# ヌサンタラのコーヒー 西祥郎著

# 目次

1.	歴史の始まり1	23.	美しきジャワ	43
2.	エチオピア3	24.	ジャワコーヒーの最初は西ジャワ原	€ .44
3.	アラブ~トルコ5	25.	コーヒー産地への回帰	48
4.	ヨーロッパ(上)7	26.	中部ジャワ	50
5.	ヨーロッパ(下)9	27.	バナランコーヒー村	51
6.	パリのカフェ10	28.	ロサリリゾート	53
7.	カフェはサロン12	29.	ギャビーの夢	55
8.	クダイコピ14	30.	小規模農民生産者たち	57
9.	ワルンコピユン16	31.	コピレイン	59
10.	ワルンコピアペッ17	32.	東ジャワ	61
11.	テッスンホー19	33.	ダンピッコーヒー(上)	63
12.	ワルンティンギ22	34.	ダンピッコーヒー(下)	64
13.	インドネシアのコーヒー史24	35.	イジェンラウンコーヒー	66
14.	プリアンガーステルセル26	36.	カリサッ・ジャンピッリゾート	68
15.	ロブスタとアラビカ28	37.	ジャヴァイジェンラウアラビカ	70
16.	世界最大のロブスタ生産国30	38.	コピトゥブルッ	72
17.	アロマコーヒー32	39.	インドネシアアスリか	74
18.	コーヒー哲学34	40.	ナショナリズムのシンボル	75
19.	遅れ咲きのコーヒー文化36	41.	コーヒーカップの中の独立	78
20.	コーヒーデータ37	42.	コピトゥブルッ離れ	80
21.	産地ブランド39	43.	コピトゥブルッの奥義	82
22.	ジャワコーヒー41	44.	スマトラコーヒー	83

i

#### 歴史の始まり

45.	アチェコーヒー	86	71.	ランプン	. 137
46.	アチェのワロンコピ	88	72.	コーヒーハジ	. 139
47.	ワロンコピは大繁盛	90	73.	ロブスタコーヒーの未来	. 140
48.	ゴシップテーブル	92	74.	コピルアッ	. 142
49.	ウレーカレン	94	75.	ムサン	. 144
50.	大麻入りコーヒー	95	76.	コピルアッの歴史(上)	. 146
51.	アチェコーヒー文化の由来	97	77.	コピルアッの歴史(下)	. 148
52.	ガヨコーヒー	99	78.	コピルアッの産地	. 150
53.	ガヨコーヒー歴史秘話	.101	79.	ルアッコーコー	. 153
54.	民衆農園が作るガヨコーヒー	.103	80.	ジャワ	. 155
55.	マンダイリンコーヒー	.105	81.	スマトラ	. 156
56.	リントンコーヒー	.108	82.	リワ	. 158
57.	ミナンカバウ	.110	83.	キンタマニ	. 160
58.	ラパウ	.112	84.	動物虐待コーヒー	. 162
59.	アイェカワ	.114	85.	バリコーヒー	. 164
60.	ジャンビ	116	86.	バリ文化の中のコーヒー	. 166
61.	コピクリンチ	.118	87.	コピキンタマニ	. 168
62.	リベリカ種コーヒー	120	88.	ワルコップフタンバンブ	. 170
63.	ブンクル	122	89.	地球蝶印コーヒー	. 171
64.	イギリス式強制栽培制度	124	90.	スンバワ島	. 173
65.	南スマトラ	.125	91.	コピタンボラ	. 175
66.	南スマトラ	.127	92.	コピバトゥランテ	. 177
67.	本物は産地で味わえ	.129	93.	フローレス島	. 179
68.	伝説のスムンドコーヒー	.131	94.	コピマンガライ	. 182
69.	パガララム	.133	95.	チョロル村	. 184
70	ブスマコーヒー	135	96	コピバジャワ	186

97.	ブル島187	101.	後進種族の知恵	. 196
98.	文明の最果て190	102.	余話(上)	. 198
99.	滅びの島192	103.	余話(下)	. 203
100.	コピシウィ194			
ムル	タトゥリ博物館			. 205
ナタル	ルのムルタトゥリ			. 212
マック	<b>ウス・ハフェラール</b>			222

# ヌサンタラのコーヒー 西祥郎著

### 「ヌサンタラのコーヒー(1)」(2023年10月23日)

エチオピアのカッファに住むヤギの放牧番人カルディがある日、高原にヤギを連れて行ってその番をしていた。ヤギたちは草を食べたり藪の木の実を食べていた。とある一画にある藪の木の実を食べたヤギが突然興奮して飛び跳ねたり後足で立ち上がったり、大声で吠えたりしたから、カルディは驚いた。そしてかれも自分でその実を食べてみた。するとなんと、かれの体内に鬱勃と活力が湧き上がってきたのである。

人間を元気にするこの赤い木の実をカルディは小袋に詰め込んで家に持ち帰り、妻にその話をした。 すると妻は、この天の恵みを僧院に持って行って神の祝福を得なければいけない、と言ってカルディを 僧院に行かせた。

カルディの話を聞いた僧たちは慄いた。こりゃあ悪魔の仕業だ。一人の僧がそう言って机に置かれた数個の木の実を暖炉に投げ込んだ。そしてカルディに説教を垂れていたが、暖炉で焼かれた木の実がだんだんと香ばしい香りを放ち始めたことに僧たちは驚いた。急いで焼けている木の実を拾い上げ、火を叩き落し、それを椀に置いて水差しの熱湯を上からかけたのである。

そうこうしている間に香りは僧院内に満ちて、修道僧たちが香りの出所を探してそこにやってきた。 大勢が集まって聖だ魔だという意見がひとしきり交わされている間に、カルディの言う「元気になる」と いう話がどんなものかをみんなが試した。そして深夜の勤行にこれはうってつけの飲み物ではないかと いう意見があふれて結論が決まってしまった。

エチオピアで語られているコーヒーの由来譚はそんな話だそうだ。わたしがこれまで耳目にしたコーヒーの由来譚はアフリカ東部でヤギ飼いの牧童がコーヒー豆を見つけた話だけになっていて、そのあとアラブで飲用コーヒーが普及したという話につながっていくため、エチオピアで見つかったコーヒー豆からアラブ人が飲み物を作ったような印象を持たされていた。なるほど、コーヒー豆を見つけたエチオピア

人はすぐにそれを飲み物にしていたのか。

ところが、上のカルディの物語の後半はでっち上げられた尾ひれではないかという反論があるのだ。 コーヒーの種が飲み物に使われるようになる前、食べ物として使われていた事実がある。飲用コーヒーが世の中に出現する何世紀も前から、コーヒーの種は粉末にされ、それをギーや動物の脂と混ぜて濃いペーストにし、丸めて球形にしたものが激しい肉体の消耗に対する補強薬として使われていたという歴史学者の主張がある。

長期にわたって砂漠を徒歩で横断するような旅にこの補強薬は大きい効用を持っていた。特にアラブ人の奴隷貿易に関連して、奴隷にされたスーダン人はたいていがそのコーヒー玉を持って奴隷ルートを踏破したと考えられている。スーダン人はコーヒー玉の効用と作り方をガッラ人から習得したようだ。またコーヒー玉文化はカッファからエチオピア東部のハラルに伝わり、そこからアラブ半島に入って行ったと見られている。

このギーとコーヒー粉末の組合せはカッファでひとつの伝統になったらしく、現代のカッファでは液体 コーヒーにバターを溶かして飲むバターコーヒーが標準メニューのひとつになっているという話だ。

他にも、10世紀ごろにコーヒー粉末をお粥にして食べている種族がエチオピアにいたという話も語られている。液体飲料になっている今のコーヒーの由来がひょっとしたらその辺にあったのかもしれない。また、コーヒーの実を潰して発酵させ、ワインに似たアルコール飲料にされていた話もある。コーヒーの粉末を混ぜたビスケットをエチオピア人はいまだに食べている。

カルディの訪れた僧院が液体飲料コーヒーの発端だったかどうかは別にして、飲料の形になったコーヒーはエチオピアの中で始まったそうだ。だからアラブ人がエチオピアのコーヒー豆を飲み物にしたわけではなかったのだ。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(2)」(2023年10月24日)

ヤギ牧童のカルディの話は西暦850年ごろのことだったと考えられている。この時代考証はエチオピアでコーヒー農園(畑かもしれない)作りが9世紀に始まったという説に符合させたものなのだそうだ。 一方、イエーメンでもコーヒー農園(畑?)が西暦575年に開始されたという説がある。

コーヒー栽培を始める前に自然木からの豆採取をエチオピア人が行っていた可能性は大いにある のだから、豆の発見から農園作り開始までの間に長い時間差があっても不思議はないように思われる。 カルディはもっと古い時代のひとだったかもしれない。

イエーメンと言えば、コーヒーの由来譚の中にイエーメンのモカに住んでいた信仰心篤いムスリム隠 遁者のシェイク・オマルの物語がまた別にあるのだ。アラブ人はエチオピアのカッファでコーヒーの木を 手に入れ、それをアラブ半島に持ち帰って植えたという話があって、世界最初のコーヒー農園はアラブ 人の業績に帰するような説も語られている。

地図で Kaffa を探すとエチオピアの西部高原地帯にある Keffa という県が登場する。アラブ半島とエチオピア間の往来はアデン〜ジブチ間を船で渡るのがもっとも簡便だったように見える。そうであるなら、アラブ半島でエチオピアに一番近い土地はイエーメンになるだろう。世界最初のコーヒー農園の話に出て来るアラブ人とはイエーメン人のことだったのだろうか。

言うまでもなく、二つの土地の間の交易は両方の側の人間が行き来するのが昔からの普通のあり方だった。一方の側からだけ人間がやってきて交易して帰るというあり方が起こった場合、何らかの特殊事情がそこに介在していると考えるべきではあるまいか。アフリカ大陸側からはソマリア人がアラブ半島に品物を持ち込み、アラブで手に入る品物を持ち帰った。アラブ人だけがはるか奥地のカッファまで足を運んだのではなかったはずだ。

アラブ人はその木の実のことを gahwa と呼んだ。しかしながら、アラブ語カフワの語源は地名のカッ

ファではなかったと専門家は主張している」。エチオピア人はコーヒーのことを bunn や buna と呼び、コーヒー豆を Kaffa bunn と呼んだそうだ。アラブ語のコーヒー豆を調べると hubub ulbuni という対応語が出現して、カフワが出て来ず、反対にブンの音が聞こえてくる。

13世紀ごろに飲用コーヒーはアラブ世界に広まりはじめたと言われている。そのころはまだ、モカを中心にしたイエーメンの界隈に限られていたのかもしれない。人間に活力を与える薬として、夜中の目覚ましと気付け薬として、アラブ人はコーヒーの飲用を好んだ。

イスラム神秘主義者であるスーフィーもカフワを大いに愛用した。かれらが深夜におこなうさまざまな 勤行から睡魔を遠ざけるためにうってつけの飲み物がそれだったのだ。

薬として使われる濃厚な漆黒のコーヒーにスパイス類が混入されるのは当然の成り行きだったにちがいあるまい。アラブ社会はヌサンタラやインドで産するスパイスをヨーロッパにもたらす中継貿易で栄えた土地柄であり、自然とカフワにスパイスが混ぜ込まれた。コーヒーというもののコンセプトは最初から薬用飲料だったように思われる。カフワだけでも身体をシャキッとさせ、精神のテンションを高める効用がある。そこに各種スパイスが持っている薬用効果が混ぜ合わされて好評の薬用飲料になった。それがアラブコーヒーの事始めだったのではないだろうか。たくさんのアラブ人が街中でカフワ飲料の路上物売りになった。コーヒーヴェンダー商売はアラブ人が始めたものだ。

アラブコーヒーに使われるスパイスはクローブ・シナモン・カルダモン・ナツメグ粉・コブミカン葉・レモングラス・パンダン葉・ヤシ砂糖が標準版という話だが、ショウガやサフランなども普通に使われているようだ。

薬用とされたくらいだから飲み物としてのカフワはたいへんな高濃度で作られ、小さいグラスやカップで飲むだけで十分な量になった。がぶ飲みなどしないでゆっくりとすするのが妥当な作法とされた。がぶ飲みなどして、心臓が早鐘を打ったり頭の中がズキンズキンすることになったら大変だ。

-

<sup>1</sup> ちなみにヨルダンではガフォアと呼ばれていたがシリアではカフォアだった。

わたしが初めてアラブのホンモノコーヒーを味わったのはクウェートのダウンタウンで、小さいカップに入ったスパイス入りの濃いコーヒーをアラブ人がわたしに振舞ってくれた。その味に感動したわたしはお代わりをねだってしまった。

かれはそれをターキッシュコーヒーと呼んでいたから、純粋のアラビックコーヒーではなかったのだろう。コーヒーの淹れ方に違いがあるらしいが、カップに入った液体だけではとてもそんなことまで分かりようがない。[ 続く ]

### 「ヌサンタラのコーヒー(3)」(2023年10月25日)

エチオピアに生まれた飲用コーヒーの習慣が15から16世紀にかけて、アラブ半島南部から北上して半島内を席捲したあとペルシャ、エジプト、シリア、トルコなどへと伝わり、それぞれが独自の個性を持つ独特な飲み物になって中東一帯のコーヒー文化を構成する立役者になった。

1414年にメッカでコーヒーの木が栽培されている。1500年代初期にはエジプトでコーヒーの飲用が盛んになった。更にレヴァント地方に北上してダマスカス~アレッポそして1554年にコンスタンチノープルへと伝わって行く。

その流行に反して保守派イマムたちが、コーヒーの飲用が引き起こす依存性の面をとらえて、人間に礼拝などの五行を忘れさせるものであるため禁じなければならないと主張した。まるで麻薬扱いだ。そのためにメッカで1511年にカフワはハラム<sup>2</sup>であるというファトワ<sup>3</sup>が出された。しかし1524年にオットマン帝国スルタンのスレイマン1世がその禁止を取り消すファトワを出した。その時期、アラブ半島はオットマン帝国の支配下にあったから問答無用の措置になった。似たようなカフワ禁止令は1532年にカイロでも出されている。だがその結末がどうだったかは歴史が示している。

-

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Haram: 汚れているので食用禁止

<sup>3</sup> イスラム法に基づく宣言



保守的な人間はどこにでもいて、新しいものごとに神経過敏になり、守旧に走るのが人間の性なのだろう。新しいものごとが破滅をもたらすのが恐いのかもしれない。古いものごとだっていつかは破滅をもたらすというのに。人間の精神の柔軟性が信じられない者たちは、人間を脆い素焼きの器のように扱おうとする。保守的精神とは人間不信のことなのではないだろうか?

カフワがハラムかそうでないかという論争は、デモクラシー的に言うなら、ハラム論が最大多数の最大幸福理論によって現象的に否定されてしまったと言えるように思われる。有為の活動に向けて人間の体調をととのえさせる薬用効果をアッラーが否定するはずがなかったのだ。

トルコ人は外来のコーヒー文化に新しいライフスタイルの要素を付け加えた。1555年に世界で初めて、コンスタンティノープルにカフェが作られたのである。アレッポ人とダマスカス人がそれぞれコンスタンティノープルに店を開いた。トルコ人がしたことではなかったわけだが、トルコ人が首を横に振ればそのカフェはきっと生まれていなかっただろう。それまで中東一帯でコーヒーの作り売りをしていたのは路上物売りだったのだ。

コーヒーの作り売りを建物の中で行い、そこをサロン化させたのがカフェの始まりだったと言えそうだ。トルコ語でそれは kahvehane と呼ばれた。トルコ語の kahve はコーヒー、そして hane は家や場所という意味だ。カッヴェハネでコーヒーショップの意味になる。市民がカッヴェを楽しみにそこへやってきて、そこで出会ったひとびとがさまざまな話をし合い、意見を述べ合うようなサロンがオットマン帝国のおひざ元に誕生した。

オットマン帝国のその時代、トルコ人はコーヒーをたいへん大切な物として尊重したそうだ。コーヒーを飲みたい妻に夫がコーヒーを十分買い与えてくれないということだけで、妻が宗教裁判所に離婚申し立てをする十分な理由が立ったという話もある。イスラム社会であっても、妻からの離婚請求訴訟は昔から行われていた。イスラムが完璧な性差別社会であるというイメージを持たされたひとは、何者かの意図(糸?)に操られているのではないだろうか?

「カップの中の地獄、死の強さ、愛の甘さ。カッヴェはそれでなければならない。」トルコ人はコーヒーをそう定義付けたそうだ。その定義に賛同する現代のコーヒー愛好者はどれほどいるだろうか。あの時代に標準だったトルココーヒーをトルコ人は今でも飲んでいるのだろうか?[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(4)」(2023年10月26日)

ョーロッパにコーヒーが持ち込まれたのは17世紀であり、中東を訪れたヨーロッパ人旅行者が土産に持ち帰ったものだった。この激しく苦い飲み物を呪われた飲料だと非難するひとびとが現れたが、ヨーロッパに巻き起こったその現象がイスラモフォビア⁴の影響から果たして無縁だったのかどうか。

アラブ世界で大好評のこの飲料が神の祝福したものだったか、それとも悪魔が人間を惑わして破戒

<sup>4</sup> イスラム恐怖症。

を行わせるために差し向けられたものだったかは、アラブ人がすでに結論を出している。だからアラブ で流行し、それがヨーロッパにやってきたのだ。

アッラーと Deus(God)が同一の存在であると認識しているのであれば、アラブ人はアッラーから認定証を得たのだという事実が否定派ヨーロッパ人に何の根拠も与えないのはどうしてなのか?

結局のところ、人類はみな兄弟であり、だからこそ兄弟喧嘩をして殺し合うことは永遠に絶える日が来ない、という真実がカフワ否定派の踏まえた土台だったようにわたしには思われるのである。ヒューマニストが唱える「人類はみな兄弟」という真理には後半部分の真実が付いて回ることをわれわれば肝に銘じておくべきではあるまいか。

別のストーリーによれば、ヨーロッパにコーヒーを紹介したのはアルメニア人だったそうだ。アルメニアというのはトルコの東でイランの北という位置にあった土地にできた古代国家のひとつで、世界で最初にキリスト教を国家の宗教にした。しかしさまざまな強国がアルメニアを征服した長い歴史の中で故国を去ることを選択するアルメニア人<sup>5</sup>が続出し、かれらは異国に移住して事業の成功者になる者が多かった。

ヨーロッパに移住したアルメニア人の中に、オランダに住み着く者も少なくなかった。かれらの中でオランダのスパイスビジネスに関わった者が17世紀半ばごろ既にマルクに移住している。

その後オランダ東インド時代が始まると、バタヴィアやスラバヤにやってきて事業を行うアルメニア人が増加し、製糖工場を設けて砂糖ビジネスを行なったり、ホテル業を行う者もあった。19世紀にはコミュニティが形成され、かれらは教会を建て、学校を作り、コミュニティの活動を熱心に行った。バタヴィアのアルメニア教会は1831年に現在のタムリン通り北詰西側のインドネシア銀行敷地の中にチャペルとして建設され、1857年に完璧な教会として完成した。しかしインドネシア銀行が現在の広大な地所に建設されたとき、アルメニア教会は取り壊されている。

9

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> アルメニア人には美人が多いと聞く。確かに友人のアルメニア人男性は美男子だったが、彼の奥さんは「それなり」であった。

インドネシア独立革命の闘争期に、アルメニア人はオランダ人と見なされて襲撃のターゲットにされたため、大半がシンガポールに逃げ出し、最終的に米国に移住したそうだ。そのアルメニア人がヨーロッパのコーヒー普及に大きい役割を果たした話が語られている。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(5)」(2023年10月27日)

ヨーロッパ社会にコーヒーが紹介されたとき、ヨーロッパ人のマジョリティがこの新しい飲み物に飛びついたのかどうか、それは良く判らない。ヨーロッパ初のカフェはイタリアのトスカナ地方にあるリヴォルノの町に1632年にオープンした。それからちょっと遅れてヴェネツィアに1647年と続く。

いや、セルビアがヨーロッパであることを忘れていた。セルビアでトルココーヒーを飲ませる店がオープンしたのは1522年だったという話がある。しかしそれだとトルコより早いことになって、世界最初のカフェがコンスタンティノープルにできたという説が覆されてしまうではないか。

ともあれ時の流れの中で、フランスで、イギリスで、オーストリアで、ドイツやオランダで、カフェが街中にどんどん出現し始めた。17世紀の半ば頃、ロンドンの街中にコーヒーショップが3百軒も林立したそうで、いかにヨーロッパ中がコーヒーで沸き立ったかをそれらの話からうかがい知ることができる。コーヒーはスパイスに次ぐ金儲けのネタを提供するものになった。イギリス人もオランダ人もフランス人もせっせとコーヒーを南洋のコロニーで作らせて本国に運んだ。

パリの街はどこをどう歩こうが、必ずカフェに出くわす。歩道沿いにイスやテーブルを並べたカフェもあれば、閑静なエリアの静かな道路を前にして扉の閉まっているカフェもある。だがそこが営業中であることは雰囲気からすぐに判る。カフェの街と形容したくなるようなそんなパリに史上初めてオープンしたカフェは、残念ながらパリっ子の心を奪うことができずに店をたたむことになった。

フランスにコーヒーの歴史の扉が開かれたとき、やはりアルメニア人の姿がそこにあった。アルメニ ア人はフランスにも大勢が移住したのだ。前世代のフランスを代表する大歌手シャルル・アズナブール もアルメニア人の子孫に当たる。

商業用としてフランスにはじめて到着したコーヒーは1644年にマルセイユ港に上陸した。その輸入にアルメニア人貿易商が関わっていた。マルセイユ港の通関記録に見られるそのデータが多分、フランスにおける最古のものだろうと考えられている。個人が土産物として持ち帰って来たケースはそれ以前に山のようにあっただろうから、その年以前にフランス人というカテゴリーに帰属する人間がだれひとりコーヒーを知らなかったなどと考えてはいけない。

国家経営に関わっている、最高権力者をはじめとしてその周囲を取り巻いている国政高官たちが、 一般民衆の知らない外国の珍しいものに触れるのは世界中で当たり前のことだった。紅茶民族と呼ばれているイギリス人でも、一般庶民が香りを嗅いだこともない時代に王宮内では紅茶三昧が繰り広げられていたのだから。

どこの国でも、雲居の人々は開かれた精神構造をしていたのだろう。仇敵オットマンのスルタンが愉 しんでいるカッヴェをヨーロッパの諸王宮もすぐに受け入れたように見える。もちろん中には呪いをかけ た者がいた可能性がなくもないが、それはわたしの知るところではない。

パリの王宮の中で、新来のコーヒーを礼賛する言葉が語られた。「陶器のような肌と金銀で装飾された絹布が生み出したカップー杯の偉大なる美」という賛辞をフランス人はコーヒーに捧げたという話がある。陶器のような肌とは焙煎されたコーヒー豆の艶のある視覚的な印象を指しているそうだ。[ 続く ]

### 「ヌサンタラのコーヒー(6)」(2023年10月30日)

ルイ14世の通訳だったドラクロワがあるとき、王に報告した。「東方を旅行してきたテヴェヌーという 人物がコーヒーという飲み物を持ち帰って来て、それを愉しんでいるそうです。かれはそれを自分のた めに作り、また招いた客人たちに振る舞っているという噂です。」

テヴェヌーは持ち帰ったコーヒー豆のストックが底をついても困らなかった。アルメニア人商人から買うことができたのだ。そのころアルメニア人商人が輸入するコーヒー豆は、トルコをはじめとするアラブ地方出身者、そしてその飲み物を体験して好きになったグラモン公爵家やマザラン枢機卿家などのフランス人上流階層や社会的名士の一族といった限られた消費者に販売されていたにちがいあるまい。フランス人一般庶民のまったく知らないところでそんな事態が進展していた。それが1657年ごろの状況だった。

1669年ごろ、パリのフランス人上流層の間でコーヒーは人気の高い飲み物になっていた。オットマン帝国駐パリ大使のスレイマン・アガはその年、パリに戻る時のおみやげにコーヒー豆を持って行き、王宮や上流階層の知り合いたちにそれを配ったそうだ。もちろん、飲んだことはあるが淹れかたを知らないひとたちにその正しい作り方を懇切丁寧に説明した。

1671年にパリで開催されたサンジェルマンフェアにパフェルという名のアルメニア人がコーヒー店を出した。パスカルという名前になっている記事もある。多分そこでの売れ行きが良かったのではないだろうか。フェアが終わったあと、かれはパリで初めての常設カフェをオープンしたのである。場所はルーブル博物館にほど近い、現在ラサマリテーヌという巨大なビルが建っている土地だった。屋上階にSAMARITAINEという大きな表示が見られる、セーヌ川に面した巨大なこのビルは20世紀に入ってから建てられたものなので、パリ初のカフェの香りをそこに嗅ぎつけることはできない。

このパリ初のカフェは失敗だった。パフェルは店をたたんでロンドンに移り、ロンドンでやっと成功者になった。パフェルの失敗は、フェアに出した店の飾りつけがオリエンタル調のものだったので常設店も同じ雰囲気を踏襲したところ、かれの見込みに反してパリの住民がそれを受け入れなかったことが原因のひとつになったという話が語られている。原因のひとつだったのだから、他の要因も関わっていたにちがいあるまい。

パフェルの試みに商機を感じた他のアルメニア人たちもコーヒーを飲ませる店を開いてみたものの、

なかなか繁盛するには至らない。新しいビジネスを模索していたフランス人もその波に加わったが、これも今ひとつ繁盛しない。そんなフランス人の中には、パフェルが雇ったフランス人も混じっていたそうだ。パフェル直伝のフランス人教え子は最初コーヒー店を開き、最後にはそれがレストランに発展した。

店主の中に、いろいろ考えたあげく、店内の雰囲気を変え、売り物もチョコレートや菓子類、飲み物はコーヒーと紅茶の二本立てに変える試みを行った者がいた。そしてその店主が成功への階段を上り始めたのである。店の賑わいが大きく変化したのだ。同業者たちはこぞってそのスタイルに追随した。

パリっ子は金持ちから中流層、流行ファッション追従者たちに至るまで、軽く飲食しながらおしゃべりする新しいライフスタイルの場所に続々とやってきた。このカフェと名付けられた店舗はパリのあちこちにオープンしてその数3百店にのぼったと言われている。パリを震源地にするこの波はさらにフランスの各地方都市へと流れて行った。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(7)」(2023年10月31日)

決してフランス人がカフェという場所を作り出したのではない。しかしフランス人は社会の中でのカフェの機能をひとつの文化に育て上げた。ひとびとはカフェにやってきておしゃべりし、世の中の諸情報を語り聞かせ、意見を述べ合って討論議論の花を咲かせるようになったのである。

18世紀末のフランス革命に向かって国内政治情勢が怒涛の嵐をまき起こしはじめたころ、後世に名を知られたヴォルテール、JJルソー、ドゥニ・ディドロたちインテリ層はカフェに居座って政治談議を盛んに行っていた。フランス人が革命に向かって突き進んでいったのはカフェで醸成された思想が社会の意識に方向性を与えたからだという説を支持するひとも少なくない。

ヨーロッパ諸都市のカフェは知識階層のサロンになり、文学者・芸術家・文化人・社交界名士・政治

家たちが集まる場所になった。フランスはパリのサンジェルマンデプレにあるカフェ「レドゥマゴ」は哲学者のジャン・ポール・サルトルとシモヌ・ドゥ・ボヴワルのごひいきサロンだった。草の根庶民にとっては別のカフェがきっと、仲間階層の集まるサロンになっていたのだろう。

開かれた社会というのは、その構成員が集団学習・意見交換・文化創造の場であるアゴラ空間を自然と生み出し育んでいくもののようだ。ヨーロッパでは個人の邸宅がサロンになり、そしてカフェもサロンの役割を果たした。

インドネシアのカフェであるクダイコピ kedai kopi もひとびとが集まって意見や情報を交換し合う場所になっている。ただインドネシアの場合は、既知未知の人間が集まって物語し合う古代からの習性が豊潤に残された民族性によってライフスタイルとしてのクダイコピがその習性を発現させる受け皿になった印象があり、横溢する土着的雰囲気が草の根庶民にとってのサロンを形成する流れを容易にしたのではないだろうか。ひとびとは情報の出所を「クダイコピの雑談で耳にした」と言って曖昧にする術に長けるようになった。

この種の大衆サロンスタイルは東南アジアで福建文化の中にも滔々と流れ込んだ。華人プラナカン 社会に生まれた kopi tiam でひとびとは飲食し、将棋やカードで遊び、おしゃべりし、情報交換した。た だし、そこへ来るのは男だけだった。その点についてはクダイコピもたいして違わない。

インドネシア語の kopi はオランダ語 koffie の音写であり、トルコからヨーロッパに入った言葉がオランダ語を通してヌサンタラのムラユ人の語彙の中に摂取された。福建人はそれを福建語に摂りこんで咖啡という漢字を当て、コピと発音した。コピティアムとは咖啡+ [店]と書いてそのように発音する福建語だ。

ちなみに北京語でもコーヒーを同じ漢字で書くのは、福建人の書く文字が中華文化の中に定着して しまったからではあるまいか。だから漢字はそのまま採用したが発音が変えられた。国際共通語になっ ているカフェに合わせてそれをカフェイと読ませたのだ。北京語でコーヒーのことをカフェイと言うから、 中国人はフランス文化からコーヒーを摂りこんだなどと想像をたくましくしてはいけない。文献学的には、 米国人宣教師が上海で西洋の料理飲食物を紹介したのが[ロ加]+ [ロ非]の事始めだったとされている。 上海人はその漢字をコフィと発音した。

非という旁は北京語でも fei だったから問題なかったが、加という旁は北京語で jia・jie・zhu などと発音されるのが標準であり、ka という発音は存在しない。加という旁を ka や ko と発音するのは中国南部地方の言葉なのだ。そのために、加という旁の使われた文字で口偏のものだけが北京語で唯一 ka と発音される文字になった。現代中国語大辞典を調べて見ればこの現象を裏付けることができるだろう。 [続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(8)」(2023年11月01日)

