリエンテーションが行われました。淳子さんは今年 3 月に第二子を出産し、生後 4 か月のハナちゃんの育児があるのでマウベシには高橋茂人さん（以下シゲさん）という方が案内してくれるという説明がありました。昨年のツアーは、淳子さんの的確な通訳と解説で充実していましたので、少し残念でしたが、シゲさんも大変優秀な人のようでした。PARC の自由学校ティトン語講師で、インドネシアの NGO などで活躍し、東ティモールにも 1996 年から 2003 年まで住んでいたとか。淳子さんの産休中の仕事を担っていたそうです。続いて淳子さんから次のようなお話がありました。

2001 年 6 月からこの仕事にかかわっています。2002 年からコーヒー生産者の組織化に取り組みました。東ティモールは独立したという達成感はありませんでしたが、経済的にはインドネシア時代のほうがよかったと思っている人も少なくありませんでした。私たちが目指したのは、昔より苦しいというのではなく、独立してよかった、決定権を持ててよかったと思ってほしいということでした。産業はコーヒー以外にありませんでしたが、

東ティモールコーヒーのブランドは知られていません。集落ごとに加工場を作り、共同加工し、質の高いコーヒーを生産することにしました。

私たちは当初から、組合の自立を目指していますが、まだまだ端緒についたところですよ。時間がかかるのです。そして、組合活動には実態の難しさが付いて回ります。6年間続けてこられたのは、マウベシの生産者のがんばりがある以上、実現させたいという思いがあったからです。今年は組合活動に 170 世帯が加わっています。毎年、増えたり減ったりしています。これも実態の難しさのひとつです。

今年の目標はパーチメント 45 トン、輸出生豆 30 トンです。現在参加している 6 村 6 集落のうち 4 グループで加工が始まり、2 グループはこれからです。

皆さんの行くルムルリは 2007 年から組合活動に加わっていますが、今年は裏作年で、収穫量は例年より少ないと予測されています。

今回のツアーは大手の CCT/NCBA (Cooperativa Café Timor=アメリカ企業連合 NCBA)^{注1}の工場見学もあります。CCT/NCBA (以下 CCT) はコーヒーの基準を設定していますが、現場ではどんなコーヒーチェリーでも買っています。CCT は自分たちで加工して、農民には加工させません。輸出時に選別した生豆のランク付けをしています。

それに対し、組合の脅威は、2 年前から東ティモールに進出してきたティモール・グローバル (Timor Global、シンガポールおよび東ティモール資本) です。村の単位に入り込んで、何でもかんでも、悪いものでも買っています。ティモール・グローバルが輸出している製品は、非常に品質が悪いのです。曲がりなりにも、東ティモールコーヒーをブランド化して国際市場に売り出してきた CCT に対して、ティモール・グローバルは低品質のコーヒーをシンガポール経由で市場に出しているのです。10 年続けてきた CCT に、ティモール・グローバルは何とか割り込もうとしています。意図は専有にあるのでしょうか。東ティモール政府が、ある一定以上のコーヒーでなければ許可しないという政策を打ち出さなければ、歯止めが効かないでしょう。ところが政府は、企業任せの感があります。東ティモールの現在のコーヒー総出荷量はたかだか 1 万トンです。ブランド化しないかぎり、生き残れないのではないかと思います。

注 1) 1994 年、NCBA は米国国際開発庁とともに、インドネシア国軍による東ティモールのコーヒー産業独占を強く非難し、インドネシア政府に自由貿易の開放を認めさせ、東ティモールに進出。東ティモール農村協同組合 PUSKUD と提携し、チェリーのみを買い取り、一定品質の水洗式コーヒーとして輸出を開始し、拡大してきた。その後、PUSKUD を CCT と変更し、生産者とのつながりをインドネシア時代のまま維持しつつ、コーヒー産業を実質的に独占してきた。(PARCIC 資料より)

オリエンテーション終了後、事務所ではカップテストが行われていました。COCAMAU ではマニュアルを作って加工作業の方法を紹介していますが、必ずしもマニュアル通りにいかないこともあるのでカップテストをやるのだそうです。パルシック現地スタッフのネルソンさんが担当していました。やさしそうなハンサムボーイですが、機械も担当している優

