

# エチオピアのコーヒー産業の現状

## 流通の基礎構造と特徴

平成 27 年入学  
派遣先: エチオピア連邦民主共和国  
川股 一城

キーワード: エチオピア, コーヒー

### 対象とする問題の概要

世界中に広く流通する嗜好品のなかでもとくにコーヒーは、近年その生産と流通に関して様々な話題を提供してきた。現在、一般に流通しているコーヒーには、インスタントコーヒーや缶コーヒーをはじめとするコーヒー飲料に使用されることが多いロブスタ種とレギュラーコーヒーとして飲まれるアラビカ種がある。この 2 種類のコーヒーは、いずれも主に発展途上国が生産し、先進国が輸入・消費をするという特徴がある。

しかし、そのような関係の例外の 1 つとしてエチオピアがある。エチオピアはコーヒーの一大生産地として知られながらも巨大な国内市場を抱えている。2015 年の統計では、約 42 万 t の総生産量のうち国内消費は 22 万 t、実に毎年総生産量の約半分ほどが国内で消費されている (CSA, 2015)。そのエチオピアでは 2008 年にコーヒーのほか、トウモロコシ、インゲンマメ、コムギやゴマなどの農産物を扱う Ethiopia Commodity Exchange (ECX) と呼ばれる新しい取引所が開設された。ECX は開設と同時にコーヒーの新たな格付けシステムや、国内支店や倉庫を設けることにより独自の流通網の整備も開始した。

### 研究目的

今回の予備調査の目的は、新たに導入されたコーヒーの格付けシステムの内容を理解するとともに、ECX 開設以降のエチオピア産コーヒー豆の流通ルートの実態を明らかにすることを通じて、エチオピアのコーヒー産業の現状を流通と消費の現場でフィールドワークをおこなうことによって、今後の研究課題を明確化して、調査内容を具体化することにあつた。

### フィールドワークから得られた知見について

コーヒー豆の格付けは、ECX において政府公認のカッパーと呼ばれる鑑定士がおこなっていることがわかった。ECX 開設と同時にエチオピア政府による鑑定士の認定システムが始まり、彼らがコーヒー豆の品質を評価し等級を与えている。コーヒー豆の鑑定は国内市場向けの水洗・非水洗豆と、国際市場向けの水洗・非水洗豆との 4 種類に分けて、それぞれおこなわれている。国内市場向けの豆は生豆の状態のみで鑑定が進められるが、国際市場向けの豆は生豆での評価が 40 点、サンプルを少量焙煎しコーヒーを抽出して評価するカップピングテストで 60 点、計 100 点で最終的な等級が与えられる。そのカップピングテストをへて輸出用の豆は 10 の異なる等級に分けられたのち、さらに上位 3 つの等級に対してスペシャルティコーヒーに認定するためのさらなるカップピングテストを課している。

エチオピアで生産されるコーヒー豆には、国内市場向け及び国際市場向けのルートが生豆と焙煎豆それぞれにあり、つごう 4 つの基本的な流通ルートが存在している。例外的なケースを除いて、それぞれの主な流通ルートは 5 つのハブを通過することがわかった。まず①生産者から、②農業協同組合もしくは仲買人、③ECX、④精選・焙煎・輸出などをおこなう企業、そして⑤国内または国外の商店やスーパーマーケットをはじめとする小売店・レストランなどを經由して最終的に消費者へコーヒーが供給されている。国内の生豆市場に関しては、アジスアベバの大型常設市場であるマルカートのコーヒー商人たちが生豆流通の 1 つの大きなハブとなっている。例外的な事例には、海外の輸入業者が ECX を介さずに生産者や農業協同組合から生豆を買い付ける場合や、エチオピアの輸出企業が自社農場を管理運営し直接海外へ輸出をするという例が目立った。その理由として第一に挙げられることは、ECX の流通網及び品質管理が技術的な問題を抱えており、生豆の取り違えや格付け通

りの品質の生豆が企業のもとに届かない場合があるなど国内外問わず企業から一時的に信頼を失っていること、加えて ECX が扱う生豆の生産地を正確には追跡できない、つまり生産者の顔が見えないことが挙げられる。基本的な流通ルートと上記の例外的なルート以外にも、非公式なルート、取り扱いが非常に少ないルートなどが存在し、複雑な様相を呈していることがわかった。

### 今後の展開・反省点

エチオピア産コーヒー豆が最終的な消費者に届くまで、予想した以上に様々な人がかかわっていることが明らかになった。コーヒーを商品として扱うカップパーやコーヒー商人・仲買人の行動だけでなく、首都から遠く離れた生産地でコーヒーを育てる農民の生業活動について、歴史的・経済的・生態学的な分析をおこなうことは今後の課題である。エチオピアの公用語であるアムハラ語の習得にも今後の詳細かつ正確なデータ収集のために積極的に取り組んでいきたい。加えて、生産地での調査にあたり、アムハラ語のみならず生産者たちが使う現地語の習得も不可欠になる。

今回のこの予備調査はとくにアジスアベバでのフィールドワークを中心にエチオピアのコーヒー産業の流通について基礎的な構造を明らかにした。コーヒーはエチオピアの主要産業であることから、急激な経済発展にともないその規模や構造は常に変化する可能性がある。そうした変化にさらされながらもエチオピアの主要輸出産品としてコーヒーは生産され続けるであろう。今後の研究では、エチオピア産コーヒー豆の文化的農産物としての特徴にも焦点をあてていきたい。

#### 参考文献:

Central Statistical Agency. (2015). *Report on Area and Production of Major Crops* (Vol. 1). Addis Ababa, Ethiopia: Central statistical Agency.

International Coffee Organization. (2016). *World coffee consumption*. Retrieved April 8, 2016, from <http://www.ico.org/prices/new-consumption-table.pdf>



写真 1: エチオピアのコーヒーセレモニー



写真 2: 露店のエチオピア産コーヒー豆



写真 3: カッパーがコーヒー豆を評価するカップングルーム