ニュースメディアがまだ乏しく、おまけに文字情報を正確に理解する能力がまだ低かった大衆の暮ら しに、口伝えではあっても最新情報が得られ、さらにその情報源に質問すらできるコピティアムはたい へん役に立つサロンになった。そのようにしてコピティアムはマラヤ半島・シンガポール・スマトラ北部・ カリマンタン西部などの華人コミュニティの中に拡大して行った。類似の現象はインド系社会にも起こり、 またムラユ系も歩を合わせてクダイコピという文化の中に深まっていった。

コピティアムやクダイコピは集団学習や意見交換のアゴラ空間を形成したが、社会全体の知性あるいは審美性のレベルを高める前衛を生み出す機能を果たした印象は、ヨーロッパのカフェ文化に比べて低かったように感じられる。インドネシア有数の哲学者や芸術家あるいは若い学者たちが集まるクダイコピがジャカルタやヨグヤカルタの中心部にあるかと尋ねられたら、首を傾げざるを得ないような気がわたしにはするのである。だが中身の質的な問題はさておいて、少なくともクダイコピがサロンになったことは間違いないと言えるだろう。

日本のコーヒーショップや喫茶店でそんなサロン化した場所が歴史の中に出現しただろうか?いや 日本人の場合はコーヒーでなくて酒になりそうな印象が強い。酒のサロンとコーヒーのサロンでは、や はり話の内容が違って来るように思われるのだ。酒のサロンとコーヒーのサロンの両方を持った文化と、コーヒーだけあるいは酒だけのサロンを持った文化では、文化自体の体質と言うか、深みが異なって来るのではないかという気がわたしにはする。世界を制覇した者たちの文化というのは、やはり貪欲なものだったのではあるまいか。

長い歴史の中をくぐり抜けて現代にまで生き残っているコピティアムやクダイコピは数多い。都市部の繁華街にあるものはたいていがモダンコーヒーショップチェーンだが、そんな中にも現代まで生き延びたトラディショナルなクダイコピがモダンな姿を身にまとって新しい者たちと肩を並べている。

一方、モダンライフの陳列台になっている繁華街から外れた場所に、往々にしてトラディショナルな 繁華街に、往年の姿のまま年経たクダイコピがその健在な姿を見せている。

南スマトラ州パレンバンのパサルクト地区にある Warung Kopi Joen の歴史は1960にさかのぼる。 もともとは屋号などないクダイコピで、パサル周辺の一角にオープンした飲食店だった。店主の名前を 採ってワルコップハジソレハジアナンと呼ばれていたそうだ。世代交代で創業者の孫が今は店主になっていて、現店主ユンさんの名前をひとびとはその店の名称にしている。

ワルンコピユンは創業時そのままの姿で同じ場所に建っている。もちろんあちこち老化した部分は修理の手が入っているのだが。このクダイは飲み物がおいしく、そしてパレンバンの伝統的食べ物が豊富に置かれているため、人気が高い。bubur ayam, laksan, lakso, pempek, ragit, burgo, celimpungan, nasi gemuk, martabak kentang そしてさまざまな伝統的菓子類が愉しめるのだ。

飲み物はコーヒーの他にも teh susu が人気のあるメニューになっていて、クダイコピにミルクティを飲みに来る顧客も少なくない。コーヒーの場合、この店独特のブレンドコーヒーが供されるのだが、世間一般で供されている kopi tubruk を二度濾した kopi saring の愛好者もたくさんいる。[ 続く ]

# 「ヌサンタラのコーヒー(9)」(2023年11月02日)

コピトゥブルッはご存知のように、コーヒーの粉をグラスに入れてその上から熱湯をぶっかけて作るもので、コーヒーの滓が口に入るのが野趣のひとつになっている。その野趣を嫌う洗練されたひとびとが多いのは残念なことだ。コピトゥブルッは細かい粉末のもののほうが濃くなっておいしい。水分をほとんど飲み尽くすと下に泥のようになった滓が残るため、わが家では昔それを泥コーヒーと呼んでいた。

ワルンコピュンの店主もコピトゥブルッの滓を無くして、飲む人の気を散らせないようにしたかったの だろう。コピサリンはその泥コーヒーが濾し布で2回濾されるのである。

外国人の多くがインドネシアのコピトゥブルッを好まないのは、やはり滓が口に入るのを厭うからではないだろうか。コピサリンという手法の出現は、伝統的コピトゥブルッから濾されたものへの嗜好の変化がインドネシア人の間で起こっていることを示しているように思われる。

しかしどうしてわれわれはコーヒー粉末の滓が口に入ること、ましてや飲みこむことをそれほどまでに忌避するのだろうか?滓とは所詮、エキスが抽出されたあとのコーヒーでしかないではないか。エキスが抽出されたら残滓は毒物に変化するのだろうか?そんなことはあるまい。しかしそれが口の中に入って来るとわれわれの身体感覚におぞましい感触が発生し、それを吐き出そうとするのが一般的な人間の反応なのだ。

それは本当に純粋な生理現象なのだろうか。それともわれわれの脳内に形成された、バイアスの掛かった観念に導かれて身体的な生理反応が誘発されるために起こっているのだろうか。果たして、コーヒーの粉末を食べようと思う読者はいらっしゃるだろうか?コーヒーは食べ物じゃないですって?本論の頭書に記されているように、コーヒーが飲み物になる前、コーヒーは薬品として食べられていたのではなかったろうか。エチオピア人はいまだにコーヒー粉末を混ぜて焼いたクッキーを食べているではないか。エチオピア人は人類の一部ではなかったのか?

コーヒーの滓をカップから徹底的に排除しようと努める人間の神経質なふるまいに精神のバランス

が崩れてしまった現代文明の断片を感じるのは、異様で狂った姿勢ということになるのだろうか。別の 狂人を見たひとりの狂人が「おまえは狂人だ」と言い、相手の狂人も「いや、お前こそ」と指さし合いなが ら言っているカリカチュアが人間世界の実相なのだろうか?ワルンコピユンに戻ろう。

ワルンコピという名前で呼ばれてはいても、客はそこへ食べるためにやってくる。コーヒー紅茶は食事の友になっているのだ。昼前から夕方まで、あらゆる階層のひとびとが年寄りも家族連れもやってくる。夕食を終えて夜も佳境に入るころ、若者たちがコーヒーを飲みにやってくる。そんな若者たちの多くは、小さい子供のころに親に連れられてこの店にやってきた。店が世代交代を経るのと同じように、客も世代交代をしている。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(10)」(2023年11月03日)

メダンの街で最古のコピティアムのひとつが、メダン鉄道駅の南西で大通りにほど近いヒンドゥ通りとプルダナ通りの交差する角地にある Kopi Mieng Hao だ。しかし世間では店主の名前を採ったWarung Kopi Apek という名前で通っている。創業は1922年にさかのぼる。当然、この店は長い歴史の変遷を黙したまま眺めてきた。

東スマトラ地方で農園事業が盛大な花を咲かせた時代、大型農園会社の London Sumatera Company, Harrison Crossfield, NV Borzoiなどの社員や経営陣が肩で風を切って立ち寄った。オランダ東イン



ド軍の将校や兵士たちもコーヒーを飲みに立ち寄り、日本軍政期には日本人の高級軍人や官吏もやってきた。そして独立インドネシア共和国に変わってからはメダンの街が人種のるつぼであるのを証明するかのように、華人・ジャワ・タミール・ニアス・マンダイリン・トバ・カロ・シマルグン、ムラユなどさまざま

な諸種族の顔が入れ替わり立ち代わりこの店にやって来る。

長い歴史を生き抜いてきたこの店のコーヒーの味は連綿と維持され続けている。香りと味は世界トップクラスという折り紙の付けられたシディカラン産コーヒー豆が使われている。熱いのも冷たいのも、苦いブラックでも甘いブラウンでも、どんな飲み方をしようがシディカランコーヒーは最上のものをもたらしてくれる。美味しいコーヒーの楽しみを求めるひとびとはシディカランのコーヒーによって結び合わされるのである。

ワルンコピアペッの開店は午前6時半で、閉店は14時。毎日、朝のコーヒーと朝食を楽しむ客で店内 は満席になる。店の表にも食べ物の作り売りが種々並んでいて、その朝食を持ち込んで店内でコーヒ ーだけを注文する客もいる。店内ですべてを買うように強制する精神はそこに見当たらない。



バンカブリトゥン州ブリトゥン島のタンジュンパンダンでホー・コンジ―氏が1943年に開いたワルンコピが今や全国に2百店を擁する大フランチャイズになっている。コンジー氏は元々バンカ島の住人だったが、日本軍政が始まって生活難に陥り、ブリトゥン島に移ってクダイコピ商売を始めた。そのころブリトゥン島にはあまりクダイコピができていなかったので、かれの店はこの地方における老舗のひとつになった。かれは店名に自分の名前を付けたから、その質素なクダイコピの看板には Kong Dije Coffee という文字が書かれて

いる。

コーヒーの味に特徴があるため、新進のコーヒーショップに負けない、底力のある商売が続けられてきた。それが現在の繁栄の元になっている。バンカブリトゥン州ではコーヒーが穫れないために、どのコ

ーヒーショップもスマトラやジャワのコーヒー豆を使っている。コンジーはランプンのロブスタ<sup>6</sup>を7割、ジャワのアラビカを3割という比率でブレンドし、布を敷いた濾過器に置いて、上から熱湯をかけて地獄を作る。それがコーヒーの原液になり、濃さを客の好みに合わせて供する。

コンジーコフィーは午前5時に開店し、16時に閉店する。漁師や建設労働者から地方議会議員までが朝のコーヒーと朝食を摂りに店に立ち寄り、そのあと仕事場に向かう。そして仕事を終えた夕方、帰宅の途上でまた立ち寄り、コーヒーとおやつを賞味し、店に居合わせたひとびとと世間話をはずませてから家に帰って行く。コンジーコフィーは地元民にそんな習慣を養った。

バタヴィア中華街で名を知られた徳記茶室というクダイコピがある。現在の西ジャカルタ市グロドッのガングロリアで1927年に開業したこの店は現在 Kopi Es Tak Kie の名称で営業している。今の店主は創業者リオン・クウィチョンの孫のアヨウ氏で、三代目の店主にな



る。アヨウがこの店を継いだとき、かれはランプン・トラジャ・シディカランなどのロブスタやアラビカの豆 を混ぜ合わせた独特のブレンドを作ってアイスコーヒーにした。それがコピエスタッキーの発端だそうだ。 [続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(11)」(2023年11月06日)

1878年のバタヴィアで、モーレンフリート東岸道路の北寄りに大きな店舗がオープンした。その店の

<sup>6</sup> Robsta であり、lobster ではないので日本人は注意。インドネシア語は L と R で意味が全く異なる言葉が多い。

屋号 TEK SUN HO の大きな文字が瓦屋根の上に立てられた。当時の記録には Tek Soen Hoo というオランダ式綴りで書かれていて、この屋号の綴りはシンガポールなどで使われた中国語のアルファベット表記にならったものと思われるのだが、南洋華僑コミュニティは福建や客家など各種族ごとに音写のルールが異なっていて統一されていなかった。店主のリアウ・テッスンは広東出身の客家人だ。かれはバタヴィアに移り住んで地元プリブミの娘を妻にし、プラナカン家庭を設けた。

屋号 TEK SUN HO の下には少し小さい文字で EERSTE WELTEVREDENSCHE KOFFIEBRANDERIJ と

いうオランダ語が表示された。ヴェルテフレーデン最初のコーヒー焙煎所という日本語に翻訳できるだろう。その時代、ヴェルテフレーデンという言葉がダンデルス総督時代に比べてはるかに拡大されて使われていたことがそこから判る。

Molenvliet Oost は今の Hayam Wuruk 通りのオランダ時代 の名称だ。面積5百平米の地所に立てられた大きい建物は チークの壁を使っていくつかの店舗に仕切られ、一種の百



貨店の体裁を成していた。左側は日用雑貨品、中央は縫製品、右は飲食店になっていたようだ。飲食店では飯が供されたが、コーヒーも食事の友に欠かせないものにされた。



道路の向こうを流れる運河の水は澄んでいて、客は道路を通る穏やかな交通の流れを眺めながら飯や軽食を食べ、コーヒーをすするのが一般的なスタイルだった。コーヒーカップの受け皿を熱いコーヒーの上に乗せてふたをし、飯を食べ終わると煙草を

愉しみ、煙草が一本燃え尽きたらコーヒーのふたを開いて受け皿にコーヒーを入れ、息で少し吹き冷ま

してからコーヒーをすするのがこのクダイの中でよく見られる作法だった。

その飲み方はオランダ人がプリブミを差別するために、白人トアンと同じ飲み方をさせずに卑しめることを目的にして行わせたものだという論評をかつて耳にしたことがあったが、テッスンホーの店で飲食する者はほとんど華人か上流層プリブミだったと思われるため、オランダ人がそんな階層の人間まで一生懸命に卑しめようとしたようには思えないのだ。現代のコーヒー業界関係者はその飲み方を、コーヒーの滓を口に入れないためのものだと説明している。

ともあれ、このテッスンホーの飲食店がジャカルタ最古のクダイコピであり、言い換えれば最古のコピ ティアムだと言われている。

テッスンのクダイコピにコーヒー豆を買ってもらおうとして、オランダ資本の農園でないプリブミ農民の小規模コーヒー生産者がテッスンホーの裏口に竹編みの平籠を頭に載せてやってきた。やってくるのはたいてい女性だった。その平籠はインドネシア語で bakul と言い、オランダ時代には bakoel と綴られた。おまけに街中を徘徊する女性物売りはたいてい商品を竹の平籠に置いて頭の上に載せ、徒歩で売り歩いたから、その女性たちもバクルと呼ばれるようになった。後にそのバクルのイラストがテッスンホーのロゴマークに使われた。

1910年、テッスンは店の経営を養子のリアウ・テッションに譲った。中国で学業を終えてバタヴィアに戻ったばかりのテッションはテッスンホーの事業に加えて不動産や鳩の養殖事業に手を広げていった。また社会活動にも熱心で、学校やモスクその他のさまざまな社会施設の建設を支援して資金面のバックアップを行った。

ところが1942年に日本軍政が始まると事業が続けられなくなり、すべての事業を停止してテッションの一家はボゴールに近いメガムンドゥンに避難した。テッスンホーは倒産したということになるわけだが、テッションの息子ティエンジーが軍政からの抑圧に抵抗してコーヒー販売店をその場所に開いた。とは言っても、事業資金などどこにもありはしない。かれはコーヒー生産農民を説得して委託販売させることにしたのだ。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(12)」(2023年11月07日)

ティエンジーはコーヒーの粉末を茶色い油紙で包装するという大革新を行った。かれは自分が販売するコーヒー豆の品質を他人任せにしなかった。みずからパサルに足を運び、豆のクオリティを調べて良い物だけ扱った。かれは容器に入っている豆を一握り掴み取る。そのときに豆の温度が感じられる。冷たく感じられるものは含有水分量が多いのだ。温かいものはよく乾燥している。ティエンジーは冷たい豆を選択しなかった。

良質の粉末コーヒーを求める市民はテッスンホーを購入場所の筆頭にあげるようになった。そのころひとびとはリアウ・ティエンジーのコーヒー販売店を Warung Tinggi と呼びならわすようになっていた。それは、ハヤムルッ通りのその地区に並ぶ建物の中でテッスンホーの屋根がひときわ高かったことに由来している。そのエリアに行ったことのないひとでも、その地区の高い屋根のワルンへ行けと言われたら、すぐにそこを見つけることができた。

一大政変が起こってオルバレジームが始まったとき、反中国の嵐が吹き荒れて公共空間から中国語が追放された。それに応じてティエンジ―は屋号をテッスンホーから通称のワルンティンギに変更した。 1967年のことだ。ティエンジ―はそれと同時に新しいブレンドコーヒーを開発して、ワルンティンギのブ



ランドで新発売した。ジャカルタのコーヒー通の間でワルンティンギの名はコーヒー豆のメッカになった。

1978年にティエンジ―が没した後、4人の子供が共同でワルンティンギを経営していたが、最終的に遺産を4人で分けることにし、ワルンティンギの店は同じブロックでちょっと奥まったタンキスコラ通りに移された。かつてのテッスンホーの建物は建て替えられて、今では店舗住宅になっている。

ワルンティンギの遺産を受け継いだクダイコピは今、Koffie Warung Tinggi の名前でグランドインドネシアにオープンしており、タンキスコラ通りの店はリテールオフィスになっている。だがそこをカフェとして

使う客がいることも店主は視野の中に入れている。

ジャカルタにいくつか見受けられるコーヒー豆販売店やキオスの中に、コーヒーを淹れて飲ませてくれる店がある。試飲でなく、メニューが用意されて定価が付けられている所も少なくない。こうなると、コーヒー豆販売店兼クダイコピということになる。そんな場所ではメニューに書かれていないものでも、場合によっては作ってくれることがある。

コーヒーに限らず、ほとんどあらゆる飲食物の小売り売店では、メニューに書かれていないものでも品物がそこにあれば、店側が損しないかぎり客の求める物をたいてい作ってくれる。値段が違って来るのは当たり前のことだ。店側のその柔軟性が客をして、自分が大事にされていると感じさせるのである。わたしがインドネシアを去りたくない理由のひとつに、きっとそれが含まれているに違いない。

ティエンジーの子供たちの中でワルンティンギの事業を継いだのが ルディ・ウィジャヤ氏で、今はそのお嬢さんのアンジェリカ・ウィジャ ヤさんが事業の采配を振るっている。

一方、ルディの弟のダルマワン・ウィジャヤ氏のお嬢さんシェニー・カトリヌ・ウィジャヤさんも祖父の事業を継ぎたいというオブセッションを抱き、悩みぬいたあげく会社勤めを辞めてクダイコピ事業に飛び込んだ。シェニーは弟と組んで2001年に南ジャカルタ市バリト通



りに一号店をオープンした。屋号には Bakoel Koffie という名称が使われた。ワルンティンギのロゴになっているバクルだ。

テッスンホーはインドネシアのコーヒー史のさきがけであり、その子孫の娘たちがヘリテージを維持し 後世に伝えて行こうとしている姿は感動的だ。現代のクダイコピであるワルンティンギとバクルコフィー の間に商売敵という意識はないそうだ。かの女たちは一様に、テッスンホーのコーヒー事業は一族のヘ リテージであると共に、インドネシア社会のヘリテージでもあると語っている。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(13)」(2023年11月08日)

ヌサンタラでのコーヒー栽培は言うまでもなくVOCが始めたものだ。VOCはインドネシアでコーヒーを 栽培させようとして17世紀終わりごろに苗を持ち込んだものの、最初からすんなりと成果が上がったわ けでもない。しかしそれで諦めるようなオランダ人ではなかったのである。

1700年代に入ってからも、その努力は続けられた。中でも特に、拠点を築いたバタヴィアから南部に向けて支配領域の拡大努力が払われた結果、支配権を握った土地での栽培という、自然条件以外での困難要素を大幅に低下させたことがインドネシアにおけるコーヒー栽培の定着を促すことになった。

つまりそれが起こったのが Tatar Sunda と呼ばれるスンダ地方中央部の山岳高原地帯だったのだ。あの手この手を使って領地支配権をプリブミ王国から奪取したVOCは、手に入れた土地を使って国際的な商業用農産物を生産するアイデアを実行に移し始めた。

後に第17代総督になるファン・ホールンは南インドで入手したコーヒーの苗の栽培を1696年にスタートさせた。かれはまずバタヴィア郊外のストライスウエイク Struyswijk で実験栽培を行った。小規模なコーヒー園が作られ、そこで育ったコーヒーの木の実が収穫されて1706年にオランダのVOC本社に送られた。通称ヒーレン十七と呼ばれる取締役会は感激と興奮で狂喜したそうだ。

このストライスウエイクという土地については:「サレンバ(終)」(2018年04月06日) http://indojoho.ciao.jp/2018/0406\_1.htm に詳しい話が掲載されているので、ご参照ください。

バタヴィアVOCはさっそくタタルスンダ<sup>7</sup>で大規模なコーヒー栽培に取り掛かった。言うまでもなくムナッ

<sup>7</sup> Tatar sunda: スンダ人の土地。現在のバンテン州、ジャカルタ、西部ジャワ州、中部ジャワ州の東部地域を含む

Menak と呼ばれる地元支配貴族層を通してそれが行われた。地元支配者が領地住民に命じて行わせるのであり、そのほうが現場の統制をはるかに完璧なものにしただろうことは疑う余地がない。1711年、チアンジュル県令のアリア・ウィラナタがコーヒー102ポンドをはじめてバタヴィアに送ったところ、VOCは1ピクル(76キログラム)当たり50フルデンという予想外の高額を支払った。地元民の意欲が膨れ上がったことは想像に余りある。

それから1720年までの間にヨーロッパでコーヒー価格が値上がりを続けたから、バタヴィアのVOC は東インドでコーヒー豆を集めることに躍起になった。1717年には2千ポンドのコーヒーが船積みされ、1724年から1736年まで年間およそ3千トンの生産が続いた。しかし生産がコンスタントに上がる土地でなければ、資本投下はロスを生む。どこでもよい、という訳にはいかない。

ヘンドリック・スワルデクローン第20代総督(実質任期1718-1725年)のとき、VOCはプリアガンと チルボンで公式にコーヒー栽培を開始した。つまり自分の領地の中で、法規を定めてこの商業用農業 作物の生産を支配者のための制度にしたということだ。

その制度は従来から原住民が生計のために行っていた移動式畑作活動を制限し、またムナッたちが自由に行っていた新地の開墾にも制限を与えた。土地の所有権もヨーロッパ式の概念に従うように義務付けられた。スンダ社会を農園作物栽培に依存させることが進められたのである。それが Preanger Stelsel と呼ばれるものだった。

スンダのムナッたちはプリアンガーシステムに即して大々的にコーヒー栽培を行い、VOCの定めた価格でVOCに納入した。購入者は言うまでもなくVOCの独占だ。チチャレンカからパダラランにかけての一帯にコーヒー農園が広がり、更にチアンジュルでもコーヒー農園が増加した。その後、VOCは1798年に解散して消滅したものの、領地支配権を引き継いだオランダ植民地政庁は1830年代のファン・デン・ボシュ第44代総督の時代に全国的に栽培制度を実施したが、タタルスンダの地ではその百年前から似たようなことが既に行われていたと言えるにちがいあるまい。

1800年、県令が植民地政庁に納めるコーヒーは1ピクル1フルデンの値が付けられた。バンドン県

令はコーヒー栽培に大いに熱を入れたので、他地域をしのぐ生産量になった。かれはなんと、年間に1 0万フルデンの収入を政庁から得たそうだ。その当時のオランダ東インドにおける県令の公式報酬が 月給1千2百フルデンだったのと比べて見るとよいだろう。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(14)」(2023年11月09日)

商業用作物は市況の変化に応じて生産調整が行われる。コーヒーの市場価格が低下していったとき、 政庁は農園に閉鎖を命じることがあった。1870年代にタタルスンダにコーヒー農園を所有していたRE ケルクホーフェンは、コーヒーが金にならない事態を前にして、これまでタタルスンダであまり有力でな かった茶の栽培に切り替える決意をした。

ケルクホーフェンはセイロンからアッサム種の茶を取り寄せて植え替えた。1872年のその転換がプリアガンにおける茶農園の事始めと言われている。ケルクホーフェンの茶も生産性がよく、おまけに西洋人の好む風味だったから、プリアガンのコーヒー農園の中に茶農園やキナ農園に転換するところが増えて行った。

そのケルクホーフェンの農園は現在、バンドン県ガンブン郡茶キナ研究センターになっている。キナとはキニーネのことだ。この農園は最初コーヒーで始まったのだが、そんな推移を経て広大な茶農園を持つセンターになるに至った。ここではホワイトティの生産が盛んだ。ホワイトティの素材は開く前の葉の芽が使われる。

農園では、昔若かった茶摘み娘たちの集団が茶木の上にかがみこんでホワイトティの芽を摘む。かの女たちの持っている容器がほぼいっぱいになったころ、作業監督人が作業の終了を命じた。次は別の集団の茶摘み娘たちが普通の茶葉を摘むのである。

休憩に入った茶摘み娘たちのひとり、オナさん62歳は12歳の時から母に連れられてこの仕事を始めた。小さいころは白人トアンのお屋敷がガンブンにいくつかあり、ときどき母がそんなお屋敷の手伝いに行ってパンや食べ物の缶詰をもらって帰って来たが、白飯とララップとサンバルのスンダ食より美味しいと思ったことがないそうだ。

オナはラップに包んだ白飯とサンバルを自分の持物袋から出すと、手の届く茶の木から葉を数枚取って一緒に食べ始めた。茶葉のララップはここでしか食べられないとかの女は言ってほぼ笑んだ。

プリアンガーステルセルによって、スンダの民の大半は移動式畑作を続けられなくなり、定住して農園で働くようになったり、あるいは水田耕作を行うようになった。その障害を乗り越えて昔ながらの生活慣習を続けているのが、南バンテンに住むひとびとだ。それは何人なのだろうか?

プリアンガーステルセルはタタルスンダの経済システムに二極化をもたらした。ケルクホーフェンのような西洋人地主兼農園主とその一族はヨーロッパ風の贅沢なライフスタイルを満喫した。西洋式の食事、自動車を使う移動、さまざまな生活用品や家具調度品をバタヴィアから取り寄せたヨーロッパ直輸入品で満たすこと、等々。かれらは生産者として海外とつながり、その私生活も海外を辺境の地に持ち込んだものになった。

一部上流層のそのライフスタイルは地元スンダ人が関わる余地のないものだった。せいぜい、お屋敷に雇われたプリブミがその経済のしぶきを多少なりとも身に受けた程度でしかあるまい。ほとんどのスンダ民衆は農園時代が始まる前とプリアンガーステルセル後の時代で、経済生活のレベルにたいした変化が起こらなかったのが実態だったようだ。

それでも、バンドンの街の成長によって上流層が回していた経済の波しぶきが都市部一般住民の身におよぶ状況に少しずつ進展して行ったことは否めないように思われる。農業社会に起こった二極化が接点を見出すためには都市の誕生が不可欠な要素になるというのがそこにあった原理なのだろうか?