秀なスタッフです。小型電動焙煎機がまわり、香ばしい香りが立ち込めています。

グループ名と加工年月日の書かれた4種類がテストされます。それぞれ、生豆、焙煎後、粉にした状態で並べられて、最後に20グラムの粉の入ったカップがありました。カップにお湯を注ぎ、かきまわして、色、香り、味をテストします。1種類だけ、生豆の状態から黒ずんでいるものがあり、色も香りも薄く、味も少し変だなという状態でした。乾燥が不足していることも原因のようで、再度乾燥させるなどの手を打つそうですが、出荷元のグループにそのことをどう伝えるのか、これも難しい問題だなと思いました。

町の焙煎場と CCT の大規模工場見学

■ディリの焙煎場

ポルトガル時代のコーヒー倉庫群の一画にあるディリ市内の焙煎場を見学しました。

ルイス・ベレイラさんという責任者と73歳の従業員の2名が働いていました。小さな町工場といった印象です。1台しかない大型の機械は、1回40kg、1日10回しか焙煎できないそうです。大手のお客はホテルや商店などで、大口注文で500ドルくらいになることもあるけれど、安定していないとか。今日焙煎する生豆はアイレウ産で、1kg2ドル、200kgを購入したものとか。去年の品不足でコーヒーが値上がりし、1kg2ドルが今年の生豆の相場だそうです。焙煎後の小売価格は1kg4.5ドル。もっと高く売りたいと話していました。

機械に火が入れられました。燃料は灯油で1か月400リットル使うそうです。上の方に大きな漏斗形の取り入れ口があり、73歳の従業員が生豆40kgの麻袋を無言で担ぎあげて投入していました。気の毒なほど痩せていましたがこれが役割なのでしょう。130度だった温度計が300度になった頃が出来上がりだそうです。私たちも、外より熱い室内で30分ほど待つことにしました。この間に次々とお客がやってきます。小売のものを買いに来た人やパーチメントを持ちこんできた人などです。銃を肩にかけた軍人が買い物に来たときは、日常的に銃のあることに驚きました。銃といえば、政府は裁判官も含めて役職にある人に銃を携帯させる案があるとシゲさんが話しているのを小耳にはさみました。本当なら心配です。あたりに香ばしい香りが立ち込め、温度計が300度を示し、完成しました。

ルイスベレイラさんは1975年からこの道に入った苦労人で、インドネシア時代はとても忙しかったと言います。CCTが焙煎後に真空パックで長期保存していることに疑問を投げかけていました。でも、今年で仕事をやめて、この場所を貸し出そうかと考えているところだとか。ディリにもう一つ焙煎業者ができたこと、コーヒーがたくさん売れないと採算がとれないこと、灯油高の影響もあるようでした。

■CCT ディリ工場——生豆の選別

1995年創業以来、拡張してきたというCCTディリ工場を見学しました。ゲート前の路上には、数台の飲み物の移動屋台が店開きしていて、大勢の人が働いていることが想像でき

ます。おなじみの CCT と書かれた明るいオレンジ色のトラックがひっきりなしに行き来しています。事務所の廊下にはフェアトレード認証書が「さりげなく」貼られています。工場長と担当者が友好的に出迎えてくれ、構内を案内してくれました。

工場には次々とパーチメントの入った袋が運び込まれ、男性たちが担ぎ下ろして、山のように積み上げられています。辺りは粉塵で煙っています。パーチメントまでは別の工場加工していて、10～11%に乾燥されたものだそうです。

奥のコーナーでは、21 日間保管し（と説明がありました）、計量されたものが、4 台の大型脱穀機に投入され、6 種類の大きさに選別されて、落ちてきます。その隣は、さらに手作業で選別をする女工さんたちの巨大ゾーンです。座って生豆を選別するグループと、立ってベルトコンベアで流れてくる生豆を選別するグループと、大きく 2 グループに分かれています。1 グループが 200 人～300 人位で、制服の色の濃淡でグループ分けしているようです。女性たちは 1 日 8 時間労働で、収入は 1 日約 5～6 ドル。30kg 入りの袋が渡され、選別の仕上がりで給金は違い、1 日 10 ドル働く人もいます。女性たちの選別が終了すると、CCT のロゴが印刷された 60 キログラム入りの麻袋に入れられます。建物の外には、湿気予防にダンボール紙が張りめぐらされたコンテナが、積荷を出迎えています。

ここでは、1 日 1.5 コンテナ分、27 トンの生豆に加工しているそうです。（聞き間違いか？COCAMAU の 1 シーズン分ではありませんか。輸出価格は去年キロ 3.75 ドル、今年 3.8 ドルと私のメモにあります。正確かどうか自信がありません。）輸出先はアメリカ 85%、オーストラリア 10%、ヨーロッパとニュージーランド 5%。アメリカ行きの 90%はスターバックス用です。スターバックスコーヒー全体の 1%が東ティモールコーヒーだそうです。

「22 年間、インドのコーヒー会社に勤務し、企業の社会的責任について学んだことを誇りに思っている」というインド人工場長は、この工場に女性 700 人と男性 100 人が働いていること、東ティモール全土で 3000 人を雇用していることを、誇らしげに語っていました。CCT では「東ティモール・エコノミック・リハビリテーション・プロジェクト」として、雇用と経済の促進を図っているとか。季節労働かどうか質問しはぐりましたが、失業率 50%のディリでは、希少な就労先には違いありません。

組合員は 33000 人。コーヒーの売り上げで無料のクリニックを開設し、380 人の医療スタッフの人件費も負担していること、他の事業では、バニラやグローブ（チョウジ）の加工、牛の飼育（5 頭を農家に貸し付け、30 頭にしておいて輸出）なども行っていることの説明がありました。工場全体が、企業の活気といったものに満ちていました。

■ CCT マウベシ工場——コーヒーチェリーの加工

マウベシの町外れ、林の中に、コーヒーチェリーをパーチメントに加工する CCT 工場がありました。敷地に入ると、鼻を突くような醗酵臭が満ちています。処理後の果肉が広場に積みまれているのでここから臭うのでしょうか。工場がオープンした 1995 年から働いているという工場長が、ここでも友好的に出迎え、構内を、加工の順に案内してくれました。

コーヒーチェリーが山のように積まれています。ここからも強烈な醗酵臭がします。3日前に持ち込んだものも混じっているようで、チェリーの状態ですでに醗酵しているのでしょう。昨年、COCAMAU のクロログループの人が「その日に持ち込まれたチェリーの処理が終わるまでは、夜まで働く」と話していたのとは対照的です。

機械担当者が大型のインド製の果肉除去機（5 台ほどありました）でいっきに処理をするのを見せてくれました。その次は水槽で 36 時間醗酵させたものを水洗いします。斜面を利用して水が流れるスロープを、大勢の裸足の従業員が T 字型のモップのような棒を使ってパーチメントを転がしながら洗っています。プール掃除の様相です。時々、勢い余ってパーチメントが水路から飛び出したりしています。従業員は 100 人、男性ばかりのようです。作業の内容から見て季節労働者でしょう。後で淳子さんに聞いたところ、雇用の機会均等ということで、一人 2 週間の契約で働いているそうです。

1 日で 150 トンから 300 トン処理し、年間 5000 トンのパーチメントを出荷しているとか。多量に使う水は川から引いています。水の汚染が問題になったことがあり、4 年前から、使用後の水に石灰を混ぜて浄化して川へ流しているそうです。ドラム缶で石灰を混ぜるところと、水車の回る浄化槽郡を見せてくれましたが、なんだか心もとない印象です。

パーチメントにしたものは、すぐにトラックで次々と運び出されています。干すのはディリ近くのティバールという所で行われているそうです。

町や村で、CCT のトラックが巡回しているのをよく見かけるので、私はチェリーを買い漁っている企業（＝悪者）というイメージだけを持っていましたが、曲がりなりにも東ティモールコーヒーのブランド化を図ってただけあり、ディリ工場の選別作業は力が入っていました。また、無料のクリニックなどで地域に貢献もしていました。でも、それはあくまでも企業の視点であって、フェアトレードといえるかどうか疑問です。昨年のツアーで、リタグループの方が「チェリーの価格は常に買い手の言い値で決まる」と話されていたことや、淳子さんが「フェアトレードは（現状では）消費者のためのもの」とコメントしていたことを思い出します。また、組合員 33000 人と言うけれど、既存の農村協同組合を組織したもので組合員に自分たちで作ったという意識はないと聞いています。

COCAMAU との差異は明らかです。COCAMAU の活動の意義と、その手になるコーヒーが本当の意味でフェアトレードになりうるのだということを強く感じました。COCAMAU の応援団としてこれからも HPT でがんばろうと思ったのでした。