ヌサンタラのコーヒー栽培はオランダ人がプリブミに行わせる形で始められたという話が一般的に物語られているものの、特定の地方ではオランダ人より前にローカルレベルでコーヒーの消費や栽培がなされていたという話も別にあるのだ。

たとえばアチェスルタン国がオットマン帝国からコーヒー文化を直伝で摂り入れたという説がある。また西スマトラのミナンカバウの地にも、メッカ巡礼の帰途にコーヒーの木を持ち帰った話が残されている。

いや、それどころか、もっと凄まじい話もある。中部ジャワ州トゥマングンにあるリヤガン Liyangan 遺跡で焼けたコーヒー豆が遺物の中に発見された、というニュースが2016年3月に報じられた。2007年に発見されたリヤガン遺跡は西暦紀元6~9世紀にジャワ島で勢力を誇った古代マタラム王国の遺跡であるとされている。

トゥマングン地方もコーヒーの産地であり、トゥマングンコーヒーの祖先の木が1千年以上前に栽培されていた可能性が投げかけられているのだ。「続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(15)」(2023年11月10日)

コーヒーの木には25ほどの種類があるそうだ。しかし世界的に商業生産されているものはそのうちのたったふたつ、アラビカ種とロブスタ種だけになっている。インドネシアではリベリカ種も栽培されて商業ルートに乗っているのだが、リベリカ種は二大コーヒーに比べて品質的に劣っているとされており、インドネシアでも生産量は小さい。

アラビカ種は豆の形が平べったく酸味が強い。ロブスタ種は厚みのある丸まった豆で、味覚はアラビカより酸味が弱く苦味が強い。ロブスタはカフェインの量がアラビカの二倍あるものの、香りはアラビカに及ばない。

アラビカ種はその名の通り、アフリカ東部地方原産のコーヒー豆がアラブで発展した歴史にちなんで、世界がその名をエチオピア生まれのコーヒーに与えた。一方、ロブスタ種やリベリカ種はアフリカ西部地方が原産だ。

飲用コーヒーの歴史の中で最初、ひとびとの味覚は酸味の強いものを好まず、苦味のほうを好んだと言われている。酸味の強いコーヒーは胃の調子に悪影響を及ぼすと考えられてきた。しかしトルコからヨーロッパを経由して世界中に広がって行ったコーヒーは元々アラビカ種だったのであり、酸味から逃れる術はなかったように思われる。

ロブスタのコーヒー舞台への登場は、ヨーロッパで東から西に伝わって来たコーヒー文化が西アフリカに植民地を作った国々に到来したあとで起こったのではあるまいか。新来のコーヒー文化に接したそんな国々が同じようなものを植民地で発見して本国に持ち帰ったのが発端のようにわたしには思われるのである。

そんな推移の推測を踏まえて、コーヒー史のメインストリームを歩んだアラビカ種と亜流のロブスタ種という権威主義的な価値観がその取扱いの軽重に影響を与えた可能性はなかっただろうか、という自問をわたしは試みた。なぜなら、強い酸味を好まなかったと言いながら酸味のより小さいロブスタ種を軽輩扱いしている現実が矛盾ではないかと思われたからだ。わたしはその答えをまだ見つけていない。

インドネシアのコーヒー栽培も最初はアラビカ種でスタートした。17世紀末から18世紀にかけてヌサンタラで展開されたVOCのコーヒー栽培はすべてアラビカ種が使われた。そして瞬く間にアジア最大のコーヒー産出国になっていった。

しかしその躍進をつまずかせる不測の事態が発生した。19世紀後半にサビ病が全国のコーヒー農園に蔓延しはじめたのだ。1878年という特定年をインドネシアにおけるサビ病流行の発生年としている論説もある。ともかく、病気にかかった木が枯死する現象が各地の農園に広まっていった。オランダ東インド政庁はさまざまな対策を講じたものの、病気の蔓延を食い止める決定打が出ない。こうして最終的に、サビ病に強いとされているロブスタ種とリベリカ種への転換方針が打ち出された。

西アフリカからロブスタ種とリベリカ種の苗を東インドに取り寄せ、アラビカ種からそれらへの転換を全国の農園に奨励したのである。政庁はマランに近いバゲランの実験農場で1901年から研究調査を開始している。後になって、リベリカ種は決してサビ病に強くないことが判明したのだが、それはともあれ、

政庁はロブスタ種に渾身の期待を込めた。そしてその対策は成功したのだ。

1900年に東ジャワのマランの町から40キロほど南東に離れたダンピッ村のウリギンアノムとカリバカルのふたつの農園でアラビカからロブスタへの植え替えが始められた。それがロブスタ種への転換のさきがけになったようだ。それらの農園はオランダのフラーフェンハーへに本社を置く Cultuur Mij. Soember Agoeng が経営するものだった。本社はベルギーのブリュッセルにある I' Horticule Coloniale からベルギー領コンゴ(現在のザイール)産ロブスタ種の苗木を購入してジャワ島に送った。現地に苗木が届いたのは1900年9月10日だった。ダンピッに続いて翌1901年にはクディリの農園事業者連盟 Kedirische Landbouw Vereniging もロブスタ種への植え替えを一斉に開始している。

アラビカからロブスタへの転換は標高1千メートルの高さを基準に置いて行われた。標高1千メートルを越えるとサビ病の威力が衰えることが明らかになったのである。そのために植え替えは1千メートル 未満の土地に焦点を当てて行われた。

こうして1910年ごろまでにオランダ東インドのコーヒー農園は、標高1千メートル超ではアラビカ種、 それより低地であればロブスタ種という大傾向を持つに至った。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(16)」(2023年11月13日)

インドネシアのコーヒー生産量推移データを見ると、1886年を超えたあたりから生産量は下降しはじめ、1900年に入って最初の10年間に底を突き、そのあと反転上昇を始めて1920年代後半に昔のレベルに復帰し、30年代には往時をしのぐ生産量に達している。40年代の史上最悪の時代を越えたあと、生産量は再び上昇を開始したものの、オランダ時代の最盛期の再現はできないまま現在に至っている。

#### 世界最大のロブスタ生産国

1990年代のインドネシアにおけるコーヒー生産はオランダ時代の遺産をそのまま受け継いで、90%がロブスタ種でアラビカ種は10%という比率になっていた。ところが世界需要はアラビカ種が75%でロブスタ種は25%になっているのだ。世界市場ではアラビカが高級とされてロブスタはブレンド用に使われるのが標準になっている。

世界のそんなコーヒーの嗜好に目もくれずにせっせとロブスタを作っているインドネシアは、世界一のロブスタ生産国という賞賛を額に入れて飾ってはいても、コーヒービジネスでは後れを取るばかりだろう。だから2000年代に入ってから、インドネシア国内コーヒー産業界と行政はロブスタからアラビカへの転身を実行に移し始めた。国をあげてコーヒー生産を、アラビカ8割ロブスタ2割という理想比率に向けて推進しているのである。

もちろんロブスタの優良種をシングルオリジンとしてプロモートする努力もまた別に払われてはいる。 中部ジャワやブンクルあるいは東ヌサトゥンガラのルテン産のものが優良ロブスタ種の推奨品になって いる。

インドネシア都市部の現代的なカフェの標準コーヒーは世界の潮流に合わせて、まず間違いなく酸味の強いアラビカ種が使われ、苦味嗜好のロブスタ種は店内から追放されているところがほとんどだ。しかしロブスタはまだまだ流通界の中にあふれていて、消費者との接点は都市部で狭められているものの、ローカルの在来パサルや土地土地の老舗クダイコピへ行けばたっぷりと用意されている。

オランダ時代には、世界のロブスタ需要をわがものにしてオランダ東インドは世界市場へのコーヒー供給をどんどん拡大していた。世界コーヒー生産国輸出統計を見ると、オランダ植民地下のインドネシアは日本に占領されるまでアジアアフリカ地域で最大のコーヒー輸出国であり、わずかにブラジルとコロンビアの後塵を拝していただけで、ヴェネズエラやハイチと第二グループを形成して互いに頭を出したり引っ込めたりしていた。

日本時代にインドネシアからコーヒー輸出がなされるはずもなく、戦後も対オランダ独立闘争の中でコーヒー輸出がなされるはずもなかった。そしていざ50年代に入ってからジャワやスマトラのコーヒー輸

出が再開されたのだが、インドネシアからのコーヒー輸出は1920~30年代の勢いを取り戻すことができずに、往時の半分程度に落ち込んでしまったのだ。

ヨーロッパ人を中心にする昔のコーヒー飲用者は酸味の少ないコーヒーを好んだ。ロブスタ種の需要はそこに当てこまれたものだったのだろう。それでも、いかにロブスタ種であってすら豆が成熟しきっていなければまだ酸味が感じられる。そのためにかつてヌサンタラのオランダ人はコーヒー豆を何年も倉庫に寝かせる手法を使ったという話がある。ヌサンタラが世界に冠たるコーヒー王国になり、スパイスと紅茶の三本柱でオランダ王国の経済的繁栄を下支えする富の提供者になったのは、オランダ人の行った切磋琢磨の賜物だったのである。オランダ人は徹底的に酸味をミニマイズしたコーヒー豆の供給に努めた。コーヒー倉庫では数年間という在庫期間が設けられ、コーヒー工場でもコーヒー豆を寝かせて熟成させる製法が標準的な手法にされていた。

プリアンガーステルセルが生み出したスンダのコーヒー栽培の伝統は、スンダ地方の美味しいコーヒーの伝統に結実した。バンドンに1930年に設立されたアロマコーヒー工場は今でもコーヒー愛好者の間で人気の高い生産者の地位を維持している。

オランダ時代の Koffie Fabriek Aroma Bandoeng という名称を今でも商品パッケージデザインの中に残しているこの生産者は最初から民間資本でスタートした工場であり、加工する前にコーヒー豆を寝かせる手法を今でも相変わらず使っている。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(17)」(2023年11月14日)

バンドン市内バンチュイ通り。繁華街の一画にコーヒーの香りが強く漂っている場所がある。51番地にあるアールデコ調の大きい建物はコーヒーの倉庫、工場そして小売販売所を擁している。1930年にタン・ホウシアンが興した事業所はそろそろ創業百年を迎える時期に近付いている。事業主の一家

がそこで暮らして来た。

午前9時半ごろ、コーヒーを買いに来た客の列が作られはじめた。販売カウンターから少し奥の所に 焙煎炉があり、作業員が焙煎作業を行っている。現在の店主は創業者の子息のウィディヤプラタマ氏 だ。2015年4月にコンパス紙取材班はウィディヤ氏へのインタビューを行った。

何トンあるのか正確な量を自分は知らないと語る店主は倉庫に山積みされている袋入りコーヒーについてこんな説明をした。

「父の方針に従って、わたしは必ずコーヒー生産農民から直接買うようにしています。ここに積まれているコーヒーはプリアンガー・ジュンブル・ブンクル・ランプン・トラジャなどの生産農民からだいたい7~8年前に購入したものです。農民は豆を摘むと、2週間乾燥させてから当方に送ってきます。当方ではそれを受け取った後、家の裏庭で7時間天日乾燥させ、それから倉庫でロブスタは5年、アラビカは8年間寝かせるのです。その間に含有水分が低下し、酸味が薄まって行きます。その間は必ず南京袋を使わなければなりません。この天然乾燥プロセスに換気は必須条件なんですから。オーブン乾燥は行いません。」

長期間寝かせることによって酸味がやわらぎ、コーヒー豆は最高の美味しさを提供するようになる。そのプロセスを経ることで百キロの乾燥コーヒー豆は酸味のない80キロの粉末コーヒーになる。

倉庫に積み上げられたコーヒー袋の中には、長い歳月によって南京袋の縫い目が一部ちぎれている ものも見られる。店主はそれぞれの袋に入っているコーヒー豆の来歴をすべて知っている。粉末のコー ヒーが入っている袋を指差してかれは言った。「それはもう30年経ってますよ。ブレンドを作る時に1% だけ使っているんです。」

この工場が購入しているコーヒー豆はオーガニック方式で育てられたものだ。焙煎のための熱源には 廃木にされたゴムの木が使われている。灯油を浸したゴムの木を使うだけで、ガスや灯油など他の熱 源は使わない。炉の上に設置された鉄の球体に白い豆が入れられ、ゴムの木の燃える黄色い炎が鉄の球を焙り、鉄の球を回転させて豆の焼け具合が均一にされる。その炎がコーヒーの味を決めるのだと店主は語る。炉の焚口にある Bandoeng 1936 のエンボスが炉の古さを物語っている。

およそ2時間くらいでコーヒーの香ばしい香りが広がり始めた。最新型の焙煎機だと、その2時間の作業が15分で終わるそうだ。しかしウィディヤは伝統製法を守っている。そのやり方がコーヒー豆をもっとも美味しくさせるからだ。美味しいコーヒーを作るために手間暇をかけるよりも、かかる費用をどんどん抑え込んでコスト効率を良くすることの方を重要視している生産者がいるのは残念なことだとかれは言う。



アロマコーヒー工場では、すべてが時間を 消費する。インスタントに終わるものごとはな い。それが経済合理性から見ればベストで ないことをウィディヤ自身も知っている。だが、 かれは自分のコーヒー哲学をこう披露した。 「コーヒーというのは瞬間的に喉から腹の中

に入ればそれで終わり、というものではないでしょう。コーヒーはゆっくりとすするものですよ」。

[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(18)」(2023年11月15日)

近道を通って早く通り抜けよう。それが時間効率を高め、動きの経済性を向上させる。しかしそんな理 屈を人間の人生に適用することはできない。自分の人生を短時間のうちに通り抜けたいと考える人間 はまずいないだろう。それぞれの人間が行うさまざまな活動がその者の人生を構成するものになる。そ の活動の経済性という面だけを見て、その活動が自分の人生の一部を成しているのだという見方を忘

れると、その活動は自分の人生から抜け落ちてしまうのではないだろうか。自分の人生としての時間を 使いながら行う活動が自分の人生を構成しないなら、その人生の価値をいったいどこに求めればよい のか?

サムライが剣の道を極めるように、ウィディヤはコーヒーの道を自分の人生の道として歩んているにちがいあるまい。かれの工場が作るコーヒーはコーヒーを愛するすべてのひとのためのものだ。アロマコーヒーを買いに来るひとは、一回に5キロまでしか売ってもらえない。

「事業は利益を得るための活動です。だからこの事業所では妥当で適切な方法で利益を得るのをモットーにしています。会社が事業を継続でき、従業員が妥当な暮らしを営むことができ、世の中の消費者に妥当な品物を提供できるようにするための利益です。人間はマテリアリズムだけで生きることができません。生きることの目的はそれではないのです。バランス豊かに生きることが重要です。誠実さ、清廉潔白、世にあるすべてを認めて受け入れること。そうやって生きていれば、日々の糧は必ず得られるはずです。」

パジャジャラン大学で経済学を教えているウィディヤは重度障害者保護財団への寄付を励行している。

アロマコーヒー工場の生産機材はすべて1930年代のテクノロジーを使ったものばかりだ。生産機材 ばかりか、オランダ製の古い秤、頑丈に作られた木製の金庫、骨董品なみの金銭出納器。効率を求め て新テクノロジー生産機材に入れ替えると、必ず味に変化が起こるだろう。そしてまた、その新規投資 の償却のためにコストが上昇する。

昔から世の中に受け入れられ、美味しいという評価を得ている味覚を維持し、廉い価格でその商品を世の中に供給することに生産機材の入れ替えは困難をもたらすにちがいない。売場では、従業員が顧客に美味しいコーヒーの淹れ方を説明していた。「これは年経た豆なので、100℃の熱湯を注いでください」。 [続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(19)」(2023年11月16日)

一年間に4千億カップのコーヒーが世界中の人間に飲まれているそうだ。その消費量を満たしている 生産者は、コーヒーベルトと呼ばれている、地球の特定地域にある国々に限られている。インドネシア は、ブラジル・ベトナム・コロンビアに次ぐ世界第四位のコーヒー生産国なのだ。

ところが国民一人当たりの年間消費量は5百グラムしかなく、世界の百位にも入っていない。コーヒーの消費国はすべからく非生産国であり、生産国トップのブラジルでさえ、一人当たり年間消費は消費国ナンバーワンであるフィンランドの半分に満たない。大生産国の国民はあまりコーヒーを飲まないというのも、おかしなパラドックス現象である。

生産国はほとんどが植民地時代をその歴史の中に持っており、コーヒーという商品作物が歴史の中で担った役割がそこから感じられてくる。インドネシアに至っては、そのものズバリと言って過言であるまい。コーヒーは植民地支配者のオランダ人を富ませてきたのであり、インドネシア人一般にとっての嗜好飲料にはなっていなかった。

1970年代半ばごろでさえ、ジャカルタの町中にコーヒーを飲ませてくれるカフェは存在せず、自宅かオフィスで作って飲む以外にはホテルのコーヒーショップへ行くしかなかった。もちろん西洋レストランにはコーヒーのメニューがあるものの、食事もせずにコーヒーだけ飲むという振舞いを容易に行える雰囲気でなかったのも確かだ。

ところが反面、道路脇の屋台でコーヒーを飲ませるワルンコピ(略称ワルコップ warkop)は、表通りでない場所なら至る所に存在していた。ワルコップの客層は肉体労働者を主体にした下層階級だ。かれらにとってのコーヒーには、一日絞り出したエネルギーを補給するための強壮飲料の意味合いが強まるのが当然の成り行きだったろう。コピSTMJなどというものはそんな環境の中に出現する必然性のあったものではないかというのがわたしの感想だ。

#### 遅れ咲のコーヒー文化

そんな環境が中産階級の良家の子女に、コーヒーは下層労働者の飲み物というイメージを植え付けてきたのではあるまいか。男ならまだしも、女性にコーヒーはふさわしくないというセリフを70年代にわたしは何度も耳にしている。中には、コーヒーを飲むと肌の色が黒くなるから、とコーヒーを忌避する理由を言う女性もいた。

80年代から90年代にかけて、ジャカルタの町中にカフェの看板が目に付くように?なってきたものの、 そこは美味いコーヒーを飲ませてくれる場所でなく、生バンドが入っているお食事処だった。つまり依然 として、美味いコーヒーを飲んで楽しむ文化からインドネシア人はまだまだ遠いところにいたということ だ。

2002年5月にスターバクスが第一号店をジャカルタのプラザインドネシアにオープンした。わたしはそれがコーヒー文化をインドネシア国民にもたらしたきっかけだったと見ている。スタバが次々と都内高級モールにオープンするようになり、別ブランドのチェーン店をはじめ新興ブランドなどが続々と類似のビジネスに参入するようになった。

コーヒーをメインのメニューにするカフェ、つまりコーヒーショップが町中に出現するようになったのである。それで採算が取れるということはそれだけの消費者が存在していることであり、それだけの消費者が国民の中にいるということはひとつの文化が形成されつつあるという意味に取れる。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(20)」(2023年11月17日)

今やインドネシア国民のコーヒー嗜好は定着し、同時にコーヒー生産も上昇と多様化の立体型発展を 見せるようになっている。コンパス紙のデータによると、コーヒーの家庭消費状況は次のようになってい る。

### 【粉末コーヒー】

月間741グラム 支出金額25,634ルピア

#### 州別では:

南スラウェシ 1,072グラム

東ヌサトゥンガラ 1,026グラム

リアウ島嶼 962グラム

西スラウェシ 892グラム

西ヌサトゥンガラ 889グラム

#### 【インスタントコーヒー】

月間640グラム 支出金額34, 217ルピア

### 州別では:

バリ 871グラム

西ジャワ 844グラム

バンカブリトゥン 831グラム

ジャカルタ 782グラム

バンテン 780グラム

一方生産については、2016年データで栽培総面積122.8万ヘクタール、年間生産高63.9万トンとなっていた。

インドネシアで個人的嗜好を満たすためにコーヒーを買うとき、いくつかのポイントがある。モダンマーケットへ行けば、全国規模生産者のブランドでさまざまな産地の名称を付けた袋入りのものが販売されている。価格は高いが品質は粒よりで、各産地の味覚を味わうことにかけては、失望させられることがない。

その下の価格帯にもコーヒー専門メーカーのブランドがある。このクラスでは産地が銘打たれておらず、従ってどこそこのコーヒーという認識は持てないものの、味覚から言えば、わたしにとっては美味い

コーヒーデータ

部類に入る。

ジャカルタではさらにコーヒー豆専門店からパサルのコーヒー豆屋まで幅広い選択肢があり、パサルでは味覚が天と地ほど隔たっているものがそれほどの価格差なしに販売されている。美味い豆に当たれば、これほどラッキーなことはない。バリでローカル豆の美味いのに出会えないかと探してみたものの、モダンマーケットのローカル品も、デンパサルのコーヒー豆専門店も、ブサキやシガラジャのパサル探索も、あまり良い結果は出なかった。

バリのローカルパサルで販売されている、まだ煎られていない豆を買って来て、自宅で乾煎りし、選別して粉にするのは手間暇がかかってしかたない。ただ味覚は結構なものであったことを記しておこう。 [続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(21)」(2023年11月20日)

今やインドネシア各地で生産されるコーヒー豆のいくつかは、産地ブランドがつけられるようになった。 有名なものとしては次のようなものがある。

【アチェ州】 アラビカ種にガヨ(Gayo)、ガヨのロブスタ種もある

風味はハーブ・フルーツ・パイン等、販売店の老舗はタケゴン(Takengon)市のア

マンクバ(Aman Kuba)

【北スマトラ州】 アラビカ種にマンデリン(Mandheling)とリントン(Lintong)、スパイス風味、低酸味

ロブスタ種にシディカラン(Sidikalang)

【リアウ州】 アラビカ種はクリンチ(Kerinci)

【ジャンビ州】 リベリカ種はトゥンカル(Tungkal)、甘みがある

【ブンクル州】 アラビカ種は花やブドウの風味

【南スマトラ州】 ロブスタ種はカカオ・スパイス・フルーツ・カラメル風味

【ランプン州】 ロブスタ種は穀物類・カカオ風味、甘味と酸味

【西ジャワ州】 アラビカ種は花の風味、スパイスやオレンジの香り

【中部ジャワ州】 ロブスタ種グヌンクリール(Gunung Kelir)、稲とカカオ風味

【東ジャワ州】 アラビカ種にイジェンラウン(Ijen-Rawung)とマラン(Malang)、フローラル・カカオ・カラメル風味、辛み、後味が長い

ロブスタ種はカカオや穀物類の風味、甘味と酸味

バグラン(Bangelan)・ジャンピッ(Jampit)・ブラワン(Blawan)に昔ながらの工場がある

【バリ州】 アラビカ種キンタマニ(Kintamani)、オレンジやスパイス風味、後味に強いカカオ風味、フレッシュ感、甘味と高酸味

ロブスタ種バリ(Bali)

バニュアティス(Banyuatis)にコーヒー工場がある

【東ヌサトゥンガラ州】 アラビカ種バジャワ(Bajawa)、カカオやカラメル風味、低酸味、辛みロブスタ種ワエレボ(Waerebo)

### 【南スラウェシ州】

アラビカ種にトラジャ(Toraja)、カロシ(Kalosi)、エンレカン(Enrekang)、花やカカオ、ハーブの風味、甘味、辛み

【パプア州】 カムウ(Kamuu) カカオと柑橘系風味、低酸味

バリエム(Baliem) カカオと柑橘系風味、低酸味

ビンタン(bintang) カカオ風味、低酸味

### [続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(22)」(2023年11月21日)

オランダのレイデンから古都バンドンに留学に来たアンネリーケ、リセッテ、エステルの三人はある休日にインドネシア人の学生仲間を誘って街中を観光した後、ブラガ通りに向かった。Let's have a cup of Java. ジャヴァがジャワコーヒーを意味しているのは付き添っていた学生仲間にもすぐに判った。

ちなみに、オランダの都市 Leiden がライデンとひんぱんにカタカナ書きされるのは英語=ドイツ語発音の音写だろう。オランダ人自身はオランダ語でレイデンと発音しているように聞こえる。どちらが正しいというようなものでもないだろうが、要は文脈次第ということではあるまいか。

三人のオランダ娘たちは毎日コーヒーを飲む。紅茶が日々の飲み物になっているヨーロッパの島国を別にして、大陸側のひとたちにとってはコーヒーが日常飲料になっているにちがいない。コーヒーのない生活は塩の効いていない料理のようなものなのだろう。

かの女たちは決してインドネシアに来て初めてジャワコーヒーに出会ったわけではない。ジャワコーヒーは何世紀も昔からオランダ人がジャワ島の山野に植えた。内陸部の高原に農園が作られ、収穫されたものがダンデルス総督の作った大郵便道路を通って港に運ばれ、オランダに向けてキナ・紅茶・砂糖・ゴムなどと一緒に船積みされた。

「ジャワ島はコーヒー栽培に最適な土地だ。良いコーヒーが育つための自然環境が、降雨量や土地の酸性度などの面で理想的なものになっており、ラテンアメリカやアフリカを断然しのいでいる。」バンドンに1930年に設立されたアロマコーヒー工場のオーナー、ウィディヤプラタマ氏はジャワコーヒーの美味しさについてそう物語る。

バンドンのレンバン地区はかつてコーヒー農園が広がっていた場所だ。しかし都市の発展がそこを 人間の居住地区に変え、美味しいコーヒーを産んできた木々はその地区から消えてしまった。ウィディ ヤはそれをとても残念がる。 インドネシア有数のコーヒー生産会社 PT Sari Coffee Indonesia の広報課長は、かつてジャワコーヒーのプロモーションを同社の国際ネットワークを通じて行ったことがあると語った。「たいへんよい評価を得た。品質が優れていることを大勢が認めた。ところがビジネスベースで成功させようとしても、量の供給が続かない。結局その企画は足踏みしてしまった。美味しいジャワコーヒーをどのようにビジネス化して行くか、その道をまだ模索中ですよ。」

ジャワ島全般を眺めた話をするなら、ジャワコーヒーの発端はファン・デン・ボシュ総督が行った栽培制度だったということになる。全農民に対してそれぞれの耕作用地の5分の1でコーヒー・サトウキビ・藍・紅茶・タバコといったヨーロッパ向け商品作物を栽培すように法令で義務付けたのが栽培制度だった。

オランダ人はそれを単に Cultuurstelsel としか呼ばなかったが、法令で定めたのだからもちろん強制力を持っている。その歴史的制度をインドネシア人は sistem tanam という直訳で表現せず、強制という言葉をそこに加えて sistem tanam paksa という、被害者の痛恨を表明する文学的ないろどりを添えた。

この歴史事実としての制度はたいていの国で、オランダ語を直訳したものが標準名称とされたようだ。 英語でも単に The Cultivation System となっている。マレーシアはインドネシア語に合わせたのだが、 日本だけがインドネシア人の心情を汲み取って強制の語を使ったようで、日本人の親インドネシアの体質がそこに浮き彫りになっている気配が感じられる。ジャカルタバンドン高速鉄道の一件でインドネシアに対するラブコールが嫌悪や憎悪に変化したひとびとは、「同情するなどもうやめだッ!」と言ってそのうちにこの強制の語を外すようになるかもしれない。それとも悪態をついて加害者の位置に自分の視点を移すだけだろうか。わたしが強制の語をときどき外して使うのは、そんなこととは関係がない。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(23)」(2023年11月22日)

ともあれ、オランダ人の支配下にジャワ島が一丸となって国際市場に向けた栽培〜収穫〜輸送〜加工〜輸出という流れを実現させていたことを、現代人の中にも驚異の目で眺めているひとびとがいる。 もちろんその流れの合間合間に腐敗プリブミ支配者や強欲オランダ人の暗躍がちらほらと影を落とし、 あるいは激しい貧困化が民衆を襲ったことがあったにせよ、プログラムのメインストリームはオランダ人 支配者がしっかりと握って操縦していたから、その成果が明白に得られていた。

独立共和国になった現代のジャワ島にそのときの状況が再現されることを望む人は少なくないように見えるものの、かれら自身の面持ちも心なしか悲観的に見える。オランダ人の支配下では行えていたというのに、同胞が旗を振るようになったらなんで同じような成果が得られなくなったのか、と。

イギリス人アルフレッド・ラッセル・ウォレスはマレー諸島でほぼ8年間かけて探検と標本採集の旅を行った。その間かれがジャワ島に滞在したのはたったの3ヵ月半だった。1861年7月18日にスラバヤに上陸し、モジョクルトに近いウォノサラムで採集活動を行った。アルジュナ山麓にあるウォノサラムはコーヒー農園の村だ。だが珍しい鳥はたいしておらず、野生の孔雀が採集された。孔雀の肉は七面鳥のような柔らかさとデリカシーがあったそうだ。

そのあとスラバヤから蒸気船でバタヴィアに移動し、バタヴィア~バイテンゾルフ~グデパンラゴ山 地を巡ってから、11月1日にシンガポール行きの船でバタヴィアからバンカ島に向かった。世界でもっ とも素晴らしい熱帯の島だという賛辞をかれはジャワ島に与えた。「熱帯地方の全域でもっとも肥沃、も っとも稠密、そしてもっとも美しい島。たくさんの火山がジャワ島に肥沃な土を与えた。」

ウォレスはオランダ東インド政庁の統治スタイルを称賛した。昔からの原住民統治体制をそのまま残し、プリブミの県令や村長の統治下に民衆の暮らしが営まれていて、原住民のライフスタイルが伝統となって続けられ、その中でコーヒー紅茶の農園経営が行われている。自然の美しさ、そしてチャンディ遺跡の美しさはインドのものを超えており、ラテンアメリカの古代遺跡をもしのいでいる。

ウォレスを感動させたジャワ島の美しさはオランダ東インド政庁も認識していたものであり、政庁は 観光政策の中でジャワ島への観光誘致を最初のプロジェクトにした。しかしジャワ島の開発によって当 時の欧米人が求めていたプリミティヴ観光の要素が希薄になってきたため、政庁は観光政策の焦点を ジャワ島からバリ島に切り替えたという歴史がある。

ヌサンタラコーヒー栽培史の初期に登場する西ジャワ州タタルスンダ地方では、高原部で収穫されたコーヒー豆がチタルム川を通ってバタヴィア港に運ばれた。VOCの時代にコーヒー栽培が開始されたころ、内陸部の産地の要所要所に倉庫が設けられて、収穫されたコーヒー豆がそこで秤量された。収穫品はそこから水牛の背に積まれたり、場合によっては人間が背負って行列を作り、いくつか分散して設けられた大型倉庫に狭い道を経由して集められた。その時代に馬車や牛車が通れる道はまだなかったのだ。すべての収穫は最終的にチカオバンドン®の積出し倉庫に集まってきた。

現在のプルワカルタ県チカオバンドン村はジャティルフル湖のすぐ近くにある。そこに設けられた大型倉庫からコーヒーは船に積み込まれてチタルム川を下り、ブカシ北部のムアラグンボンの河口に達してから海に出て海上をバタヴィアに向かった。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(24)」(2023年11月23日)

チカオバンドンの船着き場は海抜40メートルの高さにあり、チタルム川の流れに乗ってコーヒー豆を 積んだ船は45キロ離れたタンジュンプラ要塞に達した。カラワンのタンジュンプラに要塞が設けられた のは1678年のことであり、VOCがジャワ島内でバタヴィアから遠い場所にはじめて作った要塞だった。 名前は要塞だったが軍事上の防衛能力はたいしたレベルで備えられてはおらず、地域の保安・商品輸 送の便とその安全・地域の警察と裁判などの諸機能を果たすための拠点として作られたものだった。

-

<sup>8</sup> 現在のジャティルフールダム直下の地域。ここから河川勾配が緩くなってカラワンを通ってジャワ海にそそぐ。

ジャワコーヒーの最初は西ジャワ産

18世紀にプリアガンでコーヒー栽培が盛んになってから、タンジュンプラ要塞はチカオバンドンから下って来る船のチェックポイントとしての機能を持たされた。

コーヒーを積んだ船はタンジュンプラ要塞を通過してから更に下流に向かい、85キロを踏破してムアラグンボンの河口に達した。海が引き潮になったときは船が河口に向かって矢のように走ったそうだ。

時代の進展とともにジャワ島東部地方に向けてコーヒー栽培が広げられて行くにつれて、プリアンガーコーヒーは王座から滑り落ちていった。VOCがヨーロッパにもたらしたジャワ島産のコーヒーが最初タタルスンダで穫れたものだったのは既述の通りだ。ヨーロッパでそれは Jave Preanger と呼ばれ、コーヒー通は a cup of Java と呼びならわした。

タタルスンダでのコーヒー生産はファン・デン・ボシュの時代を超えた19世紀半ばごろからサビ病の流行によって枯死する木が増加し、農園主たちに植生の転換を促す要因のひとつになった。おかげでタタルスンダで栽培されるコーヒー量に低下が起こり、茶葉の後塵を拝することになったのである。

1997年、コーヒー栽培活動がタタルスンダのいくつかの場所で小規模ながら活発化しはじめ、2012年に収穫がヨーロッパに輸出された。2012年から2015年までの輸出総量は187トンで、130万米ドルの外貨を稼いだ。ジャヴァプリアンガーの復活への一歩が踏み出されたのだ。

西ジャワ州農園局の2010年データによれば、年間栽培面積と生産量は次のように推移している。 (2007年⇒2010年)

#### 【栽培面積】

茶葉 53,077 ⇒ 48,744Ha

コーヒー 24,637 ⇒ 29,207Ha

#### 【生産量】

茶葉 30,717 ⇒ 32,135トン

コーヒー 8,605 ⇒ 13,783トン

昨今の西ジャワ州優良コーヒーの産地はバンドン市南部に広がるバンドン県とその東南に隣接する ガルッ県に多い。

Gunung Halu チアンジュルに近い西バンドン県

Ciwidey バンドン県

Gunung Puntang バンドン県

Gunung Malabar バンドン県

Pangalengan バンドン県

Gunung Guntur ガルッ県

Cikajang ガルッ県

Cikelet ガルッ県<sup>9</sup>



[続く]

<sup>&</sup>lt;sup>9</sup> Cikelet は Cikuray 山の南南西約 30km の地域

### 「ヌサンタラのコーヒー(25)」(2023年11月24日)

プンタン山の名はマラバル山の陰に隠れて、あまり知られていなかった。バンドン県バンジャラン郡のプンタン山とティル山間の谷間の村では住民の植えたコーヒーの木が昔からあったが、仲買人の買値があまりにも廉価だったためにその地方のコーヒー栽培はまったく冷め切った状態が続いていた。生垣に使われたり、庭や畑に生えている木に実が生るからそれを売るだけというありさまになっていたのである。