コーヒー生産者との交流と加工作業の実習

■ 1 年ぶりのマウベシ

首都ディリから車で 2 時間余、パルシックススタッフ・マリートさんの運転はとても上手でしたが、急カーブの続くデコボコ道に、去年はなんともなかったのに、今年は車酔いをしてしまいました。それでも、途中の道端の民家で売っていた自家製ヤシ酒をゲットしま

した。1000ml 1 入り、2 本で 1 ドル、4 本購入しました。容器は空きペットボトルを利用した簡素なものでしたが、味はちょっと酸味があって美味。ビールくらいのアルコール分です。この地域のヤシ酒はシゲさんの一押しでした。車酔いより酒酔いを目指さねば。

到着した夜はパルシクの事務所で COCAMAU の方々との交流会が行われました。組合長のヴィットリーノさん、ハトカデ代表のジョアンさん、組合事務局のヘンリケさん、新婚ほやほやのジョルジュさん、女性プログラムを担うアンジェリーナさん、お料理上手な女性スタッフのジェノベバさん（愛称スリー）、皆さんお元気でした。ヴィットリーノさんは 1 週間前に JICA の研修から帰国したばかり。日本では言葉で不自由したようですが、花の栽培など興味深かったそうです。HPT の O さんが東京のヴィットリーノさんの講演会に駆けつけたことはよく覚えていると話されていました。ヴィットリーノさんと前後するように、今度は 8 月からアンジェリーナさんが JICA の研修で来日するそうです。私は HPT の活動を少し報告し、持参した「東ティモール・マウベシ珈琲」を贈呈しましたが、カタカナと漢字ではなあ…。ラベルか袋に、英語表記があってもいいなと思いました。

夜は去年と同じ教会に宿泊させてもらいました。去年は私たちだけでしたが、今年は小中学校の先生たち 15 人ほどの先客がありました。政府の方針で教師はポルトガル語を勉強することになり、強化合宿中だそうです。困ったという表情で説明してくれました。

教会は高台にあって、大小の山々に囲まれた美しい風景が広がっています。去年は気づきませんでしたが、眼下に大きな病院が建っていました。シルバーメタリック調の近代的な建物です。夜が明けきらぬ時刻にも、電気が点いていました。マウベシは夜 6 時から 12 時までしか電気は供給されておらず、自家発電なのでしょう。マウベシをこの地域の中心にする予定があるとか、その一環なのでしょう。

ツアー 4 日目、ルムルリ集落へ出発です。朝、パルシクの事務所に集合していると、国連警察（フィリピン人）と現地の警官がやってきて、シゲさんにあれこれ質問し、全員の写真を撮らせろと言っているようでした。写真はシゲさんが断りましたが、今度はヴィットリーノさんにも話を聞き、この間 1 時間ほどかかりました。見かけぬ人が来ると事情聴取しているようです。治安のために、警察の力が強化されているのかもしれません。

■組合活動に参加して 2 年目のルムルリ集落

マウベシの市場で今年も野菜を調達しました。事務所でごちそうになった夕食のレタスがおおいかったのも、これも買いました。野菜はどれも新鮮です。

市街地を抜けると、でこぼこの土の道で、道幅も狭くなったり、急な登り降りがあつたりで、ディリからの道と比べ物にならないくらいの悪路です。出発してすぐ、去年訪れたリタ集落が眼下に見え、心の中でエールを送りました。道中、徒歩の人を数人みかけました。車で 2 時間、ルムルリ集落にやっと到着。小高い丘に囲まれたのどかな山里です。

ルムルリでは昨年から COCAMAU に 33 世帯が参加しています。作業場は、代表のフランシスコさん（ルムルリのシコさんと呼ばれています）の家の広い敷地内にありました。母屋

の前の広場には、作業小屋が 2 棟あり、ビニールシートにパーチメントが広げられ、10 人ほどでひたすら選別をしています。その一角には丸い井戸がありました。水量はあまり多くなさそうですが、近所の子どもたちがポリタンで水を汲みにきていました。少し下の広場には水洗加工用の水槽群と干し台が並んでいます。フランシスコさんが、すぐ前の丘の上が日本軍の陣営地だったことを教えてくれました。歴史を忘れてはならないのです。

さて、フランシスコ家は王家の血筋を引く、この地方の名家だそうで、母屋は他の民家とは比べ物にならないくらい立派なセメントの建物です。内部は土間で、部屋も多く、テラスも付いていました。草ぶき屋根の別棟が厨房です。トイレも別に建てられています。この母屋を私たちの 2 泊の宿に提供してくださいました。