2011年に変化が起こった。プンタン山麓にコーヒー農園を作ろうという人物が出現したのだ。アイ・ステジャ氏がガルッのグントゥル山稜からコーヒーの古木をプンタン山麓に移し替えた。ヘクタール当たり1千本が植えられた。この土地のほうがもっと良い実を付けると確信して。そのときかれはまだ46歳だった。これは2016年のコンパス紙に掲載された記事だ。

バンジャラン郡パシルムリヤ村コレラガ部落に建てられた温室には厚いプラスチック板が張られていて、中の温度は40℃に達している。だがそんなことを気にもかけず、黒い長袖シャツを着た温室の持ち主アイ・ステジャ氏51歳はその中で、竹製の棚いっぱいに広げられた細かい網状の容器に置かれているアラビカ種のコーヒー豆をひと粒ひと粒ひっくり返している。

「去年のSCAAエキスポで、この木に生った豆が55米ドルで競売されましたよ。」

SCAAとはスペシャルティコフィーアソシエーションオブアメリカのことだ。そのとき、かれのコーヒー豆は評価テストで86. 25ポイントを獲得し、インドネシアから出品された17種のコーヒーのトップランクに輝いた。熱帯フルーツの種々のアロマ、些かの酸味、そして口の中で尾を引く甘い後味。評価者たちはそのバランスを好んだ。

登山を趣味にするアイはコーヒー栽培を書物やコーヒー農民の話から独学で学んだ。それまで電気設備施設業者のひとりだったかれは、大自然の中に自分の居場所を求めたのである。かれは自分が

生きる環境をより良いものにしようと決意した。化学肥料は一切使わない。コーヒー木の生育を保護するために、根を強く張るアボガドやジャンブの木を周囲に植えて、激しい日射を直接受けないようにした。 それは同時に表土流出を抑制する役割も果たした。

植えてから4年後に初収穫が得られた。そして米国での高い評価。プンタン山麓の自然を保護していくこと、そしてコーヒー農園を世話する地元民がより良い生活を楽しめること、それらの目標の目途がついたことにアイは多少とも安堵している。

西バンドン県ハル山でコーヒー栽培を行っているウィルダン・ムストファ氏49歳もアイのようにコーヒーにとりつかれた門外漢だった。4年前にかれは全国有数のコーヒーの産地を巡り歩いてたくさんのことを学んだ。

北スマトラ州でめぐり会った sigararuntang がハル山で栽培するのに適しているとかれは思った。雨量の大きい、標高1千メートルの高所で栽培するのに適している。バリ島で見つけた kopyor は枝を張っている巨木が作る天蓋の下でよく育つ特徴を持っている。コピョルを使えば、ハル山に茂っている巨木を切り倒す必要がない。それらの木を西バンドン県シンダンクルタ郡のムカルワギとウニンガリの農園に植えよう。

そして数年後の収穫にこぎつけたあと、かれの育てた豆はSCAAで17種のインドネシア産コーヒーの中の第二位に評価されたのである。かれはさらに新種の開発に意欲を燃やしている。今は自分で Frinsa 種と名付けたコーヒーに大きい期待をかけている。かれはシガラルンタンと5種類の野生の木を かけ合わせたものをフリンサと命名したのだ。フリンサは一本の木におよそ2キロの実をつける。2015年に東ジャワ州コーヒーカカオ研究センターが開催した全国優良コーヒーコンテストでフリンサは最優 秀賞を獲得した。

世界で評価されたコーヒーを自分が作っていることは大きい誇りをもたらしてくれるが、自分の農園で働いている50世帯の地元民の生活が向上するのはもっと大きい喜びになるとウィルダンは語っている。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのコーヒー(26)」(2023年11月27日)

中部ジャワ州プカロガン Pekalongan 県南部の山中にソコクンバン Sokokembang 村ソコクンバン部落 10がある。ソコクンバン村はヒンドゥの聖地ディエン高原の北側に位置している。30戸の家庭で構成されているソコクンバン部落は緑濃い山中の森林が周囲を取り巻いていて、森林の中にロブスタコーヒーの木がたくさん散在している。部落民は朝早くから森に入って熟したコーヒーの実を摘んでくる。

その朝も、住民のひとりタスリさん48歳は朝のコーヒーを飲み終えてからブーツを履き、鉈を一本腰に差し、南京袋を手にして家を出た。うっすらと霧のたなびく山中に鶏の鳴き声に混じってオワ猿の遠吠えが流れる。

赤い実をつけたコーヒー木に近付き、作業の邪魔になる雑草を鉈で払うと、タスリは赤い実をつまみ取って南京袋に入れる。そこでの仕事が終わると、離れた場所にある次の木に向かう。コーヒー木は自然の中で自然のままに生えている。村民が植えたものもあれば、だれがいつ植えたのか、あるいはどうやってそこに生えたのかすら分からないものもある。

たとえ村民が苗を植えたものであっても、人間はその成育を大自然に任せている。肥料を与えたり 手を加えるようなことはしない。そんな自然のままに成長した木に生っている実がかれらの生活の一部 を支えているのである。



昔タスリは珍しい鳥を捕獲して収入を得ていた。チュチャッヒジャウ1羽でその当時の百万ルピアが手に入った。オワ猿を捕まえても大金が入って来る。しかし自然保護思想が喧伝されるようになって、非合法の野生動物捕獲を行なう部落民がいなくなった。部落民たちは自然保護がどういうものであるのかをボランティ

<sup>10</sup> Pekalngan 市南方 23km の山中

アの学生や自然保護団体の活動家たちから教わり、自分たちを生かしてくれている生活環境を損なうことの愚かさを理解した。

ひとびとは自然と共存する道を歩み出したのだ。そんなかれらにとって野生コーヒーの豆は重要な 換金作物になっている。

部落民は一戸当たり1~2Ha の土地を自分のテリトリーにしていて、その領域に生えているコーヒーの木が各戸の権利になっている。つまりこの部落ではおよそ70Ha の土地から野生コーヒーの実を収穫して来てそれをコーヒー豆にする事業が営まれているのだ。年間生産量は5百キロに達している。この野生オーガニックコーヒー豆は農園産のものよりも2~3割高く売れる。

プカロガンやヨグヤカルタのモダンカフェやワルンコピでソコクンバン産のコーヒー豆を使うところが増えている。この豆の愛好者はその特徴について、カフェインが強くて味覚が鋭く、酸味は弱く、独特のフルーツのアロマがあると語っている。



ヒンドゥの聖地ディエン高原の東にトゥマングンがあり、更に東側にアンバラワがある。スマラン県アンバラワにある第9ヌサンタラ農園会社 PTPN IX の所有農園のひとつがアンバラワとバウェンにまたがって広がる424Ha のコーヒー農園だ。バウェン郡 Banaran にあるその農園が中部ジャワで最古参のコーヒー農園の

ひとつになっている。同社はそこを最大の事業ポイントにした。その農園にカフェや宿泊施設、そしてア グロ観光ビジネスなどを持ち込んで事業を多様化させたのである。名付けて Kampoeng Kopi Banaran。

このカンプンコピバナランでは自社農園産のコーヒーばかりか近隣のコーヒー栽培農家とも提携して来場客に提供できるコーヒー豆のバリエーションを広げ、またコーヒー産業の下流分野に携わっている事業者たちをも誘ってコーヒーの木からカップー杯のコーヒー飲料ができるまでの長いプロセスが各ス

テップで州内最高のものになるよう努めている。この地方で収穫されるコーヒー豆はロブスタ種がメインなので、お勧め品ももちろんロブスタ種になる。ロブスタファンのわたしには最高の場所だ。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(27)」(2023年11月28日)

わたしが十数年前にジャカルタ~バリ島間を車で何度も往復したとき、スマランから南下してソロに向かう街道沿いにカンプンコピバナランのゲートがあり、ときどきそのゲートをくぐって1時間ほど休憩したことがある。高原の涼風の中で一休みするひなびた場所は有料自動車道のレストエリアよりもはるかにわたしの好みにあっていた。いつも他のドライブ客で賑わっていたから、それなりに人気のある場所だったようだ。

PTPN IX 社はカンプンコピバナランをカフェの商号にし、その名前でカフェチェーンをジャワ島の諸都市に広げる戦略を立てた。どこかの町中でその看板を見かけることがあるかもしれない。

PTPN IX 社のデータによれば、この農園の年間生産量は平均して4百トン前後であり、そのうちの8割が輸出されている。輸出先はイタリアと日本がメインを占めていたが、日本向けは減っているそうだ。

農園のコーヒー木は年間に5~6.5キロの実をつける。5キロの実から乾燥したコーヒー豆が0.8~1キロできる。同社はその状態で豆を倉庫に置き、販売用のストックにしている。その加工はジャンブ郡にある同社のコーヒー工場で行われている。

バウェン郡バナランにある PTPN IX 社のコーヒー農園には樹齢30年くらいのコーヒー木が並んでいる。高さ150~180センチくらいの木にみのったコーヒーの実を摘むために、大半が女性から成る多数の作業者が朝早くから農園に入る。監督人がその日の対象地区に作業者の集団を連れて行き、作業者は散開して赤く熟れた実を木から摘み取る。時に叫び声が上がるのは、その木にヘビがいたり、

よく見ないまま木の枝をつかんだらそこに蟻の大群がいたりして作業者がパニックを起こすからだ。一日の作業でだいたい50キロほどの実を集めた作業者は自分が摘んだ実の重量に従って報酬をもらう。キロ当たり4百ルピアが標準金額だ。

コーヒー摘み作業者は近隣の村々の住民で、農園会社のトラックが早朝各村へ迎えに行き、夕方また各村に送ってくれる。送迎バスならぬ送迎トラックに揺られて、作業者はその日得た収入を家に持ち帰る。

カンプンコピバナランでは、その作業を見学するツアーが催されている。大人5人子供3人が乗れる オープンタイプの車が見学者をその日の作業場所に運んでくれる。昔は年間に7百人くらいの作業者 を使っていたが、昨今は4百人くらいになって、あまり人手が集まらなくなっているそうだ。

女性作業者のひとり50歳のルカヤさんは、自分はもうここで20年選手になっている、と語る。だいたい一日にコーヒーの実を0.5~1クインタル摘むそうだ。(1クインタルは100キロ)

アンバラワの西にあるスマラン県ジャンブ郡の PTPN IX 社コーヒー工場は1911年に稼働を開始した。ここでは、いまだに多くの作業が昔ながらの人力で行われている。

最終工程の選別作業では、近隣の村々から集められた百人を超える女性作業者がだだっ広い工場の床にゴザを敷いて座り、大きい竹編み籠に乾燥させたコーヒー豆をたくさん入れてから、籠の中身を軽く空中に放り上げる。そうやって豆と不純物を分離させるのである。

割れた豆の破片、砂、木の枝から落ちた汚れなどの不純物が付着していない、しかも大粒の豆だけが一粒一粒、別の籠に移されていく。その作業を見学して、コーヒー豆は黄金粒のようだと形容した業界関係者もいた。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(28)」(2023年11月29日)

この地方におけるコーヒー豆の生産を PTPN IX 社が一手に担っているわけでは決してない。スマラン県ジャンブ郡ブランカル村には40軒を超えるコーヒー生産農家の組合がある。海抜5百メートルを超える高所にあるブランカル村は地味が肥えているものの水の便が悪く、水稲栽培に適していない。かれらは遠い昔にコメの栽培からコーヒー栽培に切り替えたのだそうだ。オランダ人がコーヒー農園事業を進めたころ、地元民の中にそれに倣った者が出たのが事始めだったのかもしれない。

摘んだコーヒーの実から豆をつくるのに、たいていの組合員が発動機で動かす機械を使っている。 豆は大きさや形が選別されてから、50~60キロを南京袋に詰めて、農家の建屋の中に設けられた保 管倉庫に貯えられる。豆を販売するときに天日乾燥が行われる。正しい保管方法を行なって豆の市価 が上昇したときに売ると農家は大きく儲けることができる。しかし上手な保管ができなければ、市価の 値動きなど関係なしに、小出しに販売して金に換えなければならなくなる。

カンプンコピバナランが庶民向けの体裁になっているのと対照的に、そこからあまり離れていないマグラン県グラバッ郡ロサリ村にコーヒー農園を使った5星級のアグロ観光リゾートがある。ロサリ村はマグラン県とスマラン県との県境に位置しており、この海抜9百メートルの高原リゾートは周囲に八つの山々を従えていて、遠くそびえる山の姿を折に触れて楽しむことができる。



東に Merapi, Andong, Merbabu, Telomoyo、西に Sumbing, Sindoro, Prahu、そして北には Ungaran という 八山がロサリを囲んでおり、このリゾートに身を置けば、熱帯の灼熱の太陽が照りつけているというのにそれほどの暑さを感じることなく山々の遠景を楽しむことができる。それを含めて、高原の涼風の中でかつて古き良き時代を謳歌した農園主たちの豪奢な暮らしの一端を垣間

見る機会がこのロサリに用意されているのだ。

Losari Coffee Plantation と命名された総面積20Ha 超のこのリゾートには26のさまざまなサイズのヴィラがあり、普通一般のリゾートが持っている施設に加えてコーヒー農園を散策したり、農園作業の見学などもオファーされている。

長い間使われていなかったこのコーヒー農園は、リゾートになると同時にコーヒー生産が再開され、 収穫されたコーヒー豆は Losari Java Rose の名を与えられてリゾートの看板商品のひとつになってい る。リゾートを訪れた客はコーヒーショップやレストランで、あるいは寝室で、このロサリジャヴァローズ の味覚を満喫することができる。

来訪客が必ず訪れるフロントリセプションカウンターは少々変わった建物の中にある。この建物はなんとジャワ島最古の鉄道駅舎のひとつだったのだ。ジャワ島で一番古い駅舎は1864年にスマラン市内の Kemijen に建てられたもので、そこがオランダ東インド最初の鉄道発起点になった。



次いで1878年にジュパラ県の Mayong 駅に設けられたものが二番目に古い駅舎だ。そのマヨン駅舎がはるばるとロサリに運ばれてきた。そのとき、マヨン駅舎はまさにこの世から姿を消そうとしていた。古びて使い物にならなくなったこの駅舎は、建物を分解して材料に使われているチーク材を売却する直前という状況下にあったのである。

ロサリに運ばれた駅舎は建てられた時に使われたチーク材をすべてそのまま再利用した。建物内部はリフレッシュされて再塗装がなされたとはいえ、外見は過去のままの姿を残すように配慮されている。

それが駅舎であったことを証明するかのように、昔の鉄道駅で列車運行のために使われていたさまざまな道具器具類があちこちに飾られている。列車の到着を待つ乗客のために駅に置かれていたベンチまでがそこに運ばれてきている。

ロサリコーヒープランテーションの訴求する、今は古い昔になったオランダ時代のジャワを顧客にア ピールする第一ステップがそのリセプションコンセプトであるようだ。[ 続く ]

# 「ヌサンタラのコーヒー(29)」(2023年11月30日)

同じ方針はリゾート本館にも貫かれている。オランダ人農園管理人の住んだ住居が外見をそのまま残して本館にされ、その周囲にジョグロとリマサンが特徴付けている古いジャワ風建築の建物が繋げられている。



オランダ時代のレシデン邸を模して建てられた管理 人邸はネオクラシック様式の太い円柱がファサードを特 徴付けており、また周囲を囲むジャワ風邸宅は古い民 家を移転させたもので、太いチークの柱が古き良き時 代を感じさせてくれる。農園管理人邸がいつ建てられた のかについては、1856年と述べている記事と1828

年と書いてある記事が併存している。

この邸宅に最後に住んだのはコーヒー農園の持ち主だったオランダ人グスタフ・ファン・デル・スヴァンだ。かれは1964年までそこを居所にしていた。かれが使った机・書棚・タンス・安楽椅子、更には金属製の窓飾りや他の室内装飾などが往時のままに本館の内部を彩っていて、香が焚かれ、香花の薫りが屋内に漂っているのと併せて、来場客をオランダ時代の農園主の暮らしの中に誘ってくれる。

ロサリコーヒー園はその昔、オランダ東インド政庁が開いたコーヒー農園であり、カランレジョ農園と呼ばれていた。政庁の役人だったグスタフ・ファン・デル・スヴァンが1922年にその農園を政庁から買い取った。それから40年以上が経過して、その間日本軍政期や独立革命期を中に挟んだために大し

た経済効果が発揮されないままグスタフは老齢になり、1964年に農園を売却した。購入したのはサラティガに住む退役軍人チョクロプラウィロ大佐だった。ところが、大佐がコーヒー生産事業を行なおうとしたものの経費がかかりすぎることが明らかになって、大佐も農園事業に本腰が入らないまま1988年に世を去った。大佐夫人が農園売却を打ち出したのが1991年で、それをイタリア女性のガブリエラ・テッジアが1995年に購入した。

建築デザイナーのガブリエラ・テッジアはジャワコーヒーに魅せられてジャワ文化を愛するようになった。ジャワ島のマグラン一帯を歩き回っていた時期にガブリエラが自分でその農園を見つけたのだ。愛称ギャビーと呼ばれていたガブリエラは自分の夢を実現することに邁進した。ジャワコーヒーの名が世界を揺るがせていたあの時代をこのジャワの一画に再現させたい。高級リゾートをここに設けて、現代人にオランダ時代のジャワの農園主の生活を味わってもらうことにしよう。ギャビーはロサリ村のコーヒー農園をアグロ観光と高級宿泊施設を備えた観光施設に作り上げた。

ファン・デル・スヴァンが住んでいた家を改造してリゾートの本館にし、クドゥスの伝統家屋4軒を分解してロサリに移し、それを最高級ヴィラに改造した。宿泊施設は5星級のレベルを満たすものにし、しかしモダンな印象は避けて古き良き豪華さの雰囲気ですべてを覆った。古いジャワの民家を改造した最大のヴィラは寝室が5部屋あって10人が宿泊できるようになっている。現代人にとって、そんな古いジャワの民家に足を踏み入れる機会はめったに得られないものにちがいあるまい。

ギャビーはこのリゾートの運営にいわゆるプロフェッショナルを雇用して使うのでなく、地域一帯の住民をプロフェッショナルにする方針でリゾートオープンの準備を進めた。たとえばコーヒー農園見学ツアーでは、農園の真っただ中に設けられているワルンの建物でロサリコーヒーが振舞われると共にコーヒー作りの実演が行われ、ガイドが説明する。

コーヒーを好まない客のためにジャワのジャムゥ売りお姉さんが客の求めに応じてジャムゥを供してくれる。それらを行なっているひとびとのすべてが地元民なのである。ギャビーはこのリゾートをオープンするための準備にたいへん長い歳月を費やしたのだった。グランドオープニングは2004年12月に

行われた。「続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(30)」(2023年12月01日)

レンチョ村プララガン部落はムラピ山とムルバブ山を結ぶ高地にある。標高1千6百メートルの高所にあるこの山奥の部落はボヨラリ県セロ郡に属していて、ヨグヤカルタから乗合バスで向かうとおよそ2時間の旅になる。この部落でモダンカフェスタンダードのコーヒー豆が生産されているのだ。

集落に生えているアラビカ種のコーヒー木は人間が一切世話をせず、自然のまま生育するのに任せている。住民の家の庭や畑に生えているコーヒー木からは赤い実だけが葉や枝や茎の付いていない状態で摘み取られる。ここで行われているプロセスは一風変わったもので、収穫された実をそのまま乾燥させるのだ。そうすることによって果肉の養分が豆に浸透し、フルーティな甘味と香りを持つ豆になるそうだ。

そのようにして作られるレンチョ lencoh コーヒーには、果肉を落としてからそのまま販売されるものと、 更に鍋で煎ってから販売されるものの二種類がある。煎られる場合、あまり深く煎らないように最善の 注意が払われる。煎りすぎれば豆に染み込んだフルーティさが台無しになってしまうからだ。

レンチョコーヒーを世の中に売り出すようになってから、集落の中や近辺に950本の苗が植えられた そうだ。それらが育てば、レンチョコーヒーの生産量は大幅にアップするに違いあるまい。

プララガン部落の歴史は15世紀までさかのぼることができる。住民は元々仏教徒であり、ジャワ島 平地部がイスラム化したあとまで仏教徒の集落だったそうだが、結局ひとびとはイスラム教徒に変わっ た。

ムラピ山側の斜面は1930年代の噴火によって荒れた凹凸の激しい地形に変化した。眺めは勇壮で美しくても、崩落の危険に満ちている。そのため住民はそこにアカシアとシナモンの木を植えて土砂

崩れを抑制した。その斜面を歩く必要があるとき、それらの木々に伝わって進めば土砂とともに千尋の 谷底に落下するリスクがミニマイズされる。

中部ジャワの州都スマランの東側は北のジャワ海に向かって張り出した太い半島型になっていて、 半島の中央に標高 1,002 メートルの Muria 山がある。ムリア山を南に下ると Kudus の町だ。クドゥスの ムリア山寄り山麓部では昔から kopi ireng Muria の生産が地場産業の一つに数えられていた。

イレンとはジャワ語で黒を意味するからコピイレンを英語に翻訳すると black coffee になるわけだが、 英語のブラックコフィとジャワ人にとってのコピイレンは物が違っているから、ジャワ人を相手にしてそ の翻訳を使うのはやめたほうがいいとわたしは思う。

1895年、オランダ東インド政庁はパティ県グンボン郡ジョロンにコーヒー農園を設けた。この農園はムリア山稜を広く覆って、パティ県グンボン郡からクドゥス県ダウェ郡にまたがるものになった。独立インドネシア共和国がイリアン解放戦争の関連でオランダ資産国有化を行なったとき、グンボン郡にある農園とダウェ郡に属す農園が分割された。後にヌサンタラ農園会社が作られて全国の農園の体系化が行われるようになるのだが、その最初は地元行政が自分の行政区画内の土地にある資産の責任を負う形で行われたためにそんな結果になった。

グンボン郡側の農園527Ha は最終的に PTPN IX 社の資産に落ち着いて、現在は同社の経営下に置かれている一方、ダウェ郡側の農園は地元民の運営下に長期間置かれたことから PTPN IX 社の資産にならなかった。 クドゥス県庁データによれば、民衆コーヒー農園はチョロ、ジャパン、トウルナディの各村に広がっていて、総面積550Ha のうちの440Ha でロブスタ種、110Ha でアラビカ種が栽培されている。 それら三か村の6百農家がそれぞれコーヒー畑のオーナーになり、伝統的な手法でコーヒー栽培を行なっている。 [続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(31)」(2023年12月04日)

その巨大な民衆コーヒー農園が粉末コーヒーを生産する家内産業を生み出した。1990年代になってカリウグ郡ジュタッ村に一時代を画した生産者が現れたのである。二軒の生産者がクドゥス、ジュパラ、パティ、ルンバン、ブローラなど中部ジャワ州東部北岸地域の市場を席捲した。その粉末コーヒーをひとびとはコピイレンムリアと呼んだ。略してコピイレンとも呼ばれた。

コピイレンは一回で飲み切るサシェットタイプで生産されている。粉末コーヒー5グラムと砂糖26グラムを混ぜて小型プラ袋に密封し、一箱に10サシェットを入れて7千ルピアで販売されている。

ところがインドネシアにコーヒーブームが興り、大中の全国規模メーカーが生まれてさまざまな製品を市場に出すようになった。その製品の中にサシェットタイプのものももちろん含まれていた。ワルンでコーヒーを飲みに来る客に使われ、観光地の道端や駐車場で熱湯の入った魔法瓶だけを頼りにコーヒーの作り売りをする道端商人に使われ、家庭やオフィスでも熱湯とカップさえあればすぐに作れるサシェットに入ったコーヒーは大いに売れた。

インドネシアでそのインスタント性が大いにもてはやされたサシェットタイプのコーヒーは、インスタントコーヒーでなくてコーヒーの粉末が入っているものが標準であることを念押ししておこう。そう、インドネシア人はそんなスタイルで kopi tubruk を飲んでいるのである。コピトゥブルッがインドネシアの国民的コーヒー飲用スタイルであるというセリフはそのサシェットコーヒーが十二分に説明しているようにわたしには思われる。

さて、クドゥスのコピイレンは全国規模メーカーが出すサシェットに押されて販売が縮小し始めたのだ。 ジュタッ村に登場した生産者の一軒は既に事業をやめ、今では Mentari ブランドのコピイレンムリアだ けが細々と生産を続けている。最盛期には2~3百キロの粉末コーヒーが毎日消費されていたというの に、昨今ではせいぜい1百キロしか使われないそうだ。 ムンタリブランドのコピイレンサシェット事業を開始したスディルマン氏はそれまでコーヒー豆の仲買人をしていた。地域のコーヒー生産農家を回って収穫を買い取る仕事だ。そのころまだ30歳代だったかれは、買い取ったロブスタ豆を薪のかまどで煎り、粉にして近隣のワルンに卸してみた。それがよく売れた。

本腰を入れてその事業に取り組み、十年くらい黄金時代が続いた。しかし結局は、大型メーカーの サシェットに市場を奪われて斜陽の道に追いやられてしまったのである。そうは言っても、コピイレンの 愛好者もまだまだいるのだから、事業を畳むまでにはならない。

コピイレン愛好者というのは、他のコーヒーをいくら飲んでもコピイレンを飲まないとコーヒーを飲んだ気にならない、と言うほどのマニアックさを示すひとびとなのである。農民・漁民・市場の商人・役所の下層職員たちがメインを占めているこの階層はワルンへ行ってコーヒーを頼むときにコピイレンを指定する。だから村落部のワルンのほとんどがコピイレンを常備している。

コピイレン愛好者の中には、さまざまな飲み方をして気に入った方式を常用するひともある。塩を混ぜてみたり、鍋で煮込んでみたり、自分独特のスタイルを考え出して楽しむのである。流行したおもしろい遊びとして、kopi lelet と呼ばれるものがある。

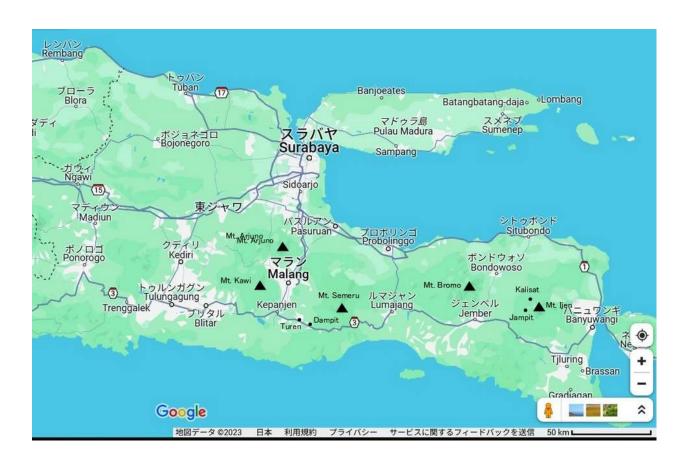
コピイレンはコピトゥブルッだから、粉の滓がカップに残る。その滓を少しカップの受け皿に取り、つまようじやマッチの軸などを使って紙巻タバコの表面に点々とくっつけるのだ。中にはごっそり塗りたくるひともいる。できあがったらおもむろに火を点けてそのタバコを吸う。このコピレレッは既に伝統習慣となって、ムリア山半島部地帯の至るところで行われている。

ムリア山半島部のコーヒーワルンも今ではサロンになり、一般庶民の情報交換の場になっている。 ひとびとはそこへやってきてコピイレンを飲み、コピレレッのタバコを吸い、さまざまな話を交わして時間 を送っている。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのコーヒー(32)」(2023年12月05日)

東ジャワ州のコーヒー産地は南部山岳地帯がメインをなしている。県名で言うならマラン・パスルアン・シトゥボンド・ボンドウォソ・バニュワギといったところ。かつてジャワ州知事は「国際的に高い知名度を誇る Java coffee はそれらの土地で生産されたものだ。」と語った。ジャヴァプリアンガーが衰退したあとの時代を東ジャワの山岳部が担ったことを州知事は述べているのだろう。

また Dampit Robusta Coffee という名前も世界的な知名度を持っている。ダンピッはジャワで生産されていたアラビカ種がロブスタ種に切り替えられたとき、そのスタートを切った土地の名前だ。1900年に今のマラン県ダンピッ郡でそれが行われた。



オランダ人はベルギーのブラッセルにある l'Horticulture Coloniale Brussel でコンゴ産コーヒーの苗1 50本を2フランで手に入れ、1900年6月30日にロッテルダム港から東インドに向かう Rotterdamsche Lloyd の蒸気船 Gendeh 号でスラバヤのタンジュンペラッ港に送った。

1900年9月10日、Cultuur Mij Soember Agoeng 社に届いた苗は取締役会書記の Tuan Rauws が

植え付けを手配し、マラン市の東南に広がるスンブルアグン農園に植えられた。届いた時駄目になっていた苗は7本だけで、143本の苗はスンブルアグン、ウリギンアノム(Wringin Anom)、カリバカル (Kalibakar)の三地区に植えられた。現在その三地区はすべてマラン県ダンピッ郡に含まれている。

ダンピッでのロブスタコーヒー生産は今でも続いている。歴史の香りまでが付着しているダンピッコーヒーを味わってみたければ、マランへ行ったついでにダンピッにも立ち寄るべし。ダンピッはマラン市からおよそ40キロ南東に離れた町だ。ルマジャンに向かう街道が通っている。



2018年12月にコンパス紙が推薦したダンピッロブスタコーヒーワルンはここ。ダンピッの町中のパジャン通りにあるワルンレスタリ(Warung Lestari)だ。ダンピッの市場からあまり遠くない。

その店舗は1990年にコーヒーワルンとしてオープ

ンした。それまでは生活基幹物資を扱う店だった。コーヒーワルンには近隣一帯の住民がたくさんやってきて、コーヒーを愉しみ、話題に花を咲かせ、夜遅くまで賑わった。店主へりさんは従業員が毎晩遅く帰宅するのを気の毒に思い、閉店を16時にした。開店は午前8時だ。だからワルンレスタリへ夜行っても、コーヒーは飲めない。

ダンピッの町にコーヒーワルンはおよそ30軒あるが、ワルンレスタリがアイコンの座を占めている。 他の町からもこのワルンを目指して客がたくさんやってくる。「だから値段は高くできないよ。」とへりさん は笑う。

メニューはインドネシアブサールとインドネシアクチール。ブサールは大きめのカップで一杯4千ルピア、クチールは小さめのカップで一杯3千ルピア。もちろんこの店特選のコーヒー豆も売ってくれる。飲んでみて気に入れば、それを買って帰ればいい。ダンピッ産の豆をブレンドした特選コーヒーは1キロ6万ルピア。もちろん他地方のコーヒー豆も用意されている。リントン、アチェ、バジャワなどだ。だが、ここだけにしかないダンピッ特選コーヒーのほうが希少価値があるのは間違いなさそうだ。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(33)」(2023年12月06日)

ところがダンピッコーヒーはダンピッのみで作られているものではなかった。ダンピッの名を銘打ったコーヒーは Ampelgading, Sumbermanjing Wetan, Tirtoyudo, Dampit の四地域で生産されたものだったのである。地元民はその地名を並べて頭字語を作り、アムスティルダム AmSTirDam で生産されるダンピッコーヒーの意味で Dampit Amstirdam と呼びならわした。

アムスティルダムはジャワ島最高峰、標高 3,676 メートルのスメル山麓の西南高原部に散在している。おもしろいことに、マラン県のコーヒー産地はスメル山のアムスティルダム、ブロモ山の Tumpang, Poncokusumo, Jabung、カウィ山の Wonosari, Ngajum, Kromengan、アルジュノ山の Pujon, Ngantang, Kasembon, Karangploso, Lawang というように、各山に抱かれて発展した特徴を持っている。マラン県のコーヒー産地を訪れたければ、それらの山を目指せばよいということになりそうだ。

スメル山と言えば、わたしがジャカルタ~バリ島間を何度も車で往復していたころ、マランの町からバニュワギまで高峰が連なっている東ジャワの南ルートを通ったことがある。街道はダンピッを抜けて東方のルマジャンに向かう国道3号線で、この道にはスメル山南麓の長い高原部を走る区間があり、道路から外れて谷に落ちると生還を期し得ない場所も多々あって、決して交通量は多くないのだがたいして広くない山道をバスやトラックの対向車とすれ違うことも頻繁に起こったために神経を消耗する体験をした。

今でも記憶によみがえってくるのは、ふと気が付いて左側の見晴らしの良い景観を眺めたとき、谷の向こうに見上げるほど高いスメル山の姿が中空を覆っていた姿だ。自分が走っている山稜の道路は結構な高度であるはずなのに、そこから見える視界のかなりの部分を覆っていたスメル山腹の迫力は、筆舌に尽くしがたいものがあった。その感動は多分、ヒンドゥの天上界を支えるメル山のイメージにつながるものだったような気がする。

アムスティルダムでは2万2千人の地元農民が耕作している 17,849Ha の農地がロブスタ種の栽培、

1,028Ha がアラビカ種の栽培に使われており、年間18.5千トンのコーヒー豆が生産されている。生産量の三分の一をマラン市にある輸出業者がアジアやヨーロッパに輸出している。この輸出業者 PT Asal Jaya は年間5万5千トンのコーヒーを輸出している。

かつて、アムスティルダムダンピッコーヒー生産者農民の中に不心得な者が出た。アサルジャヤ社に納めるダンピッコーヒー豆の中によその低級豆を混ぜたのだ。その結果注文が減少し、海外でのダンピッコーヒーの名前も忘れられた言葉になった。アサルジャヤ社がその名前を復活させる努力を行なった。そして2012年にピュアダンピッコーヒーの折り紙をつけた商品の輸出が再開された。徐々に市場からの信頼が回復されて、ダンピッロブスタの名前をまた耳にすることができるようになった。

同社はアムスティルダムダンピッ生産農民にドイツの4C(Common Code for the Coffee Community) 証明書を取らせる動きを進めた。その証明書を得ることによって国際的な品質保証と生産者農民の責任感向上という両得を手に入れることができる。2013年には5,878戸の生産者が4C証明書を手に入れた。総面積 4,212Ha のコーヒー畑にさっそくピュアダンピッコーヒーの折り紙が付いたのである。 [続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(34)」(2023年12月07日)

マラン市からダンピッへ行く途中に Turen があり、国道3号線がこの郡の南部をかすめている。トゥレンにも地元民に人気のあるワルコップがあるのだ。オーナーのアスクリさんをみんなはチャックリと呼ぶ。 2008年のコンパス紙にチャックリのワルンが紹介されている。

チャックリのワルコップはトゥレン市場の裏手にある。店舗が並ぶ一角の中の4x3メートルの空間が 地元民の愛するチャックリのワルンなのだ。ふたつのテーブルをはさむ2脚のベンチがその空間を占め、 大人が三人座るだけでいっぱいになってしまう。

コーヒーを注文すると、受け皿とふたのついた、時代もののカップに入って出て来る。あちこちにひび

が入り、中には持ち手が割れているカップもある。1983年に開業して以来、その場所で年を取った食器たちなのである。

言うまでもなく、このワルンで供されるコーヒーもトゥブルッ方式のものだ。淹れたコーヒーの液体を 濾すことはしない。「コーヒー豆はスンブルマンジン産で、混ぜ物は一切なし。自分で焙煎して粉に挽い ている。」とチャックリは語る。良いアロマが得られるよう、焙煎は土鍋を使う。

チャックリは客が飲んだコーヒーのカップの中の滓を捨てない。それを集めて客に cethe を供するのである。ルンバンやラスムでコピレレッと呼ばれている、タバコの巻紙にコーヒー滓をつけて吸うお遊びはこの地方でコピチェテと呼ばれている。

チャックリは若いころ、ワルンを16時に開けて深夜1時に閉めていた。しかし今では無理をせず、朝 5時半にオープンして16時に閉店するようになっている。ところが客たちは店主を見捨てもしないで、 店主が働きたい時間にやってくる。

チャックリのワルコップもサロン機能を果たしている。客たちはおしゃべりに興じて時の経つのを忘れ、その間にコーヒーを3杯も4杯も飲む。そんな芸当はとてもモダンカフェやブティックカフェでできるものではない。ワルコップだからこそ可能なのだ。なぜならチャックリのコピトゥブルッはカップ1杯でたったの1千ルピア。ミルクを混ぜたり、ショウガ入りにしてやって1千5百ルピアになる。

話しが一足飛びするが、これはチャックリのワルコップと無関係の話だ。悪事が行われるとコーヒー豆の品質が低下して市場がその銘柄を受け入れなくなり、コーヒー生産事業に障害が起こることはダンピッロブスタの事例が示している通りだ。その例は生産者農民自身が行った悪事だったが、生産者が被害者になる農園荒らしや畑荒らしも1990年代後半にしばしば発生した。

盗賊団が他人の農園や畑から熟した実を盗摘するのだ。生産者にとっては生産量が減ると言うだけでなく、盗まれるものが最高級の完熟した実ばかりだから経済的なウエイトの比率は生産量の減少に

比例しない。それが生産者の心理に波及効果を及ぼして、生産者自身が生産品の品質を低下させていく結果を産むのである。

どういうことかと言うと、農民は自分の畑の木の実が完熟するのを待たず、熟し方のまだ若いものを摘んでしまうようになるのだ。完熟するのを待っていると盗摘されるかもしれないではないか。だから、早めに摘んで売る方がマシだと考えるわけだ。おかげで上質のコーヒー豆の量がどんどん低下を起こしてしまう。

1998年の東ジャワ州コーヒー生産総量は、この荒らしが35ヵ所の農園に蔓延したことと長引いた 乾季によって前年の4万トンから2.5万トンに低下し、前年49%を占めていた上質ものが26%に大き くダウンした。

一方、盗賊団が盗んだコーヒー豆は名前の知られた高級品として市場に出すわけにいかないのが明白だ。通常の生産者でない者がそんなことをすれば疑われるに決まっている。結局は中級品として国内市場に流される運命にあり、泥棒も決して大儲けができるわけでもないのである。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(35)」(2023年12月08日)

スメル山に背負われたブロモテンゲル山岳地帯から更に東に向かうとアルゴプロ山系がそびえ立ち、そのもっと東にはラウン、スクル、ワトゥガンピッなどの山々が連なる山系がある。峰々の東端にはブルーファイアで有名なイジェン火口があって、そこからジャワ島の東の果てであるバニュワギの海岸部へと下って行くのだ。

ボンドウォソ県は標高 3,088 メートルのアルゴプロ山と 3,332 メートルのラウン山にはさまれた高原地帯だ。ボンドウォソのコーヒー栽培は1890年代にイジェンからラウンにかけての高原部で開始された。そこではアラビカ種が総面積1万1千 Ha の農園の全域を埋めた。

ファン・デン・ボシュが立案し実行した栽培制度の時代、東ジャワではブスキ Besuki とマランのレシデン統治区がコーヒー栽培計画の中心になった。もちろんコーヒーだけが対象にされたわけでもなく、ブスキレシデン区にはサトウキビ農園と12の製糖工場の設立なども計画されている。マランレシデン区でも種々の農作物が取り上げられていて、その地方の中で適材適所が実践されている。しかしブスキレシデン区の高い山々の上にコーヒー農園が作られるようになったのはもう少し歳月が経過したあとのことだった。

イジェン=ラウン高原にはじめてコーヒー農園が作られたのは1890年代であり、ヘアハート・ダフィッツ・ビルニが Blau 山(オランダ語ブラウは青の意味)の高原を開発して農園管理者になった。オランダ人が名付けたオランダ語の山名をプリブミは Blawan と呼ぶようになった。ブラウ山のコーヒー農園は後になって1927年に拡張され、標高9百メートルを超えるカリサッ=ジャンピッ地方にまで広がったのである。その歴史が反映されて、古い方の農園は Kebun Blawan、新しい方は Kebun Kalisat/Jampit と呼ばれている。

1955年に農園の名称が Landbouw Maatschappij Oud Djember と変わったのも束の間、1958年のオランダ資産国有化によってインドネシア共和国の資産にされた。1961年に東ジャワ州が興した PPN Kesatuan Jawa Timur VII が経営権を掌握し、その会社は1963年に PNP XXVI と変わった。

そのあと、全国に散在するオランダ時代の諸農園を担当する国有農園会社の統合へと進んだことから、カリサッ/ジャンピッ農園は1972年に PT Perkebunan XXVI (Persero)が掌握し、さらにヌサンタラ農園会社のシステム化によって1996年以降、第12ヌサンタラ農園会社 PTPN XII の経営下に置かれて今日に至っている。

カリサッ村とジャンピッ村はボンドウォソ県スンポル郡にある。カリサッ村はボンドウォソの町からまっすぐ東方に40キロほどの距離にあり、またジャンピッ村はカリサッ村の南に位置していて、どちらもイジェン高原の高所にある村だ。イジェンのブルーファイア火口はバニュワギ県に属しているが、その火

口の西端の線から西はボンドウォソ県に入るため、その両村はボンドウォソ県のコーヒー生産を支える 柱のひとつになっている。

PTPN XII もこのコーヒー農園をアグロ観光地にした。総面積4千 Ha のカリサッ/ジャンピッコーヒー 農園は海抜 1,100 から 1,550 メートルに達する高所にあって、いまでは一般市民に高原リゾート観光を オファーする Perkebunan Kopi Arabika Kalisat Jampit という名の観光施設が併設されている。涼しい農 園内の散策やコーヒー加工プロセスの見学ばかりか、花園での憩い、水泳、テニス、魚釣りなどの施 設設備も用意されており、このリゾートでの滞在はたっぷり楽しめるにちがいない。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(36)」(2023年12月11日)

このリゾートでは1927年に建てられた多数の従業員社宅とオランダ人管理人のために1937年に建てられた高床式の大邸宅がリゾートゲストのための宿泊施設に使われている。ヨーロッパの山岳地方を思い出させるような外見をしている管理人邸は豪華な作りになっていて、周辺環境の中に置かれて一幅の絵になる雰囲気を醸し出しており、ここでも昔の農園主の暮らしの一端をなぞることができそうだ。

Jampit House と呼ばれているその管理人邸は標高 1,450 メートルの高所にあり、内部はアンティークでロマ ンティックな雰囲気に満ち満ちている。下界の喧騒から 遠く離れた静謐な山上で穏やかに流れる時を味わいな がら過ごす日々は素晴らしい体験になるはずだ。そんな 高所にあるために雨季から乾季に代わる時期には夜明



け前に気温が4℃まで下がることがあるという話で、これもエキゾチック体験のネタになるかもしれない。

2000年代初期にこのリゾートを訪れた外国人観光客は圧倒的にフランス人が多かったそうだ。20 01年には657人のフランス人がこのリゾートのゲストになり、2002年はそれが954人に激増した。 翌年は413人に低下したものの、2004年には再び924人という大人数になった。フランス人以外の 外国人観光客はだいたい2百から3百人程度で大きな増減は見られなかった。

一方のインドネシア人ゲストはその間、2001年が1,863人、2002年1,336人、2003年1,48 6人、2004年1,546人といった推移を示した。

確かにこのリゾートはイジェンのブルーファイアを見に行くにも絶好の環境を提供してくれている。このリゾートへ行くにはシトゥボンドとボンドウォソをつなぐシトゥボンド街道 JI Raya Situbondo から枝分かれしているイジェン火口通り JI Kawah Ijen に入ってその道をどんどん走る。例えばボンドウォソ市内からスンポル Sempol まで165キロの距離を乗合バスが走っている。スンポルの町からリゾートまでは、イジェン火口通りから枝分かれした道を1キロ進めば到着するのだ。

イジェン火口通りはスンポルを越えてからどんどんイジェン火口に近付いて行く。イジェン火口の入山口に当たるパルトゥディン Paltuding に達するまで20キロ足らずの距離でしかない。そしてこのイジェン火口通りは更にパルトゥディンから下界のバニュワギの町まで70キロの距離をまったく同じ名前で繋いでいるのである。

つまりこのリゾートに宿泊すればイジェン火口まで距離がたいへんに近いということだけでなく、バニュワギ側の宿泊施設はパルトゥディン一帯にあまりよいところがないということを考え併せるなら、バニュワギの町中に投宿してパルトゥディンまで往復するよりもこのリゾートを利用するほうが快適さは格段に異なるのではないかと誰しもが思うにちがいあるまい。

ここで生産されているのは世界的に有名な Java Coffee だとリゾート関係者はみんな言う。プリアンガー高原で生産の始まったアラビカ種のジャワコーヒーが世界を震撼させたあと、ジャワコーヒーがロブスタ種に切り替わっていった後になっても、ここからジャワアラビカコーヒーが世界に送り出され続けたのである。年間生産量1千トンの9割が海外に輸出されているのだ。

リゾートマネージャーは利用客にコーヒー収穫ツアーとコーヒー加工プロセス見学ツアーを勧めている。この農園のアラビカコーヒー大収穫期は7~8月であり、その時期に行われる大収穫を一度でも目にすれば、大農園で行われる収穫の真の迫力がどんなものであるかを実感できるとマネージャー氏は言う。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(37)」(2023年12月12日)

普段でさえ3千人ほどの摘み取り作業者が農園で作業しているのだ。それが大収穫期になると人数はその数倍に膨れ上がり、工場が持っている40数台のジーゼルトラックがひっきりなしにコーヒーの実を満載して工場に入って来ては荷台を空にしてまた出て行く。

基本的に作業員は日雇いであり、その日摘んだ実を工場に納めることでその量に標準金額が掛けられて支払われる。支払いは夜になるのが普通だ。普段の3千人でさえ、莫大な現金が工場から地元 民をメインにする作業員の手に渡る。作業員がその数倍になる大収穫期には工場も数億ルピアにの ぼる大量の現金を用意しなければならない。そして大収穫期は何日も続くのである。

大収穫期から外れると、普段は小規模な収穫が行われている。ともあれいずれの場合であっても見 学ツアー参加者には、ただ見学して終わるよりも地元の作業者たちと一緒に収穫作業を体験してみて はどうかというお誘いがかかる。

作業者に混じって自分の名前を申告し、コーヒー木から実を摘み取り、終わると赤い実とまだ赤くなっていない実を選別し、それを工場側に引き渡す。収穫作業の体験はそこまでであり、そこから先は工場側の加工プロセスを見学するだけになる。

工場では赤くない実をすぐ加工に回すが、赤い実は水に沈むものと沈まないものに分けられる。そしてどちらも36時間の発酵時間を経てから水切りが12時間なされる。それが終わると9日間ほど天日乾燥されて含水率が36%まで落とされ、続いて36~48時間の機械乾燥によって含水率が11%まで

下げられる。そのあとは貯蔵されて選別され、焙煎を経て梱包される。

選別プロセスは農園の近隣に住んでいる地元民女性が行っている。乾燥プロセスが終わったコーヒー豆が女性の手で粒よりにより分けられるのだ。巨大な豆 biji gajah を特選し、次いで粒の大きさをそろえてより分ける。そのときに、豆に付着している不純物も厳格にチェックされて、汚れのない完璧な状態のコーヒー豆にされるのである。このようにして粒のそろった豆が市場に出て行く。

このイジェンラウン地域にもコーヒー生産者農民がいる。農民たちが作った組合は40あり、各組合は25軒から40軒の農家で構成されている。決して PTPN XII 社が一手に大規模農園で生産しているだけではないのである。民衆コーヒー生産も海抜1千メートル級の高所にある総面積 2,100Ha の農地で行われている。総生産量は年間1,200~1,600トンだ。その7割が国内市場向けに出荷されてきた。

国際的に Java Ijen-Raung Arabica Coffee と呼ばれている民衆生産のイジェンラウンコーヒーが20 12年にスイスに輸出された。8本のコンテナに満載されたイジェンラウンコーヒーはスイスで好評を博し、続いて米国の輸入業者がオーダーしてきたので、米国にもイジェンラウン民衆コーヒーが輸出された。

そのあと、2015年になってロシア・ポーランド・ウクライナなどのコーヒー輸入業者がスイスでイジェンラウンコーヒーを知り、各国のインドネシア大使館に輸出の仲介を依頼して来た。インドネシア政府外務省がそれを取りまとめたところ、年間1百トンを超える量になった。この話がボンドウォソ県から地元生産農民に伝えられたものの、とてもそこまでの生産余力がないことを農民側が認めた。

すると国有森林会社プルフタニが会社の遊休地1万 Ha を開放するので、それを農民がアラビカ種コーヒー畑に使って生産増を図るようにと協力を申し出た。そこに植えられた木が実を付けるようになれば、ジャヴァイジェンラウンアラビカのシングルオリジンコーヒーが世界のあちこちで飲まれているのを目にすることができるかもしれない。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(38)」(2023年12月13日)

インドネシアの伝統的なコーヒーの淹れ方に kopi tubruk というものがある。これはカップの中に粉末コーヒーと熱湯を一緒に入れてかき混ぜ、粉が沈殿してから上澄みを飲むスタイルのコーヒーだ。コーヒーの粉を濾過しないので滓が水分の中に混じり、飲む者の口に入ることになる。甘味好きのインドネシア人だから粉末



コーヒーに砂糖が加えられるのが標準のスタイルだが、砂糖ありでもなしでもそれがコピトゥブルッであるのは同じだとわたしは定義付けている。

数人分をその淹れ方でコーヒーポットやコーヒーサーバーに作り、その上澄みを数個のカップに分配する方法で行ったとき、それをコピトゥブルッと呼ぶのに異議を唱えるインドネシア人がいるかもしれない。多分その名称が持っている語感になじまないからだろうとわたしは思うのだが、原理そのものを比較するなら何の違いもないようにわたしには感じられる。

あるクダイコピ店主の話によれば、おいしいコピトゥブルッの淹れかたはカップにコーヒー粉末 10 グラムと90~95℃の熱湯を入れて作るのだそうだ。水が沸騰し始めたころに火を止めるのが適切なタイミングの目安になる。かれはまた、粉と砂糖を一緒に入れず、砂糖は粉からコーヒーエキスがしっかり溶け出してから入れるのが適切な作法だと主張した。その論理的な意見にわたしは感心した。

コーヒー粉末の挽き方は細かいほうがよいのではないかとわたしは考えている。というのもわたしの 経験では、美味しいコピトゥブルッは飲んだあとに粉が泥状になっているのが普通だったからだ。その ためにわたしの家では、コピトゥブルッに泥コーヒーという名前を献呈した。その話は上に書いた。

インドネシア語 tubruk は「ぶつかる・衝突する」と訳されることが多いが、「飛び掛かる」の意味が第 一義だ。飛び掛かって行って自分の身体を相手にぶつけるのである。大好きなおじさんがやって来る のを見た幼児がおじさん目がけて走り出し、おじさんの胸に飛び込んで行くような行為がトゥブルッなの だ。

「潰して細かくする」あるいは「叩いたり潰したりして殻を外し、きれいにする」という語義が二番目にあり、コピトゥブルッというネーミングは粉末コーヒーと熱湯がカップの中でぶつかり合うイメージを形容して行われたものではないかと言う説があるのだが、わたしには細かく潰したコーヒー豆が意図されているように感じられる。

ちなみにその類義語 tabrak は「ぶつかる・衝突する」を第一義にしており、交通事故などにはこのタブラッが使われるのが常道だ。交通事故で bertabrakan の語が使われていれば、ふたつあるいはそれ以上の台数や種類の乗り物が互いに同じような体勢で衝突した印象を感じさせるが、もしも bertubrukan が使われたなら、大きいものと小さいものが衝突した結果大きいものが小さいものの上に乗り重なっている印象を受ける。tubruk には折り重なるという語感も含まれている。閑話休題。

この淹れ方をインドネシア固有の伝統作法だと語るインドネシア人は数多い。しかしほんとうにそうかどうかはよくわからない。この極めて簡便なコーヒーの淹れ方が長い歴史の中で、コーヒー粉が食べ物から飲み物にされる場面で最初に起こった方法だったのではないかとわたしには思われるのだ。だから、コーヒーが飲用に使われるようになった初期のころの淹れ方はこれが標準になっていた可能性をわたしは空想するのである。

この淹れ方がインドネシア人の発明でないのは、アラブ世界のあちこちで同じ淹れ方が使われている点から推測できる。アラブ半島南部からアラブ世界の隅々にまでコーヒー飲用が広まったとき、カフワという飲み物はすべからくこの淹れ方で作られていたのではないだろうか。

もちろんそのバリエーションとして、鍋に全部を入れてから熱するという方法も行われたことだろう。 大人数分を作る場合はそのほうが明らかに効率が良い。反対に一人分を作るときに少量の水と粉末コーヒーだけを鍋で熱することの効率の悪さも普通の頭脳の持ち主ならすぐに判ったにちがいあるまい。 適材適所の使い分けがなされて当然だったようにわたしには思われる。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(39)」(2023年12月14日)

現代世界で標準になっている「濾過された液体コーヒー」の様式がいつどこで始められたのかはよく解らない。仮にそれをトルコからヨーロッパにコーヒー文化が伝わった後でヨーロッパ人が始めたとしよう。するとコーヒーの淹れ方のバリエーションが下流のヨーロッパから上流のアラブに逆流することが起こった。当然アラブ世界のあちこちで淹れ方の二分化が発生し、それを区別するための術語が使われるようになった。

古くからあったトゥブルッ方式の淹れ方をトルコ人はトルココーヒーという名称で呼んだ。類似のことが各地で起こり、ギリシャ人もこの淹れ方をギリシャコーヒー、アルメニア人もアルメニアコーヒーという呼び方で濾過方式と区別した。その習慣がいまだに語法として残っているそうだ。

トルココーヒーという言葉をわれわれはスパイス入りコーヒーという意味に限定して使っているのでは ないかと思われるのだが、この説ではなんとそこに淹れ方の意味までが絡まっていたということになる。

イ\_\_ア人がコピトゥブルッをインドネシア asli(オリジナル)と称する意識の裏側には、オランダ式(西洋式)でないという政治的な意味合いが隠されているようにわたしには感じられる。白人支配者への対抗意識から、西洋人トアンたちがヌサンタラに持ち込んだものでない、土着で非西洋的なものという点を強調して、それをアスリという言葉で表現したように解釈してもおかしくはあるまい。そのようなシンボリックな意味合いがコピトゥブルッに持たされていた時期が確かにあったのだ。

ということは、オランダ人がコーヒー農園を作って大規模生産に励み、またかれら自身もプリブミ使用人にかしずかれて日々のコーヒーを楽しんでいた時代に、トアンのお屋敷ではコーヒーが濾過方式で淹れられており、一方ではコーヒー好きプリブミがこの簡便なコピトゥブルッを飲んでいた状況が並列的に存在したありさまを想像することができるではないか。

その推測をもとにしてわれわれは、インドネシアのコーヒー文化の由来が百パーセントオランダ人に 帰しているのでなくて、アラブからの別ルートでの、ヨーロッパを経由しない文化伝播が存在したことを インドネシアアスリか

想像するにいたる。アラブ人かペルシャ人かインド・パキスタン人か、その辺りのことははっきりしないにせよ、そしてまた、西洋人がコーヒーを伝える前か伝えた後かも明言できないものの、オランダ人とは無関係なところでヌサンタラのどこかにアラブオリジナル方式のコーヒー飲用文化が古い時代に伝わっていた可能性をこの淹れ方の存在が証明していると考えることができるだろう。

「インドネシアのコーヒーの発端はオランダ人が・・・」という話は細密画の一部だけを取り出して見せているものかもしれない。その画の中にある、ほやけて語られていない部分を見落とすと、画像の意味を誤解することになりそうだ。

コピトゥブルッがナショナリズムのシンボルにされることが、オランダ東インドの青年たちがオランダに留学するようになった時代に起こった。バタヴィアで発行されたムラユ語新聞 Bintang Timoer の1927年10月3日版に掲載されたアブドゥル・リファイ筆の記事には、オランダのレイデンで開かれたインドネシア協会の会合の様子が記されている。インドネシア人のオランダ留学の歴史は、拙著「留学史」:

http://omdoyok.web.fc2.com/Kawan/Kawan-NishiShourou/Kawan81-Ryuugakushi.pdf

をご参照ください。

[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(40)」(2023年12月15日)

あるとき開催されたインドネシア協会の総会には、ハーグ、レイデン、ロッテルダム、ヴァヘニンヘン Wageningen などで学業中の会員が集まった。この会合では式進行から諸作法、言葉、姿勢や振舞いなどすべてのものごとをできるかぎり伝統的なインドネシア様式にすることをかれらは事前に申し合せた。たとえオランダの土地にいても、この会合の中だけはインドネシアにすることをかれらは望んだの

だ。ただし服装だけは例外にされた。

言葉はジャワ語もしくはムラユ語を使い、オランダ語は使わない。食べ物飲み物はインドネシア料理だけ用意し、食べ方もスプーンを使わないで手で食べる。料理は全員がゴトンロヨン方式で作り、後片付けもゴトンロヨンで行った。

用意された飲み物の中でコーヒーはコピトゥブルッが選ばれた。コピトゥブルッが民族性をシンボライズするものであるとかれらが判断したからだ。砂糖はグラジャワ。しかしミルクは排除された。ミルクコーヒーはインドネシア民族を象徴しないのだ。煙草はトウモロコシの皮で巻いたクロボッ、紙巻きたばこはダメ。レイデンの街の一角で催されたインドネシア青年たちのこのスラマタンは翌朝まで続けられた。

ナショナリズムのシンボルを使う手法は効果的だった。支配者であるオランダ人のものに従うのでなく、被支配者が昔から持っていた伝統に従うことで支配されているという意識が薄らぎ、自立の精神が湧きおこった。民族自立の議論の傍らにコピトゥブルッが高い香りを放ち、民族独立に向かう意欲を増進させた。ヌサンタラの伝統的飲食物が西洋文明の虜にされたプリブミの精神を卑屈な奴隷の意識から解放したのだ。

正直に言うなら、その効果の半分は嗜好の問題だと言われても仕方ないかもしれない。西洋料理で育てられなかったかれらの舌と口は、慣れ親しんだ味覚のほうにより高い満足度を覚えて当然だったのだから。西洋人トアンたちがレイスタフェルを好んだとはいえ、ヌサンタラの家庭料理がそのまま供されたわけでは決してない。トアンたちの舌と口に合わせてモディファィされたヌサンタラ料理がレイスタフェルの食卓に並べられたのである。トアンたちが賞味したのはそのエキゾチックさであり、その料理に浸み込んだローカルな味覚ではなかった。

同一の味覚嗜好にならなかったことが植民地主義と民族主義、支配者と被支配者の対立を明確な ものにした。国民社会の行政統治支配者と被統治大衆が同一の味覚嗜好になってしまった現在、イン ドネシア人にはあのころのような闘争がもう行えなくなってしまったようだ。きっとだれが敵でだれが味方なのかよく分らなくなってしまったのだろう。

自分たちが食べている食べ物を一緒になって食べようとしないヨソモノは仲間にできない。この原理 は太古の昔から人間の本能の中に刻み込まれて人間の習性の一部と化したように見える。原始的社 会に紛れ込んだ文明人は、原始社会のひとびとが食べる異様な食べ物を生理的に拒否してしまう。自 分たちの食べ物を食べないヨソモノは自分たちに悪意を抱いていると原住民は考え、そいつの悪意が 実行に移される前に予防措置を執ろうとする。紛れ込んでしまった文明人の生命はもはや風前の灯だ。

同じ食べ物を分け合って食べれば兄弟になれるという信仰じみた観念は世界のあらゆる民族の言語表現の中に出て来るのではあるまいか。食という個人的な行為が集団における共同行為にされ、そこでの行動が連帯や一体感といった人間関係の内容を把握する物差しにされるというメカニズムはいったい何を根拠にしてできあがったものなのだろうか?