午後から加工の実習です。コーヒーの加工作業は、①赤く熟した実だけを手摘みする→②加工場に運びビニールシートに広げて選別する→③ハカリで計量する→④水に浸し浮き豆を除去する→⑤果肉を除去する→⑥パーチメントを 24 時間ほど水に浸けて発酵させる→⑦水洗いしてぬめりと発酵臭を取り除く→⑧1~2 週間ほど天日干し、水分含有量が 10%ほどに乾燥させる。この間一粒一粒丁寧に選別します。本当に手間がかかるのです。

水槽のある作業場ではフランシスコさんと数人が加工を始めていました。

午前中に収穫して運び込まれたコーヒーチェリーが、大人二人でやっと抱えられる大きな籠 3 つにぎっしり詰まっています。大変な量です。それを少しずつポリバケツに入れて水洗いしながら浮き豆を取り除いています。気温は 12 度か 13 度くらい、水がとても冷たく感じます。続いて、果肉除去機で果肉を除去したパーチメントを水槽に浸けます。果肉除去機と水槽はネルソンさんの設計だそうです。果肉が取りきれていないものも混じっています、手伝いの子どもたちがどんどん水槽に入れています。前日に浸けておいたパーチメントは籠に入れて、オケで水をかけて洗っていました。水が貴重なようでした。

去年、実習させてもらったリタ集落やクロロ集落では、摘んできたチェリーを作業に入る前に厳しく選別し、果肉の残ったパーチメントは水槽に浸ける前に処理していました。この日だけの見学で決めつけてはいけませんが、組合に加入して日の浅いルムルリでは、マニュアル通りにいかないこともあるのかもしれませんが。そのためか、干しながらの選別は大変な作業でした。また、水の問題もあるようです。水洗式加工では、どの過程でも多量の水を使います。特に醗酵後はぬめりと醗酵臭を取り除くために、手間と水が不可欠です。リタもクロロも水源には恵まれていました。この点も水量の限られたルムルリでは課題のようでした。ルムルリは加工を始めてまだ 2 年目で、苦労もあるかもしれませんが、どうかめげずに、これからがんばってほしいと思いました。

翌朝はフランシスコさんのコーヒー畑で収穫の実習です。遠くの畑まで収穫に行き、重いチェリーを担いで帰らなければならない家が多い中で、フランシスコさんの畑は作業場のすぐ裏手にありました。裏作年に当たるためか、再収穫のためか、まばらに実が付いている木が多いように感じました。フランシスコ家の子どもたちや組合の青年たちにも手伝ってもらい、2 時間近くで、31 キロを収穫しました。

加工場では、お母さんたちがパーチメントの選別をしています。私たちもパーチメントに残った果肉を剥いて戻そうとしましたが、マウベシから来ていたアンジェリーナさんに、剥かずに選別するようアドバイスがありました。たとえ一粒でも、混ぜてしまうとぬめりも発酵臭も残るので、再度、水洗いする必要があるようでした。

■集落で手作りしたルムルリ小学校

午後は、加工場から少し離れた小高い丘の上に、ヴェルナンドさんを訪ねました。子どもが 9 人いる平均的な農家ようです。草葺屋根の家の脇には高床式の鶏舎が作られていましたが、鶏は 1 羽だけしかいません。養鶏プログラムを試みたけれど、みんな死んでしまったのだそうです。きれいに整備された苗床にも案内してもらいました。

ヴェルナンドさんの家の隣は小学校です。伝統的な木造の校舎が大小 3 棟ありました。ヴェルナンドさんによると、もともとはウスルリという所に政府の学校があったけれど、とても遠かったので、2004 年に集落の人たちが手作りで建てたのだそうです。机と椅子はフレテリンが寄付してくれたとか。4 人の教員のうち 2 人は政府からお金が支給され、残りの 2 人はボランティアです。生徒は 250 人。1 人 1 か月 25 セント学校へ支払います。また、児童全員にティトゥン語とポルトガル語のテキストが政府から支給されていて、教科はティトゥン語とポルトガル語、数学だそうです。黒板以外に教材はなにもないようでした。