今では、食の多様化が同一の食べ物というクリテリアをほとんど消滅させたものの、たとえ飲食物が 異なっていても同一の場で「飲み食いする」という同じ行為を一緒に行うことが善であるという原理はい まだにわれわれの本能の中に埋め込まれているようにわたしには感じられる。

わたしがかつて体験した、「オレの勧める酒がオメエ飲めねえと言うのか?!」という酔漢の恫喝も その一現象だろう。

大勢が集まって飲食する宴の中で、個になって飲食せずにじっと座っていられる人間がどれほどいるか。そしてみんなが行っている宴の集団行為に加わらない「個」になった人間を許容して放置できる宴がどれほどあるのか、その答えは容易に想像できるように思われる。個になって共同行為に参加しない者に対して、その存在自体から宴の参加者たちは悪意を感じ取るのではあるまいか。個人主義を標榜する西洋社会にもこの本能は生き続けているのではないかという思いをわたしは抱いている。
[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(41)」(2023年12月18日)

共和国独立前のオランダに作られたインドネシア協会のイ\_ア人青年たちは、民族主義の実践にナショナリズムのシンボルを必要とした。飲食物という人間の基礎需要品はそこに大きい効果をもたらした。異民族支配者とプリブミ被支配者の間に溝を作って明瞭な線引きを可能にするとともに、被支配者の連帯と一体感の育成をも推進したのである。加えて、飲食物が醸成する「連帯と一体感育成」の心理効果をオランダの政治警察は見落としてしまった。プリブミ留学生が食べている食事や飲み物にそんな効果があるなどということをかれらは夢想だにしなかった。

オランダ政府は東インド出身留学生の監視を厳しく行った。民族主義運動の弾圧は東インドで厳しく行われたものの、オランダ本国では東インドほどの厳しい弾圧がなされなかった。それでも、官憲による監視活動は抜け目なく行われた。

東インドでは植民地政庁が、民族運動が反オランダ独立闘争に向かう強い懸念を抱いて監視と弾圧を厳しく行った一方、オランダ本国では1917年ロシアのボルシェビキ革命が東インド留学生に共産主義運動の扇動を行うことの不安の方が強く、おのずと東インド政庁とは異なるスタンスで留学生に相対することになった。

インドネシア風スラマタンの形を取ったレイデンのインドネシア協会総会も政治警察によるスパイ活動の標的にされたにもかかわらず、警察側はどうやら完全に目をくらまされてしまったようだ。民族主義青年たちはそんなナショナリズム飲食物を選び出してそれらに政治的な性格を与えたのである。コピトゥブルッがそのひとつに選択されたのは、それが十分な理由を備えていたからだ。

インドネシア共和国建国の父スカルノ初代大統領も濃くて真っ黒なコピトゥブルッを愛好したそうで、 それがナショナリズムをシンボライズしていたことは疑いあるまい。しかしそんな時代が遠い過去のも のになってしまった今、かつてインドネシア民族を象徴したコピトゥブルッはどのような運命に向かって 歩んでいるのだろうか?

#### コーヒーカップの中の独立

世界制覇を果たした西洋文明が、まったく伝統的に異なる文明文化を持っていた諸民族に国際化という言葉で生活様式の西洋化を促進させた。広範な地域を制覇した文明が域内の政治と文化の基準と化す現象が世界の歴史の中で飽きるほど繰り返されてきたことをわれわれの誰もが知っている。地球規模の地域が制覇されたとき、それを成し遂げた西洋人の文明が地球上の最高の文明になる扉が開かれたのである。

自ら築いてきた伝統的な文明文化を自分の意志で二次的な位置に置き、150年ほど前に西洋化を 目指して突き進んだ民族もあれば、あたかも周囲から西洋文明の潮が満ちてきたサンゴ礁のように何 世代もかけて自己の伝統文化に対する価値観がじわじわと変容したところもあったようだ。

ともかくへゲモニー優位の価値観が「濾過された液体」様式のコーヒー飲料を正しく、美味しく、美し いコーヒーという位置に置いたことで、コピトゥブルッは文明的ライフスタイルから追い払われる運命を たどりつつあるように見える。

ほんの数十年前までコピトゥブルッを供していたクダイコピですら、今では濾過方式のコーヒーを供するところが増えてきた。普通一般の食事ワルンでコーヒーを頼むとコピトゥブルッが出されるケースが多いのに反して、コーヒーワルンとして人気のある店へ行くと濾過されたものが多いという現象になっているようだ。

コーヒーの淹れ方・飲み方の面から言うなら、コピトゥブルッは濾過方式に比べて滓が口に入るというデメリットを抱えている。その劣った要素のためにコピトゥブルッは消え行く宿命にあると語るひとも中にはいる。しかしコピトゥブルッの仲間としてのトルココーヒーやギリシャコーヒーはいまだにしっかりと生き延びているのではなかったろうか。

### [続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(42)」(2023年12月19日)

インドネシア人は本当にコピトゥブルッ離れに向かっているのだろうか?ここ数年前から大都市にあるスーパーマーケットのコーヒー豆売場に、袋入りの高級中級品の中に混じって Kopi Tubruk と銘打たれた商品が出現するようになった。袋に入っている品物自体を見ると、メーカーによっては普通より細かく挽いた粉末コーヒーが入っているものもある一方、別のブランドではそのメーカーが出している普通挽きの粉末ロブスタと同じものが入っているように思われるケースもあって、これは単なる販売手法の多様化でしかないのだろうかという疑念が湧きおこって来る。言うまでもなく、包装袋にはコピトゥブルッの淹れ方が説明されている。

ジャワコーヒーの章のコピイレンの項で触れたように、一回分使い切りのサシェット入り粉末コーヒーの需要はすさまじいものがある。その需要者のマジョリティは低経済階層だ。村落部の雑貨ワルンで、あるいは都市部でも低経済地区の雑貨ワルンで、粉末コーヒーサシェットはとてもよく売れている。家庭用ばかりか飲食ワルンや道端商人の営業用にも使われているのだから、需要の大きさは並たいていでなさそうだ。

そしてその砂糖の混ぜられたサシェットスタイルの粉末コーヒーに熱湯を注いだあとでそれを濾過する人間がいるという話をわたしは聞いたことがないのである。ということは、みんながコピトゥブルッとしてそれを飲んでいると言えるのではあるまいか。

高級ホテルでない、中級や上の下クラスのホテルに泊まると、客室に置かれているコーヒーと書かれたサシェットの中身がインスタントコーヒーでなくて粉末コーヒーであることにしばしば出くわす。宿泊客への無料サービス品だからコストという経済問題が絡んでいることは言うまでもないのだがそれ以上に、コピトゥブルッというものがインドネシア人にとって相変わらず普通に受け入れられているものであることをその一事が示しているようにわたしには思えるのである。

インドネシア人がコーヒーを飲むようになった初期、グラインダーで細かく粉砕したコーヒー豆の粉末

と砂糖をカップに入れ、そこに熱湯を注いでから粉末を沈殿させ、その上澄みを飲む作法が使われた。 液体を濾過しない淹れ方にはトルココーヒーやギリシャコーヒーがあるとはいえ、トルココーヒーは鍋に 全部を入れてから熱するのがトゥブルッとの違いだという説明をするイ\_\_ア人もいる。つまりインドネシ ア人にとってのコーヒー飲用の歴史はコピトゥブルッの歴史だったということをその説は述べているので ある。

現代イ\_\_ア人のコピトゥブルッの淹れ方は、細かめの粉末10~13グラムをカップに入れ、砂糖は好みの量にし、沸騰直前の湯を直接上からぶっかける方法だ。そのあと3~5分間放置してコーヒー粉末が底に沈殿するのを待ち、おもむろに啜り始めるというのが標準の作法とされている。

クダイコピでコピトゥブルッを注文すると、店によって二種類の姿でテーブルに置かれる。ひとつは粉が水面上に浮いている状態のもの、もうひとつは粉がすべて底に沈んだ状態のものだ。水面上に浮いているものが置かれると客は軽い振動を与えて早く底に沈むように努める。その違いは注がれる湯の状態と注ぎ方によって生じるのだそうだ。

簡単なように見えるコピトゥブルッの淹れ方ひとつにも独特のアートがあると専門家は語る。豆の挽き具合、つまり粉末の細かさ。湯の温度。そして粉末コーヒーが湯に浸かる時間の長さ。その兼ね合いでコピトゥブルッの最高の美味さが引き出されるかどうかが決まるのだと言うのである。

美味さを決めるポイントは湯に溶け出したコーヒーエキスの量であり、ドリンカーは自分の好みにもっとも合う仕様を見つけ出さなければならない。粗い粉末は湯との接触が早く進み、溶け出すエキスの量も最大にならない。細かくなればなるほど、湯との接触に時間がかかり、それだけエキスの量も増加して行く。エキスの量が大きくなれば液体の苦味が強くなり、エキスが少なければ液体は酸味をより感じさせるものになる。湯の温度と湯に浸ける時間を同じにしてやることで、粉の挽き具合が作り出す味の違いを比較することができる。そのようにして自分に合う挽き具合を決めることをその専門家は勧めているのだ。

### 「ヌサンタラのコーヒー(43)」(2023年12月20日)

1. 粉末を買うのでなく、焙煎された豆を買うのがよい。

まだ新鮮度の高い豆を自分で挽くのがベストだ。何か月も保管されていた焙煎豆を使うのはよくない。また、むやみに細かく挽けばよいというものでもない。目の粗さは fine レベルにし、食卓塩より少し細かい肌理にする。extra fine にすると苦味が強まるから、まろやかな風味のバランスが崩れかねない。自分で挽くのがむつかしいひとは、コーヒー豆販売店で挽いてもらえばよい。コピトゥブルッ用と言い添えることを忘れないように。挽き具合の目の細かさについて店員たちはたいてい十分な理解を持っている。

### 2. コーヒーと湯の関係

コーヒーと湯の量的関係に絶対的な基準があるわけではない。とはいえ、平均的な及第点が取れるものとして、粉末コーヒー大さじ一杯(15グラム)に湯140ccというのをひとつの目途にできる。しかし砂糖の量を増やしたりミルクを加える場合は及第しなくなる恐れが出て来るから、盲目的な基準にしてはいけない。

### 3. 湯のクオリティ

沸騰した湯を火からおろして1~3分間置き、それをコーヒーに注ぐのがアチェ式コピトゥブルッの標準作法だ。沸騰した湯をそのままかけないことがコピトゥブルッの美味しさを高める。その状態の湯は9 0°Cくらいの温度になっている。

### 4. 湯の注ぎ方

カップに粉末コーヒーを置いてから鶴首形のヤカンで湯を注ぐとき、中央部に集中させるひともいれば、周囲を旋回しながら注ぐひともある。コーヒーと湯の接触する条件がそれによって変化する。コーヒー粒の膨らみ方とエキスを湯に放出したあとの滓に違いが出て来るのである。理論的に言って、コーヒー粒の膨らみ方の小さいほうが、エキスの放出量が大きくなる。自分の好みに最適なエキス量を得るために最も効率の良い湯の注ぎ方を見つけ出すのも有意義なことがらになる。しかし本当のところは、粉末コーヒーをいきなり熱湯の中に沈めるのでなく、ほんの少し湯で濡らしてコーヒーからガスを放出さ

#### コピトゥブルッの奥義

せるのが望ましい。30秒くらいガス抜き時間の余裕を持つのがよいだろう。

### 5. 待ち時間

カップの中の粉末コーヒーに熱湯を注いだあと、粉末が底に沈んで液体と分離するの待つ時間が必要になる。その間、コーヒーのアロマが強まって行く。一般的に、およそ4分間が妥当な待ち時間だ。その時間を待たないで啜れば、粉末含みの液体が口に入って来るかもしれない。かき混ぜるのは構わないが、まず粉末コーヒーと湯の接触が十分になされたあとでかき混ぜるほうがよい。かき混ぜはゆっくりと行う。またコーヒーエキスをよりたくさん放出させたい場合、かき混ぜ時間を少し長くしてやると効果的だ。

### 6. 砂糖

真のコーヒーの味を楽しみたければ、混ぜ物は少なければ少ないほどよい。しかし苦いのが嫌いなひとは砂糖なしでは済まないだろう。砂糖はヤシ砂糖がお勧めだが、入れすぎないようによくよくご注意を。ヤシ砂糖を加える場合は140ccの湯に砂糖大さじ半分が目安になる。あるいは210ccの湯に砂糖大さじ一杯でもよい。砂糖でなくミルクを混ぜるのも悪くないが、最適バランスがむつかしくなる。サシェット入り粉末コーヒーを使う場合、砂糖やミルクの混ぜられていないピュアコーヒーでコピトゥブルッを作るほうがよい。しかし豆を買ってそれを粉に挽いたもののほうがアロマも味覚も美味しさの点でまったく異なっている。インスタントサシェットはインスタント性を望むひとに最適なものなのである。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(44)」(2023年12月21日)

スマトラ島はジャワ島に先駆けてインド亜大陸との交通が盛んになった土地だったと思われる。たと えそこが通過点であったとしても、インドからの文明と文化の渡来はジャワ島よりも一足早かったので はあるまいか。インドネシアで最初に広大な地域に覇権を樹立したスリウィジャヤ王国の出現は、やは りインドとの関りの中にあった要因がそれを可能にしたためではないかという気がするのである。 スマトラ島の歴史は最初、マラッカ海峡沿いのスリウィジャヤ王国が発端を飾った。その時代はマラッカ海峡沿いにできた諸港が?栄を謳歌したようだ。ところがそのうちにインド洋側にできたバルス Barus、シボルガ Sibolga、ナタル Natal、アイルバギス Air Bangis、パダン Padang などの諸港湾都市が 商港として栄えるようになって、マラッカ海峡西岸の諸港を追い抜いてしまった。言うまでもなくそれらの 新興諸港で売られたのは有力な国際商品であるスパイス類であり、諸外国の船がスパイスを求めて、インド洋の荒波にもまれる小規模な港にやってきたのだ。

インド洋東岸商港の繁栄はオランダ時代が終わるまで続き、そして大戦のあとインド洋を通る通商ルートがマラッカ海峡に集中するようになってスマトラ島西岸諸港は忘れ去られる運命を余儀なくされた。オランダ東インド政庁がスマトラ島西岸部をいかに重要視していたかということは、1863年に商工会議所をパダンに開いた点から推測することができるだろう。政庁が開いた商工会議所はバタヴィア・スマラン・スラバヤ・マカッサルにあっただけだったのだから。

オランダ時代が終わるまで何百年間も諸外国の船が集散し、時にはフランス人の海賊船が荒らしに やってきたこともあるその一帯はいまや、「昔の姿いまいずこ」という風情になっている。

コーヒーの歴史という切り口でスマトラ島の位置付けを考えてみるなら、VOCがジャワ島にコーヒー 栽培を進行させていたころ、アラブからインド・ペルシャに伝わったコーヒー飲用の習慣をインド人やペルシャ人が既にスマトラ島に持ってきていた可能性は大いにありうる気がするのだが、実際にはコーヒー豆のエキスを使った液体飲料でなくてコーヒーの葉を煎じて飲む茶葉スタイルがスマトラ島のいくつかの場所で伝統と化していたことを発見して、われわれは大いに戸惑ってしまうことになる。

それはそれとして、コーヒー葉を煎じた飲料の名称にカワという言葉が使われている事実にアラブ語 カフワとの関連性を感じるのは、わたしだけではあるまい。

スマトラ島に産するコーヒーの有名どころはマンダイリン Mandailing、リントン Lintong、ガヨ Gayo が三

傑をなしているとはいえ、他にもレジャンルボン Rejang Lebong<sup>11</sup>、ジャンカッ Jangkat、シディカラン Sidikalang、シピロッ Sipirok、タルトゥン Tarutung などがあって、それらの産品にも根強いファンがいる。

それらが国際的に名の知られたものになったのは、オランダ人の生産奨励と商業活動があってこそのものだった。たとえどこかの土地にコーヒーの木が散在していて、地元民がそれを美味い液体飲料にして飲んでいたとしても、オランダ人の商業主義の流れに載せられなければ国際社会がその存在を知る方法はなかったはずだ。



スマトラ島でオランダ人が最初にコーヒー農園事業を始めたのは北スマトラのリントンだそうで、その歴史は1750年までさかのぼる。面白いことに、上述のコーヒー産地のうちのシディカラン、リントン、タルトゥン、シピロッ、マンダイリンは北スマトラ州に集中していて、オランダ人がいかに北スマトラという土地を深く利用したかということをそれが示しているように思われる。

<sup>11</sup> この地域の言葉で世界的に有名になったのはクロコダイル(ワニ)だ。現地語では「ココダイ=ちょっと待て」という意味。

ムラユ、ミナンカバウ、アチェからのイスラム化の波に直面した北スマトラの地場支配者がオランダ 人を防波堤にした結果がそれだったのかもしれない。そして少なくともイスラム化の波を防ぐことはでき たものの、地場の伝統宗教の隙間にキリスト教が浸透して行くのをとどめる術はなかった。

ちなみにマンダイリンでのコーヒー栽培開始はファン・デン・ボシュの栽培制度渦中の1835年であり、 別名 Merangin とも呼ばれているジャンカッは1901年、ガヨはもっと遅れて1918年となっている。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのコーヒー(45)」(2023年12月22日)

それまで独立王国だったアチェスルタン国を征服するためにオランダは1873年にアチェ戦争を起こした。王都はオランダ軍に占領されたものの、対オランダ抗争は全土に広がり、アチェ側の抵抗が完全に終息して平和が戻るまでに31年の歳月を要した。

この戦争が峠を越えて終焉の方向に向かい始めた時期、抵抗ゲリラ戦指揮官たちを追い求めていたオランダ植民地軍の情報の網に、アチェ側の大物のひとりテウク・ウマルの消息が引っかかった。抵抗戦のメインリーダーであるテウク・ウマルが軍勢を率いてムラボに帰って来るという情報だ。植民地軍を率いていたファン・ハーツ将軍はその機会を逃さなかった。ムラボの郊外に大規模な部隊を配置して、ムラボに入って来るテウク・ウマル軍を包囲する作戦をかれは立てた。

1899年2月11日の夜明け前、ムラボに向かって進軍してきたテウク・ウマル軍の行く手をオランダ 軍がさえぎった。退路も抑えられてしまった軍勢は弾雨の中を前進する以外になす術がなかった。アチェ人に降伏という言葉はないのだ。テウク・ウマルは銃弾を浴びて45歳の生涯を閉じた。テウク・ウマルの名は国家英雄として全国諸都市の大通りにその名を残している。

戦死する前日、テウク・ウマルはムラボに向けて進発する前にこんな言葉を述べたそうだ。

Beungoh singoh geutanyoe jep kupi di Keude Meulaboh atawa ulon akan syahid.



明朝、われわれはムラボのクダイでコーヒーを飲んでいるだろう。 もしそうならなければ、わたしは殉教しているだろう。

コーヒーを飲む習慣は世界中のどの土地へ行こうが、きっと普通に見られるものになっているのではないだろうか。だがアチェ人のコーヒーに関する振舞いはきっと誰もが、普通ではないと思うのではあるまいか。なにしろ、日の出前のイスラム礼拝を終えた大勢のひとが

家から出てクダイコピに集まって来るのだから。

朝まだうす暗いうちからアチェにたくさんあるクダイコピは賑わいはじめて夜中まで客足の絶えることがない。アチェ人にとってのコーヒーはかれらの生活規範のひとつになっているように見える。アチェ人はしばしば「コーヒーを飲まなきゃ元気が出ない」と言う。

ところが飲む場所までもが暗黙の中で合意されている。クダイコピ、あるいはワルンコピ、で大勢で わいわい言いながら飲むのが「コーヒーを飲む」という言葉の意味しているところなのだ。

ワルンコピはガソリンスタンドのようなものだ。自動車はガソリンを入れなきゃ動かない。ガソリンスタンドでガソリンを入れるように、アチェ人が働くためにはワルンコピでコーヒーを飲まなきゃならないのだ。 そう説明する声もある。

たいていのアチェ人が、家で飲むコーヒーとワルンで飲むコーヒーは美味しさが違うと言う。同じ種類の豆を使っていても、豆の処理方法が違うのか、淹れ方が違うのか、何かが加えられているのか、それとも単に雰囲気や環境の違いが心理に影響を及ぼしているだけなのか。アチェは大麻で有名な土地だ。ワルンでは大麻を混ぜているから美味いのだと語るひともいる。コーヒーに大麻を混ぜるのは昔からの普通の慣習だったという説もあるのだ。この話はもっと後で触れることにする。ともかく、ワルン

で飲むほうが美味いという印象が大勢のアチェ人を一日中ワルンコピに集めているのである。

本項ではワルンコピとクダイコピを同義語として使っている。kedai はタミール語源のムラユ語であり、warung はジャワ語だ。スマトラ島北部地域では元々クダイの語が使われていたのだが、メダンでジャワ人の人口増が起こり、ジャワ文化がメダンの中に流入したことでワルンの語を使用するメダン住民が増えた。その傾向がどうやらアチェに流れ込んだように思われる。だから古い時代の文書にはたいていクダイコピの語が使われているものの、現代アチェではどうもワルンコピの語の方が優勢になっているように見える。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(46)」(2023年12月27日)

アチェの州都バンダアチェの街の話を物語ろうとするなら、街中の至るところに店開きしているワルンコピに言及しなければ何かが欠けたお話になる。さまざまな店舗が5軒並べば、その中の一軒は必ずワルンコピなのだそうだ。バンダアチェ市内のチュッ通りはもっとエクストリーム。長さおよそ1キロのこの通りの界隈には44軒ほどのワルンコピが散在し、朝から夜中まで客の途切れる時間帯がなく、常にどの店も賑わっている。

ここでの賑わいというのは視覚的な印象を述べているのでなくて、音声の賑わいもそこに加味されている。どの店でも来店客がみんなおしゃべりをしている。個人的な話・ビジネスの話・キャンパスの話・芸術や文化の話・何かの商談で行われるタワルムナワル・社会情勢から政治の話。おしゃべりの内容は千差万別だが、コーヒーのおかげでみんなのおしゃべりに活力が添えられるのだろう。

アチェのワルンコピは社会交際のための公共空間を作り出した。そこではプライベートな話が連れ立ったグループの中でなされるだけでなく、社会的な話題も話され、それに関する意見交換が行われることも頻繁だ。友達や知り合いであるかないかがその討論に参加するかしないかの行動基準にされてい

ない。知らないひとびとが行っている議論に別の客が単身で入って行っても拒まれることはめったに起こらないのがインドネシアの特徴だろうとわたしは思っている。そしてそれを「開かれた社会」の一特徴ではないかと考えている。インドネシア人が人間好きと形容されている根拠の中にこの現象が含まれている。

たとえ討論に参加しなくとも、テーブルの上で行われている談論討議に聞き耳を立てているだけでも 情報は得られる。それはあたかもテレビの対談番組を見ているようなものと言えないだろうか。

クダイコピの社会的な機能についてアチェ人の人類学教授は、フォーマルなルートでは解決の得られない問題の答えがクダイコピで得られると指摘している。アチェでは行政高官や公務員、会社の社長や大学教授、さらにはウラマたちもが物おじせずにクダイコピにやってくる。かれら社会的上流階層にややこしい話をぶつけなければならなくなったとき、それをかれらの職場に伺って持ちだすよりも、クダイコピにいるかれらを見つけてぶつけるほうが円滑な進展につながることが多いそうだ。職場ではノーと言って終わらせてしまうような問題であっても、クダイコピでは親身になって「それはダメだがこんな方法で試してみてはどうか」といったアドバイスが得られやすいということなのだろう。

ジャワのワルンコピではそんなことがまず起こらない。社会的上流階層は一般庶民が集まるワルンコピにやって来ないのだ。行政高官から上級公務員までが、そんなことをすれば自分の権威が失墜してしまうと思っている。スマトラ島北部のクダイコピが示すデモクラシー色を誇る郷土人は数多い。

ひとびとはその時その時でホットな国内外の話題をクダイコピで論じ合う。あまり報道されていない 内容の話が情報通の口から聞けたなら、クダイコピはテレビラジオよりも大きな意味をひとびとにもたら すだろう。地方行政公職者の人事異動やスキャンダルの情報も、報道メディアで流れる前にクダイコピ で先に耳にすることができるそうだ。

地元学生運動リーダーのひとりは、仲間とワルンコピに行ったらまず地元の新聞を読む、と語る。そして面白そうなテーマを取り上げて、それについての意見を語り合う。さまざまな角度からその報道記事が咀嚼され、そして理性が受け入れることのできない内容だという結論が最終的に出されることも再

三起こっているらしい。

弱小建築業者のひとりは、契約が手に入ったら労働力探しをクダイコピで行っている。そのためには何軒かをはしごするほうが効果的だ。かれはクダイコピへ行って飲食し、まわりの客と世間話する中にその求人のことを盛り込む。すると翌日には仕事を欲しい人間が確実にやって来るとかれは語っている。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(47)」(2023年12月28日)

面白いことに、客で混みあっていて煙草の煙に満ちているクダイコピであればあるほど、客はその店に入ろうとする。アチェ人の文化が発現させているこれほど特異な現象は世の中にあまりないのではないだろうか。

アチェのクダイコピでは、テーブルに置かれた一杯のコーヒーとスリカヤを塗った一切れのパンを前にして、ひとびとは何時間もおしゃべりに興じる。驚くべきことに、店主は二コニコとその状況を眺めているだけ。しかめっ面をして塩でも巻こうかという風情の店主はどのワルンに行っても見つからない。

客はみんな、好きなだけそこでおしゃべりし、商談や話が終わったひと、用事があってそれをしなければならないひとなどがそれぞれ店から立ち去る。空いている椅子やベンチの隙間を見つけたひとがまたその空間に入り込む。賑わいはいつまでも途切れない。

アチェのクダイコピが見せているその繁盛ぶりは当然、社会悪という副作用を招き寄せる。自分もワルンコピの常連だと自認するかつての州知事が語ったところによれば、業務時間なのに役所の事務所が閑散としていることがよく起こるそうだ。おかげで州知事自身が近隣のワルンコピにスウィーピングをかけるようになった。それ以来、公務員の制服を着た客はみんな、コーヒーを飲んだらそそくさと立ち去

るようになった、とあるワルンコピ店主は語っている。

家庭の主婦たちからの別の苦情もある。夫はスブの礼拝を終えると出かけてしまう。妻が早朝から 夫の朝食を用意したというのに、夫は陽が高くなるころにやっと帰って来た。しかし夫は妻が作った朝 食に手を付けようとしない。どうしたのと尋ねると、「朝食はワルンコピで食べたよ」と夫に言われて、妻 はがっかり。

アチェ人のワルンコピ嗜好がアチェのワルコップビジネスを繁盛させていることは間違いない。じゃあ 美味いコーヒーを用意し、客が長居をしてもニコニコ笑っていれば商売繁盛するのかと言うと、決してそ んなことはない。店主や従業員は常連客の顔と好みを覚え、だれと一緒に来るのか、好みの席はどこ か、といった顧客管理を頭の中でしなければならないのだ。

同じワルンコピに何度か通うと、そのうちに注文を聞きに来ないで、その代わりにいつも注文しているコーヒーがストレートにテーブルに置かれるようになる。しかしそんなことをしない店では、従業員が何度かやってきた客にまた注文を尋ねる。すると、シニカルな表情で「ここはクダイコピじゃないのか。」と言われる。

もしもその客のいつもの注文品と違うものを持って行くと、もっと嫌味を言われる。「オレがいつも注 文しているものをオマエは知らないのか。」

そういう失敗が繰り返されたら、その客は二度とその店に来なくなる。かれは別の、自分の好みに合うコーヒーを飲ませてくれて、おまけにもっと気の利いたワルンコピの常連客になるのである。

バンダアチェ市内ウレーカレン地区のワルンコピソロン<sup>12</sup>は市民の間で名前の知られた店の筆頭に置かれている。店構えや店内の設備はアチェで昔ながらの一般的なクダイコピと何の違いもない。ただ 大理石の丸テーブルと四角い長テーブルが広大な店内にたくさん置かれていて、客はプラスチック製

<sup>12</sup> Warung Kopi Solong: H924+J9 Lamglumpang, バンダ・アチェ アチェ インドネシア

の個別イスに座る。店内にはテレビもワイファイも何もない。供されるコーヒーの値段も市内の相場に合致しており、食べ物もだいたいどこのワルンにも置かれているようなものがこの店でも売られている。ところが、毎日2千5百人くらいの客がこの店にやってくるのだ。13人の従業員がそれをさばいている。



店主のハジナワウィさんは「客のおしゃべりから、いろんな情報知識が得られますよ。おまけにこの店をひいきにしてくれるお得意さんの性格まで、おしゃべりを聞いていると見えてきますね。」と記者に語っている。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(48)」(2023年12月29日)

ワルンコピソロンの店の表に面しているテーブルは毎朝、毛並みの変わった客でいっぱいになる。午前10時ごろまで、行政高官・地方代議士・民間事業主・新聞記者などが入れ替わり立ち代わりやってきてそこに座るのだ。10時を過ぎると、やっとそのテーブルに隙間ができる。

なんとそこで話されている内容は、州・県・市公職高官の評定からアングラ情報の分析に至るまで、 種々様々な社会政治分野の話がほとんどを占めている。この非公式な場で社会をリードするひとたち が情報を交わし、討論しているのだ。ポジティブな話、ネガティブな話、時には耳打ちするようなビヘイ ビア。そこのひとびとの間で誰が何を語ろうが、みんなはその言葉に耳を傾ける。そして伝えたいことを 語り、自分は十分な情報を得たと思ったひとは、コーヒーの一啜りを最後の名残にして立ち上がり、自 分の職場へ去って行くのである。

そのテーブルは最初、2004年12月26日のアチェ大津波災害で家族が行方不明になったひとたち

が家族を探すための情報連絡所の機能を担った。その時期が終わったあと、現在のような政治社会情報テーブルに役割が変化したのだそうだ。

ソロン店主のハジナワウィは代々のアチェ州行政高官がみんな、その職に就任する前に何度かそのテーブルにやってきたことを覚えている。時には州知事さえもがやってきて、店の者が知らない間にその討論の輪の中に座っていることもある。店主は注文品を届けるためにそこに近付くから、話されている内容が断片的に耳に入ることになる。ハジナワウィはその内容がきわめてヘビーなものであることを知っている。

州行政にあずかる公職高官たちが世間の情報を収集したり行政側の意向を世間に流すために朝の ー二杯のコーヒーをこれほど巧みに利用している地方自治体はふたつとないだろう。アチェのとある地 方政党事務局長はそのテーブルがゴシップテーブルと呼ばれていることを記者のインタビューの中で 話してくれた。

ワルンコピソロンが一日数千人の客を呼び寄せている理由は何なのだろうか。店が淹れるコーヒーの風味を好むひとが多いという当たり前の理由以外に何があるのだろうか。確かにソロンで飲むコーヒーのアロマは素晴らしいという声がある。だが味覚の好き嫌いには個人差があって当然だろう。

ワルンソロンのコーヒーはロブスタの強いアロマと苦味が甘味を大きく抑え込んでいる。この店で使われているコーヒーはハジナワウィの実弟ハスバラさんが作っているものだ。アチェコーヒーと言えばガヨと答える条件反射が定着してしまったように見えるインドネシアだが、ハスバラは「アチェには他のコーヒーもあるよ。」と語る。

かれは Gayo でなく Lamno を使ってきた。その理由はラムノがガヨよりはるかにおいしいからだ。ラムノは穏やかな良い香りを持っていて、豆に鼻を近づければそれがすぐにわかる。ガヨにはその特徴が感じられない。ラムノの入手が困難になったことがあり、そのときハスバラは Geumpang を代用に使った。グンパンからはラムノのような香りが得られないものの、風味はよく似ている。こうして今ではラムノを3、グンパンを1の割合でブレンドしたものをかれは焙煎している。

ハスバラは焙煎のタイミングが味の決め手だと言う。40キロの豆を回転式ドラム缶に入れ、2時間半かけて熱する。焙煎の火を止める直前にかれはマーガリンと砂糖をドラム缶の中に混ぜ込む。油分と旨味を高めるのが目的だ。そして5分間放置し、そのあと平たい容器に移して熱を冷ます。扇風機の風を当てて冷ましたコーヒー豆はワルンコピに送られ、その店の厨房で粉に挽かれる。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(49)」(2024年01月04日)

バンダアチェのワルンコピはロブスタを使う店が多いようだ。もちろんアラビカを使う店がないということではない。流行っている店はたいてい、Ulee Kareng の焙煎所からコーヒーを仕入れている。ウレーカレンに入って来るコーヒー豆はラムノのグルティ山で穫れたコーヒーが多い。



ビルエンでは、ガヨのコーヒー生産センターである Takengon 産コーヒーが優勢なのだそうだ。タケゴンでは収穫されたコーヒー豆が天日干しされ、選別されて焙煎所に送られる。タケゴンからはお隣の北スマトラ州メダンにもコーヒー豆が流れて行く。メダンのコーヒー工場に送られたガヨアラビカが粉末コーヒーに加工されるのである。

ウレーカレンの別のコーヒー豆焙煎所の記事が2016年4月のコンパス紙に掲載された。この記事は10年くらい前からアチェで起こったコーヒーブームのおかげで大忙しの日々を送っている焙煎所の店主の様子を物語っている。

店主のムハンマッ・ユティさん34歳は15年前にこの家業を親から継承した。コーヒー豆を焙煎し、それを挽いて粉末にする。昔から焙煎は大型の鉄鍋や筒型容器が使われてきた。そして火力は焚き木。粉挽には木製の杵。それらはすべて人間が動かしていた。そのために生産プロセスは2~3時間かかるのが普通だった。

モダン機器を使えばプロセスは1時間足らずで終わり、しかも人間の力はほとんど必要とされない。 しかし消費者の中に、古くから行われてきたプロセスで作られた粉末コーヒーを好む者がいまだにたく さんいる。かれらはたいてい、伝統的なプロセスのほうが美味しいと言う。街中にあるクダイコピの多く が、昔ながらのプロセスで作られた粉末を買いに来る。特に焚き木で焙煎されたものは独特のアロマ を持つために、それを求めて買いに来るひとが多い。モダン機器で作られた粉末コーヒーにはそのアロマがない。

ユティの焙煎所では代々使われてきた機材が相変わらず働いている。コーヒー豆20キロの容量を 持つ鉄製筒型容器を火にかけて、それを人力で回転させる。粉挽は木製の杵を足踏みで動かす。

生産量のほとんどがクダイコピに販売される。15年前の一日の販売量50~60キロが、昨今では1 00キロに増加しているそうだ。かれは製品を1キロ5千ルピアで販売している。利益率は50%だと事 もなげにかれは言う。伝統的なプロセスで生産されたものはとても廉価なのだ。モダン機材で作られた ものはキロ当たり4万ルピアもするんですよ、とあるクダイコピの店主は語った。

10年ほど続いているアチェのコーヒーブームを当て込んでコーヒー焙煎事業を始めたひとたちもいる。ガンポンラムルンに住むイリヤス・イブラヒムさん42歳もそのひとり。イリヤスは8年前に焙煎所を開いた。8年前に一日の販売量は平均して20~30キロだったが、今では最低でも50キロ、多い時は250キロも売れるそうだ。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(50)」(2024年01月05日)

アチェでは昔から大麻が料理に使われてきた。大麻が家庭の生垣に植えられ、必要に応じて台所からそれを取りに行く風景がかつては普通のものだった。料理に使われるのは種であり、葉ではない。大麻の種は肉を柔らかくし、味を美味しくし、食品保存の効果すら持っている。作られた料理が腐りにくくなるのだ。だからパサルでもスパイスの一種として扱われてきた。たいていのアチェ人は、大麻の葉を

煙草にして吸うことを自分はしないと語っている。

大麻の種が料理用スパイスであるという観念に影響されたのだろう。種の粉末が昔からコーヒーに 混ぜられてきた。ところがインドネシア政府が大麻を禁制薬物に指定したため、大麻の種はパサルか らも家庭からも姿を消した。だがそれは闇の中に隠されただけで、いまだにみんなが使っているという 話はよく耳にする。

ワルンコピソロンの店主ハジナワウィは大麻など使わないと言う。「よそがどうしているのかわたしは まったく知りませんが、うちの店ではそんなことをしていません。」

郷土文化研究者のひとりは、大麻入りコーヒーを信じているひとがたくさんいる、と語る。「その話はよく聞きますよ。ただ、わたし自身はこの目でまだ一度もそれを見たことがない。わたしが見たのは、グライカンビンに大麻の種の粉末を入れているところだけだけです。ある祝宴でそれを目撃しました。」

ロッスマウェのマリクッサレ大学人類学教授は、コーヒーのアロマを美味しくして客に習慣性を付けるために大麻を使っているワルンが今でも絶対にあると述べている。「ビルエンへ行ったとき、わたしは何軒かクダイコピを訪れましたが、そのうちの一軒でコーヒーを飲んだ時、わたしの頭は突然衝撃を感じ、それから眠気に襲われました。」

バンダアチェで流行っているワルンコピの店主のひとりは、大麻入りコーヒーを作って客に供していたことを認めている。かれによれば、大麻入りコーヒーの作り方は豆を焙煎するときに大麻の花を混ぜるのだそうだ。質の良い大麻の花はプロ産のものだとかれは語った。「でもそれはもうやめました。州警察が大麻撲滅の大キャンペーンを張ったとき、もう続けられないことを悟りましたよ。だから今はまったく使っていません。」

飲食物に大麻を使うことはアチェ人が昔から行ってきた慣習であり、どの家庭にもどの飲食店にもスパイスのひとつとして大麻が置かれていたのだから、インドネシア政府が大麻を非合法物品に指定するまで、アチェ人にとって大麻入りコーヒーは何ら問題のある飲料ではなかったのだ。

バンダアチェはナングロアチェダルサラム特別州の西部北端にあってインド洋に面している。アチェ 州のクダイコピ文化は最初西部で花開いた。マラカ海峡に面した東部にワルンコピ文化が浸透したの はもっと後になってからだ。

アチェに入って来たコーヒー文化が何者によってもたらされたのか、その実態はいまだ定説がない。 インド洋はインド・パキスタン~ペルシャ~アラブそしてトルコにつながっている。マラカ海峡側はクダイコピ~コピティアム文化圏に地理的に近い。

アチェの歴史にはその初期に、ポルトガル人が行ったマラカからヌサンタラー帯にかけてのエリアにおける侵略と征服に対抗するため、オットマントルコに同盟と軍事支援を求めた事実がある。アチェスルタン国は強大なオットマン帝国の支援と保護を求めて自らを保護国の地位に置き、オットマン帝国からの軍事支援を引き出すのに成功した。



タケゴンの山中で会った ガヨ族のおばちゃん

その時代の最新型武器兵器の供与と使用法、それを使った戦術と軍隊操典。アチェの軍隊にそれを学ばせるためにオットマン帝国は自国軍隊の一部をアチェに派遣した。そのとき、アチェ人の血筋に中東人の血統がどっと混じりこんだ。アチェ人女性には美人が多いという定評がある。

後のアチェの南進政策によってスマトラ島の北半分がアチェの属領になったのは、オットマン帝国軍仕込みの軍隊の強さによっていたのかもしれない。

[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(51)」(2024年01月08日)

ふたつの文明文化が交流するとき、互いが持っている優れたものの交換が起こるのは普通のことだ

った。新たに知った異文化が持っている良き物をライフスタイルの中に摂りこむのである。アチェの古い建物の中にオットマン様式のものがあることを専門家が指摘している。コーヒーについての想像を逞しくするなら、トプカピ宮殿で皇帝の一族が愉しんでいるカッヴェがアチェの使節に振る舞われたかもしれないし、コンスタンチノープルで流行しているカッヴェハネをオットマン派遣軍がアチェの民衆に教えたかもしれない。

トルコではコーヒー栽培が行われなかった。世界51コーヒー生産国の中にトルコの名前は出て来ないのだ。トルコはコーヒー消費国であり、生産国にならなかったようだ。それでも、トルコがヨーロッパに向かうコーヒー文化の源泉になったのは、大帝国というへゲモニーのおかげだったにちがいあるまい。

アラブ世界におけるその時代のコーヒー文化を支えたコーヒー豆は半島南部のイエーメンのモカー 帯に作られたコーヒー農園の産物であり、支配者のオットマン帝国がそれをコンスタンチノープルに送 らせてコーヒーの通商を独占した。

アチェ人がカッヴェを気に入ってライフスタイルの中に摂りこもうとした場合、コーヒー豆の供給をどうするかという問題が起こる。コンスタンチノープルの真似をするわけにはいかないだろう。自家生産が最善の解決策になる。オットマンの皇帝がそれを許したかどうかは良く分らない。アチェでそれを作らせてコンスタンチノープルに納入させればトルコ側のメリットになることは皇帝も考えたはずだ。

反対にアチェ側がコンスタンチノープルからの輸入に頼ってしまった場合、アチェのワルンコピの隆盛を支えた供給をどう考えたらよいのだろうか?それともアチェのワルンコピの隆盛はオランダ人がガヨ地方にコーヒー農園を作らせたあとで始まったものなのだろうか?ガヨ地方というのはアチェ州の中央山岳部にあって、位置的には東部の方に近い。

また別に、多くのイ\_\_ア人文化研究者がアチェのコーヒー文化はトルコからの直伝であるという主張を述べている点も見逃せない。かれらの説明の中には、アチェ人がワルンコピで行っている長時間座りこんでおしゃべりする習慣とトルコ人がカッヴェハネで行っているものはまるで双子の兄弟だという意見や、モスクや礼拝所での礼拝のあと、ひとびとが連れ立ってワルンコピへ繰り込む行為までアチェとト

ルコはまったく同じだというもの、アチェの古いクダイコピで使われていたテーブルは脚の低いもので椅子とほぼ同じ高さになっており、そのスタイルはトルコの古い写真にも見ることができる、といった傍証が披露されている。加えてさらに強い根拠として、コーヒーの淹れ方が同じである点が指摘されている。粉末コーヒーと水を一緒に容器に入れて熱し、できた抽出液を濾してカップに注ぐのである。

カッヴェのおかげでスーフィズムがトルコで流行した。夜間の勤行がカッヴェの助けで行いやすくなったためだ。そのセットがアチェに流入したという説を語る学者もいる。インドネシアのイスラム史の中で、スーフィズムがアチェで有力な地位を築いたことは大勢が認めている。ハムザ・ファンスリやシャムスディン・アルスマトラニたちの名前はイスラム史の金字塔に彫り込まれているのだ。

「まだ幼かった1970年代に、わたしは夜によく外出しました。クダイコピへ行くんです。そこではいろんな物語が語られていました。大人たちが集まってコーヒーを飲み軽食を食べ、それが一段落すると誰かがイスラム関連の物語を読むんですよ。その中にスーフィズムの教えも混じっていました。」アラニリ国立イスラム教大学のハスビ教授は幼い頃の思い出をそう語った。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(52)」(2024年01月09日)

アチェ州の中央山岳部にガヨの地がある。海抜1千から1千7百メートルというこのガヨ高原でアチェスルタン国を征服したオランダがコーヒー栽培を開始した。ガヨ高原では西暦7~8世紀にコショウ栽培が始まり、もっと後になって茶の栽培も行われていたが、アチェの統治を開始したオランダ東インド政庁アチェ軍事民政都督府がそこにコーヒーを栽培させることを決めた。

1918年にタケゴンに近いブランゲレ Belang Gele の100Ha の土地が政策農園にされ、そこでアラビカ種のコーヒーが栽培されたのがガヨコーヒーの事始めだ。現在その土地は中部アチェ県ブブサン Bebesen 郡の一画になっている。

1920年になって、オランダコーヒー農園の周囲にガヨ人の部落ができはじめた。ガヨ人部落のひと

びとはオランダコーヒー農園を見倣って、自分たちも土地を開墾してコーヒーの木を植えるようになった。 オランダ資本とは無関係に民衆農園が作られ始めたのである。1930年にはオランダコーヒー農園の 周りにガヨ人の居住地区と民衆農園が広がっていた。

ブランゲレ農園から近いウィーポラッ Win Porak 村にオランダ時代に作られたと思われるコーヒー工場の廃墟がある。豆の天日干しに使われたと見られる構造物の跡や水車の跡などがあり、オランダコーヒー農園で収穫されたコーヒー豆が加工されてから海岸部に送り出されていたことを推測させるものだ。



Takengon と Tawar 湖 (2010/11/25)

今では8万1千 Ha の土地がガョコーヒーの栽培に使われていて、インドネシアで最大のコーヒー産地になっている。そのうちの4万2千 Ha がブヌルムリア県にあり、3万9千 Ha が中部アチェ県にある。ガョ産アラビカコーヒーは年産7.5万トンにのぼり、アジアで最大量を誇って

いる。輸出されるのはそのうちの65%だが、未加工のまま船積みされている。一方、インドネシア国内のアラビカ種総消費量の4割がガヨ産で占められている。

ガヨはアラビカというのが条件反射と化したように見えるが、ガヨもロブスタを産している。ところがア チェでロブスタを求めるひとは、ガヨのロブスタに見向きもしないでラムノを愛する。ガヨのコーヒー栽培 が始まる前からラムノのコーヒーは高い人気があったという話もある。

ラムノというのはバンダアチェから西岸沿いに50キロあまり南下した位置にあるアチェジャヤ県ジャヤ郡の村であり、青い目のアチェ人が住んでいる地方として有名だ。この地方に産するコーヒー豆はコーヒー農園でなくて、農民が米や穀物栽培と並行して行っているコーヒー畑で収穫されている

ラムノでは海抜100メートルに満たない標高の土地でロブスタ種の木が栽培され、木は成長するがままに放置される。そして高く育った木のてっぺんをロープでしばって下にたわませるのだそうだ。ラムノの農民は赤く完熟したものだけを収穫する。

バンダアチェのウレーカレンにあるコーヒー焙煎業者の多くがラムノ産ロブスタを好んでいるのは、ワルンコピのオーナーたちがそれを好んでいるからだという因果関係は上で述べた。ウレーカレンにどうして焙煎所が集まっているのだろうか。

ウレーカレンがコーヒー加工センターになったのは1960年代だったそうだ。ワルンコピソロンが開店 したのが1958年で、ハジナワウィの父親が開業した。どうやらバンダアチェでクダイコピブームが起こ り、その需要を刈り取ろうとして焙煎事業者が増えて行ったということかもしれない。

今では、ウレーカレン製コーヒーはスマトラからマラヤ半島~シンガポールにかけて名の知られた産品になっている。アチェのコーヒーはガヨ産とウレーカレン産があると書いている記事があるのだが、ガヨは農産物としてのコーヒーの産地であり、ウレーカレンは加工品の産地であるという理解を持つべきではないだろうか。その並列表現では同じ言葉が使われているものの、それぞれが意味している概念は異なっているように思われる。同じ概念でとらえてしまうと混乱が起こりそうだ。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(53)」(2024年01月10日)

ガョコーヒーに関する一般的な情報は上で述べたような内容になっている。ところが、地元研究者がまとめた研究論文が2022年に書物になって出版された。「ガョコーヒー・歴史的社会学的研究」と題するこの書物には、先に述べた一般的な情報とは異なる内容が種々語られている。われわれはいったい何が本当なのかわからなくなって、惑乱してしまうことになりかねない。

歴史の中のできごとはそれに関わった人間の数だけ真実があるという鉄則をよりどころにして、われ われはこの錯綜する情報に向き合わなければならないだろう。 1889年にオランダ東インド政庁プリブミ統治顧問としてバタヴィアに到着したスノウク・フルフロニェ教授は、1905年に職務を果たしてオランダに戻るまでの間、アチェ戦争の早期終結をはかるための方法を模索するため1891年7月8日から1892年5月23日までアチェに滞在してさまざまな情報を集めた。

それを分析して東インド総督に対し、アチェ統治方針についての意見書を提出したほか、アチェに関するいくつかのテーマに関する論文をも発表した。その中にガヨのコーヒーについての話も書かれているそうだ。アチェの軍事民政都督府がアチェにコーヒー農園を開くずっと前に、教授はガヨにコーヒーの木があることを書き遺しているのである。

それとは別に類似の証言が他にもあり、アチェがオランダに征服される前の19世紀末期に、東スマトラを統治していたオランダ行政府がガヨ高原にコーヒー栽培のアプローチを行ったことが語られている。東スマトラという地域名称は現在の北スマトラ州の東海岸部を指し、デリで始まった商業用作物農園開発の対象地域として、今で言う経済特区のような扱いがなされた。その中心地がメダンになり、経済特区のセンターには全国各地から人間が集まって来てメダンが人種のるつぼになったのである。

フルフロニェ教授の論文にはこんな内容が書かれているそうだ。

ガヨの地ではあちこちにコーヒーの木がある。ところが、ガヨ人の誰に尋ねても、コーヒーの木を植えたり誰かが植えるのを見たと言う者がひとりもおらず、どこからもたらされていつごろ植えられたのかはまったく分からない。ガヨ人は昔からその木を野生の自然木と見なしていた。kahwa あるいは sengkawa と呼ばれているその木は幹や枝を切って畑の柵に使うくらいが関の山であり、その木に生った実は赤く熟れても放置されて野鳥の餌になっていた。あちこちにコーヒーの木が雑然と生えているのは多分野鳥のしわざだったのではないだろうか。

ただ、ガヨ人は昔からその木の葉が飲用に使えることを知っていた。葉を焙って茶のようにして飲むと、身体をリフレッシュさせる効用がある。その木の実を加工してコーヒーという飲み物にすることが世界中で行われており、そしてそのための素材としての木の実が高い経済性を持っていることをガヨ人は

比較的最近知った。

コーヒーの葉の飲み方についてガヨ文化専門家は、葉を火で焙ってから熱湯を注ぎ、そこにアレンヤシの砂糖を混ぜて作ると説明している。それに使われてきたのはロブスタ種だった。地元民は茶にするコーヒー葉を産する木を Kupi Kolak Ulung と呼んでいる。クピというアチェ語はムラユ語のコピに由来しているように感じられるのだが、木や葉や実の名称がカフワからクピに変化したのはいつごろだったのだろうか?

そのガヨ文化専門家によれば、ガヨ高地にはオランダ人が農園を作る前からコーヒーの木があったそうだ。ガヨ高地のブブサン郡ダリン村の住民のひとりがメッカ巡礼を果たして帰郷したとき、コーヒーの苗木を持ち帰った。ひとびとはかれの名を Aman Kawa と呼んだ。アマンカワが植えたコーヒーの木が増えてから、ブランの住民がその木を周辺の諸地域に広めた結果、ひとびとは家や畑の生垣にアマンカワの木を植えるようになった。アマンカワが持ち帰ったアラブのコーヒーの木を地域一円に広めたブランの住民は Aman Kupi という名で呼ばれた。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(54)」(2024年01月11日)

中部アチェ県モガル部落の年寄りは、オランダ人による中部アチェ県でのコーヒー栽培の皮切りが1924年の Paya Tumpi 村<sup>13</sup>だったと物語る。タケゴン~ビルエン街道が1913年に完成してから、オランダ人はコーヒー栽培に適した栽培用地を探すことに力を入れ始めた。オランダ人はコーヒー栽培に関する情報を秘匿しようと努め、地元民にはできるだけ知らせないようにしていた。

農園の世話をさせるために一部の部落民が雇われ、その部落民に自宅でもコーヒーを植えさせた。

<sup>13</sup> Takengon 町の北西 2km の地域で Biruen 街道の沿道。

ただし自宅に植えたコーヒーのことを絶対に他の部落の者に知られてはならず、コーヒーの木の葉すら 見られてはいけないという禁止まで与えられたと言う。

オランダ人は一番最初にパヤトゥンピ村でそれを行ない、そのあとかれらはコーヒー栽培を Rediness, Blang Gele, Bergendal, Burni Bius, Bandar Lampahan へと拡大して行った。その事業拡大の中心を担っ たのはジャワ人やブギス人のコーヒー農民であり、オランダ人の指導下にコーヒー栽培の経験を持っ たひとたちだった。オランダ人はかれらをガヨに移住させてコーヒー栽培プロジェクトを進めたのだ。そ の構造の中でガヨ人は単なる肉体労働者でしかなかった。

別の研究者の報告によれば、ガヨ地方におけるコーヒーの事始めは1920年になる前にオランダ人 フィンハウゼン Veenhuyzen がパヤトゥンピ村にアラビカコーヒーを持ち込んで村の外のトトルプムロを 開墾し、そこに植えさせて農園にしたのが発端だった。フィンハウゼンは一家で山奥の地に居住した。 そのために作らせた竹編み壁の小屋が今でも残骸をさらしているそうだ。

フィンハウゼンには三人の息子があったそうで、かれらは1922年にジャガイモをオランダから取り 寄せてジャガイモ畑を作った。それだけでなく、キャベツ・ニンジン・ナス・大根・エンドウ豆などの野菜も 植えた。

フィンハウゼンの農場が豊 かな稔りを示し始めると、タケ ゴンで商品流通を支配していた アラブ人・ムラユ人・華人たち がやってくるようになった。産品 はメダンにも運ばれ、またロス マウェから海外に輸出された。 ガヨ産コーヒーが初めて海外に 送り出されたのは1929年だっ



パヤトゥンピのフィンハウゼンの屋敷

た。それから1938年までの9年間に輸出売上は累計で82.546 フルデンに上った。

日本軍がやってくると、日本人がコーヒー農園を掌握した。日本人の経営下にコーヒー栽培がブランゲレの農園をはじめとしていくつか継続されたそうだが、戦争中の日本軍が農園事業に人材をつぎ込めるはずがないから、多分最小人員で細々と行われたのではあるまいか。輸出できる先は大東亜共栄圏の中だけだろうし、海上輸送はほんの短期間で危険がいっぱいのルートばかりになったのだから、コーヒーを作っても無駄になるだけだ。コーヒーで腹が満たせるはずもない。

日本人が去ると、地元行政府が農園を握った。ブランゲレ農園はビルエンの事業者ニャッ マッムッに経営が委託された。しかし1964年に状況ががらりと変わった。新県令が旧オランダ農園の土地を地元民に分配したのだ。そのとき、オランダ時代に農園で働いていた地元民たちが農業労働者から国有地の使用権を持つ独立農民に変化したのである。ガヨコーヒーはいま民衆農園で生産されている。 [続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(55)」(2024年01月12日)

英語では Mandheling と綴られるが、インドネシア語の正式名称は Mandailing だ。マンダイリン地方はスマトラ島の脊梁山脈をなしている Bukit Barisan の中央部北寄りに位置しており、現在は北スマトラ州マンダイリンナタル県をなしている。州の南西端にあって西スマトラ州と境を接しており、文化的にはミナンカバウの薫りが混じっている地方だ。マンダイリンナタル県の首府は Panyabungan に置かれている。パダンシデンプアンとブキッティンギを結ぶ山中の街道にその首府が位置しているため、海岸までは50キロ超あって遠い。

オランダ東インド政庁は1833年、ナタルの町を通ってマンダイリン地方に進出した。そしてマンダイリン地方でのコーヒー栽培を1835年に着手する。オランダ国王が所有するバタヴィアの商事会社

Nederlandsche Handel-Maatschappij(通称NHM)がパニャブガン南部の Tano Bato でジャワから持ち込まれた苗の大量生産に取り掛かった。

1840年、強制栽培制度のシステムに載せられて、大量のコーヒー木がマンダイリンの大地を覆うようになる。1848年には280万本のコーヒー木が年間9.3トンのコーヒー豆を生産した。コーヒー豆はタノバトに設けられた倉庫に貯蔵され、住民がそれを担いで50キロ超離れたナタルの港に運んだ。そのクーリー仕事では、行って戻って来るのに15日間を要したそうだ。

海岸部にあるナタルの港と行政の中心地を結ぶ道路をマンダイリンアンコラの副レシデンだったアレクサンダー・フィリパス・ホドン Alexander Philippus Godon が建設させた。ホドンは1848年から1857年まで副レシデンの職を務め、在任期間中に地元の経済と福祉を向上させる諸政策を行なっている。

たまたまホドンが副レシデン在任中、ナタルでは後に<u>マックス・ハフェラアル</u>の著者になるエドゥアール・ドウス・デックル Eduard Douwes Dekker が監視官の任に就いていた。かれの著書にはホドンも顔を出している。

ナタル時代のエドゥアール・ダウス・デッカーについて触れた拙作「<u>ナタルのムルタトゥリ」(全5回)</u>という作品が2020年3月3日から9日まで連載されているので、興味のある方はご参照ください。<sup>14</sup>

パニャブガンとブキッティンギを結ぶ街道から5キロほど離れた位置にあるタノバト<sup>15</sup>のコーヒー倉庫とナタルの港を結ぶことを主目的にしてその道路建設がなされたのであり、コーヒー運送の効率向上がマンダイリンコーヒーのヨーロッパ向け船積み量を押し上げてヨーロッパにその名を高めることに大きく貢献したと評価されている。

1875年にはヨーロッパ市場でマンダイリンコーヒーに1ピクル79フローリンの値が付いたそうだ。1ピクルとはおよそ60キログラムのこと。

<sup>14</sup> 巻末に添付してある。

<sup>&</sup>lt;sup>15</sup> Tanabato

ホドンの業績によってマンダイリンにおけるコーヒーとカカオの生産は順調に発展し、住民統治機構が作物生産ノルマ達成のためにしばしば地元民に与えていた苛斂誅求がマンダイリンではそれほど激 しいものにならずに済んだという話もある。

ナタルの港で行われていたコーヒーの船積みは1886年になってシボルガに変更され、マンダイリンからのコーヒー豆運送はシボルガ向けに送られることになった。

マンダイリンコーヒーという名称は厳密に言うならマンダイリン地方で生産されたものだけでなく、周辺のタパヌリやパッパッで作られたものも含まれていた。そもそもマンダイリンという名称を誰がどうして付けたのか、それすら曖昧模糊としている。

マンダイリンやタパヌリあるいはパッパッには日本軍政期が終わるころまでたくさんのコーヒー農園があった。ところが21世紀の今日、それらの地域からコーヒー農園は消滅してしまっている。であるにもかかわらず、世界のコーヒー産業の中にマンダイリンという言葉はいまだに確固として生き続けているのだ。

「わたしらはリントンニフタでコーヒーを作っていますが、やってくるヨーロッパ人やアメリカ人はこれをマンダイリンと呼ぶんですよ。われわれはこれをリントンと呼ぶようにアピールしているけれど、外国のコーヒー業界者はなかなか聞いてくれませんね。」リントンコーヒー生産者のひとりはそう嘆いている。数人の仲間たちと一緒にアラビカ種のリントンコーヒーを毎年120トン輸出しているかれの産品は国外でマンダイリンの名前で販売されているようだ。まったく離れた遠い土地の名前が自分の産品に使われ続けているその状況に生産者は不満を抱いている。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(56)」(2024年01月15日)

かれはまた、自分の家系がコーヒー生産を家業にしていることについて、いつから始まったのかよく わからないものの、ともかくとても古い先祖からこの家業が続けられてきたと語っている。オランダ人が スマトラ島西岸地方にコーヒーをはじめて持ちこんだのではないとパダンのアンダラス大学歴史学者も 述べている。

「ミナンカバウ人がメッカ巡礼に行った帰りにコーヒーの種を持ってきた。18世紀初めごろにはスマトラ島西岸部にコーヒーの木が既に生えていた。1789年にはパダンでコーヒーが売買されており、その翌年には米国の商船がコーヒーを積み込んで出港した記録が見られる。

オランダ人がコーヒーの強制栽培制度を1847年に開始した結果、コーヒー栽培は北のタパヌリ地方に拡大して行き、スマトラ島西岸地方のあちこちで見られるようになった。マンダイリンというブランド名は元々マンダイリンの奥地で栽培されたものがそう呼ばれていたのだが、栽培が周辺地域に広がったあとは周辺地域の産品も含めてそう呼ばれた。マンダイリンの奥地で生産されたコーヒー豆は3~4トンの船に載せられ、川を下ってナタルの港に運ばれた。そしてナタルからは海路パダン港に送られてパダンで外航船に積み込まれた。1880年にドイツ人が書いた報告書の中にマンダイリンコーヒーの名前が見つかっている。最初ミナンカバウ人が植えたコーヒーはアラビカ種だったのだが、後の時代にオランダ人がロブスタ種への植え替えを強制した。世界で好まれているのがアラビカ種だったために、マンダイリンの農園は衰退に向かった。」

北スマトラ州中央に位置するトバ湖の西側に連なる山岳地帯に北スマトラを代表するコーヒーの産地が帯状に繋がっている。トバ湖の北端に近い位置にシディカラン、トバ湖南岸から近い位置にリントンニフタ、南に下ってタルトゥン、タルトゥンからパダンシデンプアンまでの間にシピロックと並び、パダンシデンプアンからずっと下った場所がマンダイリンという位置関係になっている。

リントンニフタで生産されているアラビカ種のコーヒーは最初、VOCが1750年にスマトラ島に持ち

込んで紹介したものと言われている。しかしリントンで生産が始まったのは1800年代に入ってからだという話もある。リントンではアラビカ種の生産が続けられている一方、近隣の別の地方の中にはロブスタ種を栽培しているところもある。リントン産のコーヒーは国際市場で Sumatra Blue Lintong, Sumatra Lintong Mandheling, Blue Batak, Sumatra Bean Coffe などと呼ばれている。