■隣のハトカデ集落の加工作業

車でそれほど遠くない所にハトカデ集落があり、小学校の帰りに立ち寄りました。ちょうど加工作業の真っ最中で、大勢の人たちが働いていました。ギャラリーには小さな子どもたちもいて、とてもにぎやかです。重そうなチェリーの袋を頭に載せた母娘が坂道を登ってきました。それを皆で手伝ってシートに広げて選別していました。水槽に入って、一晩水に浸けたパーチメントを、歌を歌いながら足踏みして洗っている人もいます。とても足が冷える作業なので、元気づけているのでしょう。水は豊富な印象です。

マウベシから指導に来ていたネルソンさんが、ここに干してあるパーチメントはお菓子の臭いがすると教えてくれました。よく洗って干されたパーチメントの脇を通るとビスケットのような香ばしい臭いに包まれます。ここも去年から COCAMAU に参加したはずですが、メンバーの元気なチームワークで、加工作業がうまくいっているようでした。

■夜の交流会

二日目の夜はダンスパーティと聞いていましたが、発電機の調子が悪いためか、音楽が鳴りません。それでも、フランシスコ家の前庭＝加工場に次々と人が集まっています。子どもたちもたくさん来ています。日が暮れて、パルシックの教育ビデオの上映はなんとか始まりましたが、ほとんどの人はただひたすらダンス音楽が鳴るのをまっています。

ヤナシマさんは、十数人で漕ぐなんとかいうボートをやる現役のアスリートで、マスタ

ーズの大会で海外遠征もしているそうです。ツアー中も毎朝、縄跳びとゴムホースでの腕の訓練、ジョギングなどを欠かしませんでした。そんなヤナシマさんは、サービス精神旺盛で、みんなが何もせずじっと待っているのを見かねて、縄跳びや相撲のほかにも、その辺にあった竹の棒などで次々と遊びを考え出すものですから、子どもも大人も参加して、いつも大きな人垣ができていました。私の Masi Olarinda の歌は、今年もラ行の巻き舌が人気(?)で、子どもや青年たちに2時間ほど巻き舌の特訓をしました。そのうちジョルジュさんのギターと歌が始まり、美しいメロディーが満点の星空に響き渡っていました。

夜も更けてから、組合員との交流会がありました。ネルソンさんが、私のことを「去年のクリスマスプレゼントにお米を届けてくれたグループの人だよ」と紹介してくれたので、俄然、皆さんの注目の的になってしまいました。北海道で COCAMAU のコーヒーを「東ティモール・マウベシ珈琲」の名で販売し、大好評であることを報告しました。また、去年と同じ薬局がまた 200 本位のボールペンを持たせてくれたので、ルムルリ小学校に寄付することができました。フランシスコさんは、にこやかに歓迎の挨拶をしてくれましたが、気配りの方ですから、私たちを受け入れる準備で苦勞されたに違いありません。滞在中のおいしいお料理も、山羊を1頭つぶして、ご家族の女性陣が作ってくれたのでした。

交流会はフランシスコ家が会場だったためか、組合員の皆さんは遠慮してテラスに入ってきませんでした。シゲさんに背中を押されて、記念写真には納まってくれました。

■マウベシの倉庫

ツアー6日目。マウベシに戻って、COCAMAU が借りている倉庫を見学しました。収穫時期だけ必要な倉庫ですから、毎年、適当な所を探すのに苦勞しているそうです。今年は教会の隣の大きな倉庫です。管理人もちゃんとして、禁酒禁煙です。臭いと湿気、野生動物の侵入などについて、細心の注意が払われています。その日は、50kg くらいはいるパーチメントの袋が 50~60 袋ありましたが、倉庫が巨大なのでがらんとしています。これからどんどん集まってくるのでしょう。今年は例年並みのようで、一安心です。

■おわりに

その日の夕方は、淳子さんと合流し、ディリ市街の西の岬に最近できたパウロ 2 世の銅像を見学しました。東ティモールは 99%がキリスト教の敬虔な信者です。隣にはガラス張りの礼拝堂も作られていました。家族連れやカップルが夕日の沈むのを待っています。そのうち海と空が赤く映え、美しい景色が広がります。東の方に、去年見学したキリスト像のシルエットも見えます。今年も、この国の平和と希望を祈ったのでした。

翌日はツアー7日目、いよいよお別れです。淳子さんは3歳のサラちゃんを連れて、戦争博物館やディリ大学、市場などを案内し、空港まで送っていただきました。

この国にしっかり根を張り、この国の希望に向けて、地道な活動が続けている淳子さんに、そして COCAMAU の皆さんに、ますますエールを送りたいと思ったのでした。