メダン市内にあるスターバクスの店では、リントンアラビカコーヒーが Sumatra と Sumatra Decaf という名称で販売されている。しかし包装デザインは豪華で他の銘柄よりも高級感を漂わせており、もちろん価格も豪勢だ。

リントンニフタでコーヒーを生産している別の生産者は、スターバクスでコーヒーを買ったり飲んだりしたことが一度もないと言う。かれはコーヒー豆をただ売るだけであり、自分の家で使うコーヒーすらパサルで粉を買って来ているから、自分が飲んでいるコーヒーがリントンなのか違うのかもよくわからないと述べている。自分で焙煎までする気はどうもないようだ。必然的に、輸出された自分の豆がどんな商品にされ、どんな名前で売られているのかも分からない。われわれはスターバクスの例から、リントンのクオリティとその評価をうかがい知ることができる。おまけに廉価に販売された豆がたいへんな価格で逆輸入されていることも。

シピロッでのコーヒー栽培は1800年前後にオランダ人が始めた。シピロックで生産されたコーヒー豆はマンダイリンに送られ、マンダイリン産のものと一緒にナタルの港から船に積まれた。スマトラから送られてきたコーヒー豆の全部がマンダイリンコーヒーと輸入地で呼ばれたのだから、シピロッという地



名が国際市場に登場する幕はなかったにちがいない。

専門家によれば、シピロッコーヒーは花とレモンのアロマが特徴的なのだそうだ。シピロッ地方もルアッコーヒーが有名だ。アレンヤシの木からグラメラを作る生産者たちは、収穫期にヤシの木の上でルアッの排泄物をしばしば発見する。おかげでそれがグラメラ採集者たちの追加収入になっている。韓国をルアッコーヒーの

ブームが襲ってから、シピロッ産ルアッコーヒーは海外でも名を知られるようになった。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(57)」(2024年01月16日)

ミナンカバウのコーヒーの産地は Solok, Tanah Datar, Limapuluh Kota, Solok Selatan, Pasaman の6 地方とされている。州庁データによれば栽培総面積2万ヘクタール、年産1.5万トンで、2013年から 2015年までの3年間にソロッアラビカコーヒーがオーストラリアに22トン、タイに2トン、イタリアに1.5トン輸出された。

オランダ人が商品作物としてコーヒーの栽培をミナンカバウ人に紹介する前に、ミナンの民衆はコーヒーの木を既に知っていた。メッカ巡礼に行った者がアラブからコーヒーの種を持ち帰って栽培したのだ。だから最初にミナンの地に生えたコーヒーの木はアラビカ種だった。パダンのアンダラス大学歴史学者グスティ・アスナン教授は語る。

「18世紀までミナン人はその木の実が商品価値を持っていることを知らなかった。ましてや、その豆で飲料を作ることも行わなかった。ミナン人はコーヒーの葉でコーヒーを作って飲んでいたのだ。18世紀に米国人がアラビカ種のコーヒー豆を求めてやってきた。外国人商人たちはコーヒーの葉を買わないで豆を妥当な価格で買った。そのとき、ミナン人の前に新しい世界が開かれた。ミナン人は続々とコーヒーの木を育てるようになった。最初はアラビカ種だったミナンのコーヒー木も、オランダ人がヌサンタラの広範な地域にアラビカ種の栽培を進めた果てにサビ病が蔓延して甚大な被害が出た結果、全土でロブスタ種への転換が行われたため、今ではミナンカバウでもコーヒー木はロブスタ種がマジョリティを占めている。」

パドリ運動とその民衆生活への影響に関する考察を論文にまとめた西洋人研究者はその論説の中で、ミナンカバウでファン・デン・ボシュの栽培制度は1834年に開始されたが、結局1839年に失敗し

たと書いている。当時まだ支配権を完全に掌握できていなかったミナンカバウに対するコーヒーをはじめとする諸作物の強制は及び腰になり、バタヴィアの商社NHMを介在させて保護的価格を適用したにもかかわらず、オランダ東インド政庁は良い結果を得ることができなかったようだ。

ミナンの地でファン・デン・ボシュの栽培制度が強制され始めたのは、1847年11月1日にスマトラ 西岸地方統督アンドレアス・フィクトル・ミヒュース(Michiels)が発した決定書による。その決定書は、コーヒー栽培に妥当な土地と環境を有している住民は各戸150本のコーヒー木を栽培し、収穫のすべてを 要所の町に設けられた倉庫に納めなければならず、倉庫は政庁が定めた価格で買い上げるという内容になっていた。

しかし初期のころに各倉庫は高品質の実だけを買い上げるようなことをした。また政庁が定めた価格はパダンにやってくる非オランダ人コーヒー買付人が買い取る価格の三分の一程度のものになっていた。

西スマトラ州議会議長はコーヒーについてこうコメントしている。オランダ時代より前のミナンカバウの民衆にとってコーヒーは経済発展と福祉向上に大きい役割を果たしていた。コーヒー畑がミナンの大地の隅々まで広がって行き、篤信の民衆は何度もメッカ巡礼に上ることができた、と。

他の地方にあるクダイコピやワルンコピもミナンカバウにある。ただし地元民は誰もがそんな名称で呼ばず、ラパウと呼んでいる。ミナンカバウ語 lapau はクダイやワルンと同じ意味の言葉だ。そしてミナンのラパウも他地方のクダイコピやワルンコピとまったく類似の社会的機能を果たしてきた。コーヒーを飲みながら既知未知の人と世間話をし、情報交換する社会交際の場をラパウが提供したのである。

ミナンカバウ社会にコーヒーを飲む習慣が広がったのは19世紀だった。もちろん焙煎した豆で作ったコーヒーのことだ。それ以前はコーヒーの葉で作るカワを一部の人たちが飲んでいた。 [続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(58)」(2024年01月17日)

ラパウにやってくるのは男性がマジョリティを占めたが、女性が来てもおかしな目でそれを見る人間はいなかったそうだ。ブンダカンドゥアンの重みのなせる業だったのかもしれない。少なくとも、女が行くべき場所ではないという観念を女性たち自身が持たなかったのだろう。

他地方でクダイコピやワルンコピが男性専用の雰囲気を築き、女性にとって相応しくない場所という 色合いが強まったのに比べてミナンのラパウは趣が違っていた。母系制社会であるミナンカバウは家、 つまり家系、が女性によって相続され、家の主の地位を女性が占め、日常生活でも家は女たちが集い 運営する場所になり、結果的にそれは男を家に結び付けない生活様式に向かわせることになった。文 字通り、家の外にある、世間と呼ばれる社会が男の棲家になり、家は女が守るものになったのである。

それでも、男にも寝泊まりし、集まって組織作りをする場所が必要になる。未婚の男たちは自分が生まれた家でなく、その外で世間の中に作られ運営されている場所を拠点にするようになったにちがいあるまい。少年たちは礼拝所スラウで寝泊まりし、大の男たちはラパウに集まって集団組織の運営を進める形態にたどり着いたことが推測される。

ラパウではチャワン cawan と呼ばれる小さいカップで、たいていアレンヤシ砂糖・シナモン・カルダモンなどの混ぜられたコーヒーが供される。一般にどこのラパウでも食べ物が必ず用意されている。ナシパダンやピサンゴレン、モチ米にヤシの果肉を混ぜたクタンクラパ、その他の乾菓子類を供ないラパウというのは、クダイコピやワルンコピと同様に、非常識な店という烙印が捺されたにちがいあるまい。

そんなラパウで使われるコーヒー豆は地元各地で毎年大量に生産されている品物だ。地元生産者の中に自分のブランドを付けて周辺域内に販売している者が必ずおり、その地方の雑貨ワルンやパサルへ行けば地元ブランドのコーヒーが包装されて売られている。

われわれは多分、全国規模の販売網を持つ大資本のブランドが一級品であり、狭いローカル地域 内でのみ販売されているものは二級品と見なす観念を持たされてしまっているかもしれない。ましてや、 価格をそんな観念に結び付けて世の中を眺めることも避けるべき愚行かもしれない、という考えにわた しは到達した。

もちろん地方によってはそんな観念が当てはまっているところもないわけではないものの、ジャカルタでさえクレンデルのパサルで買ったどこの産地とも知れない廉価なコーヒー豆が素晴らしいアロマと味覚を供するものであったことを実体験したわたしには、その種の観念主義は遠ざけられてしかるべきだという気がするのである。

ミナンカバウにも地元で収穫された豆で粉末コーヒーを生産しているメーカーがあちこちにいる。その品質は逐一飲み比べてみなければ何とも言えないだろう。見すぼらしい雑貨ワルンや寂れたパサルで売られているから低級品だという判断は、コーヒー豆については決して妥当とは思えないのだ。

西スマトラ州サワルント県シルンカン Silungkang<sup>16</sup>に50年の歴史を持つ粉末コーヒー生産者がいる。ヤカンの絵をアイコンに描いた Kopi Cap Teko の、まるで骨董品のような印象をもたらしてくれるラベルの付けられた粉末コーヒーは、水車を動力源にしているミナンでも珍しい生産者だ。創業者の Lukman Kincir という名はその水車のアイデアを愛称にしたのだろうか?

バタンラシの水流が直径およそ3メートルの水車を回転させ、その力が焙煎容器の中をかき混ぜ、更に煎られた豆を粉に挽く。焙



煎には薪の炉が使われている。豆は製造作業所の周辺に住んでいるコーヒー生産農家から購入する。 一日の粉末コーヒー生産量は4百キログラムだそうだ。テコ印の50グラム入り包装された粉末コーヒ ーは西スマトラ州ばかりか、近隣の諸州にも出荷されている。[続く]

16 この Silungkang 村で栽培されている長繊維の綿を使った薄いサロンなどが有名だ。軽くて涼しい sarung Silungkang はお 土産としてもお勧め。

#### 「ヌサンタラのコーヒー(59)」(2024年01月18日)

コーヒーの香りがする黒い液体は苦味がかった酸味が感じられ、水の比率が大きすぎるコーヒーを飲んでいるようなセンセーションを感じた、とコンパス紙記者は書いた。この飲み物はもともと Aie Kawa と呼ばれていたのかもしれない。アイェとはミナンカバウ語で水を意味し、カワはコーヒー木の名称だったように思われるが、現代ミナン人はこの飲み物を一般に kopi kawa daun と呼んでいる。水を意味するミナンカバウ語は辞書に aia と記されており、アイェは少し訛った発音かもしれない。

カワをアラブ語カフワと解釈して良いなら、コピカワダウンとはコーヒー葉のコーヒーと言っているように思われ、つまりはあくまでもコーヒーの一種と認識されている印象を受けるのである。現実にインドネシアではコーヒー葉の飲料をそう解釈しており、この変種コーヒーは西スマトラ州タナダタル、ブキッティンギ、アガム、パヤクンブのラパウへ行けば誰でも賞味することができると西スマトラ州の観光業界者は語っている。それを賞味するときはホカホカのピサンゴレンと共にどうぞ、という話だ。

ところが2015年の World Tea Expo でカナダの茶メーカーがコーヒー葉の茶をハーブティーとして紹介し、一躍脚光を浴びた。使われたのはニカラグアのコーヒー農園から採集された葉であり、coffee leaf tea という名前でプロモーションの舞台に載った。

この飲み物を茶として定義付けたひとびとは、アラビカ種もロブスタ種も特に違いはないとしている一方、この飲み物をコーヒーと規定しているミナンカバウ人は絶対にアラビカ種でなければだめだと言明している。

そのハーバル茶はコーヒーの木の葉を焙煎して挽いたもので、淹れ方は茶と同様の熱湯をかけてエキスを抽出させる方法。カフェイン量が普通の茶やコーヒーに比べて少なく、味はパラグアイ茶に似ているそうだ。

歴史的にエチオピアでは kuti と呼ばれているこのハーバル茶が16世紀から飲まれており、コーヒー

の収穫祭にはクティに砂糖や塩を混ぜて飲むのが慣習化していた。他にもウガンダ・スーダン・インド・ジャマイカのひとびとがコーヒー葉茶を昔から飲んでいた。だからミナンカバウ人の専売特許品ではなかったということらしい。

インドネシアでもジャワとスマトラにオランダ人によるコーヒー農園が拡大した19世紀ごろから、農園で働くプリブミたちが住んでいる農園周辺の村々でコーヒー葉を使った飲み物が飲まれていたという話になっている。

2010年8月2日のコンパス紙にアイェカワの紹介記事が掲載された。アガム県バソ郡ナガリサロで催されたイノシシ狩り大会の打ち上げに、多数の関係者にアイェカワが振舞われたのだ。催しを取材に来た記者も相伴にあずかることになった。農作物を荒らす害獣イノシシからの被害を小さくするために、イノシシ退治の催しは毎年行われている。

コーヒーの香りを発する濃い黒色の液体の匂いを嗅いでから、リサワティさん42歳はテーブル上に並べられたヤシ殻製の容器に液体を注ぎ始めた。イノシシ狩りに参加した男性たちがさっそくやってきてヤシ殻の容器を手にする。容器に砂糖が加えられる。

「眠気覚ましになるし、飲むと元気になるのよ。」リサワティはそう語る。かの女はこの液体をアイェカワと呼んだ。アラビカ種コーヒー木の葉を火の上で焙ってカリカリにする。その状態で保存しても半年間は大丈夫だそうだ。砕いた葉を容器に入れて熱湯をかける。最後はヤシの木の繊維を束ねたもので濾すとできあがり。濾された液体がポットに入れられてヤシ殻のカップに分配されるのである。

アイェカワに使う葉はアラビカ種でなければならない。ロブスタの葉では十分な濃さが得られないからだ。ロブスタでアイェカワを作る者もいるが、あまり好まれない。アイェカワは頭痛や背中の痛みに効く。隣のナガリからイノシシ狩りを見に来た住民のひとりは記者にそう語った。

リサワティは子供のころからアイェカワを飲んでいる。祭事でひとびとが集まり華やいだ雰囲気の中

で飲んで来たアイェカワが、かの女の体験した楽しく懐かしい思い出のこもった心情を条件反射のよう によみがえらせているにちがいあるまい。

ミナンカバウではたいていのひとが、アイェカワが生まれたのはオランダ人がプリブミにコーヒーを飲ませなかったためだと語る。木に生ったコーヒーの実は全部オランダ人が国外に運び出したため、プリブミは葉を使ってコーヒーを飲むしか方法がなかった。コーヒーの実はたとえ地面に落ちた物でも、プリブミがそれを拾って家に持ち帰ることをオランダ人は厳禁した。コーヒーはオランダ人トアンの飲み物であり、オランダ王国を富ませるための商品なのだ。ヨーロッパに送れば金になるものを土人に使わせてなるものか。みんながアイェカワの由来を植民地支配者の原住民搾取に結び付けている。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(60)」(2024年01月19日)

ジャンビ州スガイプヌ市ポンドッティンギ郡スガイジュルニ村のよく整備されたアスファルト舗装道路が薄まる霧の下に姿を見せ始めた9月のある早朝。標高 3,800 メートルのクリンチ山を頂点に戴く山系の一部を成しているトゥルバカル丘の麓では山の霊気が一年中、朝目覚めた人間の心身を震わせる。スガイプヌ市はもっとも高い地点が海抜1千2百メートルに達しているのだ。

道路はまだほとんど人通りがないというのに、川沿いの一軒の建物では夜明け前からもう仕事が始まっている。そこから香ばしいコーヒーの匂いが周辺の清涼な空気の中に立ち昇る。松林の広がる山腹の見せる大自然の魅力的な眺望とコーヒーの香りが一体となってわれわれの心身をリフレッシュさせてくれる。

その建物がイルワン・エフェンディさんのコーヒー製造所だ。毎日たくさんの袋入り粉末コーヒーパックがそこから出荷されている。そこで作られている NUR ブランドの製品は州内ばかりか、西スマトラ、リアウ、ブンクルなどの近隣諸州はもとよりマレーシアにまで届けられている。

このコーヒー製造所はイルワンの父親が1960年代終わりごろに作り、長男のイルワンが1985年からこの製造所内の指揮を執るようになった。製造方法は父親がセットして行っていたまま受け継がれ、すべての機材と製法がスタートした時そのままに現在も稼働し続けている。



時代の変化がもたらした環境の劣化が電動破砕機の導

入を強いただけで、他の工程をイルワンは機械化も合理化もしない。自分が育ったのはこれのおかげ だから、これを維持し続けていくのが自分の義務だとかれは感じている。

昔はたいていの粉末コーヒー生産者がそうしていたように、イルワンの工場も水車を動力源に使っている。建物の前を流れるジュルニ川で水車を回転させ、その軸が工場内の杵を上下させて豆を粉に砕くのである。スリアンの木で作られた8個の杵が打つ音は一定のリズムで力強く響き、そこが作業場であることを雄弁に物語っている。水車が生み出す動力エネルギーはモダンな電動機械類と遜色ないパワーを持っていると言えよう。

イルワンは一日の生産量5百キロのうちの半分をスリアンの杵で作り、残る半分はジェネレータで動かす電動破砕機を使っている。それらを均一に混ぜてから包装するのは製品の品質を一定にするためだ。昔は生産量も少なく、水車が動かすスリアンの杵で全量が作られていた。ところがジュルニ川の水量が不安定になってきた。特に乾季になると水量が不足して水車が力を失うことも頻繁に起こったために、イルワンは仕方なく電動破砕機を購入した。その結果、生産量を増やすこともそれで可能になった。

とはいえ、イルワンは生産量を増やすことを追求しない。工場の中に機械を増やせば生産量は容易に向上させられる。だがそれで父親が始めたコーヒーの品質が維持できるのか?いま得られている需要はこの品質が生み出しているもののはずだ。既に伝統と化した昔ながらの製法が作り出している品質を維持することがきっと、イルワンにとってのこの事業の目的であるにちがいない。

イルワンはコーヒーの実をクリンチのラヤ山麓やサンカル島地区のコーヒー生産農家から購入して

いる。実から豆を取り出して、回転式オーブンを使って焙煎する。炉にはシナモンの廃木とキャッサバの滓をくべる。必ずシナモンを使うのは、コーヒーにアロマが加わるからだ。シナモンの木で焙煎すると香りが強まり、しかも煙がモクモクと出てきたりしない。昔みんなが使っていたこの方法をいまだに続けているのはきっとここだけだろう、とイルワンは言う。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(61)」(2024年01月22日)

炉にかけられた回転式オーブンは人力で動かす。一定の熱で焙煎しなければならないコーヒー豆に とって、薪の炉はやっかいなものだ。出してくれる温度が転変極まりないのだから。だから炉の火力調 節係がいて、温度が上がりすぎれば水をかけて温度を下げる。

焙煎が終わると回転式オーブンを炉から外し、床に敷いた草編の敷物の上に中身をふり撒く。それらの一切が人力で行われている。豆の温度が冷めたら、スリアンの杵に打たせるために破砕工程に移される。この工場では13人の作業者が働いており、イルワン自身もかれらに混じってコーヒーの実から豆を取り出す作業を行っている。

スガイプヌ市場にヌル印コーヒーの販売所があり、粉末コーヒーはそこでさまざまなサイズの包装で売られている。そこの店番をしている女性はなんと、イルワンの母親だった。名前をヌルチャヤと言う。 イルワンの父は自分の製品ブランド名に妻の名前を使ったのである。

イルワンの工場からは様々なサイズにパックされた粉末コーヒーが出荷されている。油紙にモノトーン印刷された古式蒼然たるパッケージもあれば、色彩豊かなプラスチックパッケージもある。世間では ヌル印コーヒーを Kopi Nur Kerinci と呼んでいるようだ。

クリンチ山麓でのコーヒー栽培はカユアロで始まったとされている。カユアロは元々1920年代終わ

りごろにオランダ人が茶農園を開発したのが発端だったので、そうであればコーヒー栽培は茶の後追いで始まったのかもしれない。しかもカユアロにオランダ人の広大なコーヒー農園は作られなかったから、kopi Kerinci はプリブミ農民の小規模民衆農園や畑が基本になっているようだ。カユアロの歴史については拙作「女王陛下のカユアロ茶」「カユアロはジャワ文化の飛地」などをご参照いただけます。

#### 「インドネシアのお茶」

http://omdoyok.web.fc2.com/Kawan/Kawan-NishiShourou/Kawan-32IndonesianTea.pdfの16ページ以降をご覧ください。

ジャンビ州のコーヒー産地としては、クリンチ山よりもそこから110キロ南方にある標高 2,935 メートルの Masurai 山のほうが有名だ。マスライ山麓に位置する Merangin 県が州内最大のコーヒー生産量を誇っている。ムラギン県は年間に6. 4トンを生み出す1万 Ha のコーヒー栽培用地を擁しており、その中心を担っているのがジャンカッ郡だ。そのために、それを kopi Robusta Merangin と呼ぶ人もあれば kopi Jangkat と呼ぶ人もいる。

ジャンカッ郡は周囲を高山に囲まれた高原盆地という地勢になっていて、標高 1,035 メートルの高さにある。ジャンカッ郡でのコーヒー栽培の歴史は1980年に始まった。それまでこの地方にコーヒー木がなかったわけではないものの、地元の農民たちはその栽培方法を知らなかったために商業作物として育てることをしていなかったそうだ。

プラウトゥガ住民のバドゥルル・ハサン氏が1980年にコーヒー栽培を試みた。1980年に一農家だけが始めたコーヒー栽培が翌年には50軒に増加した。5年後に140軒になり、10年後には312軒がコーヒーの実を生産するようになった。そのとき、ハサンが始めた1Haの栽培面積は10年後に329Haに広がっていた。

ハサンが生産したコーヒーの実はキロ8百~1千ルピアで売れた。1990年にジャンカッ産コーヒーの実はキロ5千ルピアになっている。ジャンカッのロブスタコーヒーは2018年の国内スペシャルティコーヒー協会が開催したエキスポで国産ロブスタとして最優秀の折り紙を付けられた。2020年には

### 「ヌサンタラのコーヒー(62)」(2024年01月23日)

コーヒー農家であるスパルディさん63歳の自宅の客間には自家製粉末コーヒー、小さいグラス、熱湯の入った魔法瓶が置かれており、自宅の裏で行われている製造作業を見に来た客人にかれはまず座って製品を味わってみることを勧めている。「味の違いを吟味してください。 泥炭土で育ったコーヒーですよ。世の中にふたつとないかもしれません。」

そう言われて客たちはすぐに粉末コーヒーをグラスに入れて湯を注ぐ。粉を沈殿させてから啜った客のひとりがコメントした。「フム、ちょっと渋みがあって、泥炭のアロマが感じられますなあ。」

今日の客たちは95キロも離れたジャンビの町からやってきたひとびとだ。2015年11月13日にジャンビ州西タンジュンジャブン県ブタラ郡ムカルジャヤ村の一軒の農家でそんなシーンが展開された。

昔、この地方のたいていのコーヒー生産農家の主人たちは、先祖代々生えているコーヒーの木がどんな種類でどんな特徴を持っているのかをほとんど気にしていなかった。あるとき東ジャワのジュンブルにあるコーヒーカカオ研究センターから調査員が訪れ、ここのコーヒー木はリベリカ種であることを確認した。アフリカ西部平原地帯にあるリベリアが原産のコーヒー木だ。

オランダ東インドの時代にこの地方にはアラビカ種のコーヒーが植えられた。ところが19世紀後半に サビ病が蔓延したため、この地方では1875年にリベリカ種への転換が行われた。最初はリベリカ種 の生育も順調に進んだ。ところがしばらく年月が経過してから、やはりサビ病に冒される木が増加しは じめた。サビ病にやられた地域でオランダ人はロブスタ種への転換を行なった。だからこの地方で今は ロブスタ種がメインになっているものの、リベリカ種もたくさん生き残っている。 しかし地元には別の話も伝わっている。70年前にハジ サユティという名の地元民がマラヤ半島からリベリカ種を持ち帰り、それが一部の農家に広まったと言うのである。いずれにせよ、この泥炭土地方で栽培されているリベリカ種のコーヒーに地名ブランドを付けようという動きが2012年に起こり、生産農民の一部が結束してその運動を推進し、政府人権法務省に出した申請が3年かかってやっと認められた。政府のお墨付きを得た名称は Liberika Tungkal Komposit。トウンカルとはタンジュンジャブン県の県庁所在地の名前だ。関係者は



その公式名称を短縮して Libtukom と呼んでいる。運動を推進したグループはリブトゥコム地名ブランド 保護ソサエティを作ってアフターケアを行なっている。

リブトゥコムは高値で売れる。タンジュンジャブン県のコーヒー生産は増加し、今では栽培面積3千へクタールが県内8郡に広がっている。泥炭土でのコーヒー栽培はしばしば発生する大規模煙害の抑制にも効果を持っていて、県行政もコーヒー栽培を奨励している。泥炭土で育つ植物としてココヤシやピナンヤシが昔から栽培されてきた。そこにコーヒーを加えて商品作物価格の市況の変動に強い農家を育成していく方針が打ち出されているのだ。肥料にはコーヒーの実から豆を取ったあとの廃棄物とピナンやココヤシの廃棄物と牛の排泄物を混ぜたものが使われ、決して火を使わない方針が厳守されている。またコーヒー栽培も徹頭徹尾オーガニック方針が執られていて、化学肥料も殺虫剤もシャットアウトされている。

スパルディは自分が持っている5Ha のコーヒー畑から毎月百キロの乾燥コーヒー豆を生産している。 リブトゥコムはキロ当たり3万ルピアの値が付いている。おまけにその地方の自然の中に住むルアッが 置いて行ってくれるものがある。リベリカ種のコピルアッは1キロ30万ルピアだ。加えてかれはピナンと ココヤシの畑も持っているから、貧困農民という印象は感じられない。 かれはその月、ジャカルタのバンテン広場で開催された農産物展示会でリブトゥコムを紹介した。そ して持参した60キロの粉末コーヒーが一日で売り切れたことにわれながら驚いたそうだ。

リブトゥコムの地名ブランド保護ソサエティ会長は、中東や南アジアからの注文がたくさん入ると語る。 しかし生産農民のほとんどは泥炭土に生えているコーヒー木の世話で時間と体力を消耗してしまい、 製品に加工してシングルオリジンで販売する余力がなかなか持てないと現状を苦慮している。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(63)」(2024年01月24日)

年間8万トンのコーヒーを生産している Bengkulu 州はかつてヌサンタラで第三位の生産量を誇っていた。ロブスタ種がマジョリティを占めているものの、アラビカ種も、いやそれどころかリベリカ種さえもが生産されているのだ。

ちなみに生産量について語るなら、昔は全国州別ランキングの首位がランプン州、二位南スマトラ州となっていて、スマトラ島南部三州がゴールデントライアングルを形成していた。今その様相は少々変貌している。ロブスタ種についてはその全国生産の7割がブンクル州産で占められていると州知事が述べたこともある。

州内を代表するコーヒーの産地は Kepahiang、Rejang Lebong、Bengkulu Utara と続く諸県。海抜7百から1千5百メートルの高地にある民衆農園や畑でオーガニック栽培されたコーヒーはレモン・カカオ・ハーブのアロマを持っていて、ヌサンタラのコーヒーに豊かなバラエティを添えている。クパヒアン産のロブスタが2016年に国内のコーヒー産業協会が催した品評会で最優秀賞を得ており、世に名前の知られた諸産地のものと比べて品質的に劣っているわけでもない。

ブンクルのコーヒーの歴史はこの州が持った歴史と深く関わっている。ブンクルは1685年以来140

年近くに渡ってイギリスの支配する土地になっていたのだ。その最盛期に北はミナンカバウとの境界線から南は西ランプンの南端海岸線までを支配下に収めていたこの領地をイギリス人はベンクーレンと呼んだ。ベンクーレンはインド亜大陸で植民地経営を行なっていたイギリス東インド会社 East India Company (EIC)の支配地だった。

1805年9月27日、ベンクーレンの行政長官だったウォルター・ユーワーの後任としてベンガルの知事だったトーマス・パーが赴任して来た。かつてイギリスに大量のコショウをもたらしたベンクーレンの 栄光を復活させようと考えたパーはアグレッシブなアプローチを開始する。

そのころヨーロッパでコーヒーが爆発的な流行を示しており、コーヒー豆の供給が大きな経済性を持っていることは誰もが理解していたから、パーもベンクーレンでのコーヒー生産に焦点を当てた。パーは領民に既存のナツメグとクローブの農園を拡張するよう命じ、広げた土地にコーヒーを栽培させたのである。そればかりか、領民の全家庭にコーヒー木を栽培させる命令を発布した。イギリス式の強制栽培制度が開始されたのだ。戸主の社会ステータスに応じてコーヒー木の数が定められた。

いくつかの部落で命令を忠実に実行していない家があるのが見つかると、パー長官は不服従者に体罰を命じた。縛って天日干しにしただけでなく役人に殴らせ、渇した者にはパーが排泄した小便を飲ませたという話が語られている。暴力的で嗜虐的な独裁者の顔がプリブミ民衆の目の前にさらけ出され、傲慢なレーシストである支配者をブンクルの民衆は憎んだ。

善政を求める住民の声が強まった結果、ドゥスンブサール地方の民衆統治を司っているアディパティが忠告をしようと考えて行政最高官のパーを宴に招いたというのに、パーはその招待を頭から無視したそうだ。

ラフルズが1818年にベンクーレン行政長官として赴任したとき、後妻のソフィアが随伴した。レディソフィアは自分の備忘録に、長期にわたってイギリスと関係を保ってきた地元のアダッ長老や貴族たちを少しも意に止めずにトーマス・パーは自分の方針を押し通した、と書いている。「パーは原住民の裁判制度をプリブミ要人の誰にも諮らずに変更した。原住民はクライシスの中に追い込まれて反乱の火種がくすぶり始めたにもかかわらず、パーはそのリスクを意識していなかった。」[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(64)」(2024年01月25日)

ブンクル民衆の反抗姿勢が強まると、力には力を持って抑圧する方針をパーも保持した。駐留EIC 軍がイプとムコムコに出兵して原住民の武力蜂起を鎮圧した。ところが事態は収拾されなかったのである。ブンクルの民衆は羊のような民ではなかった。

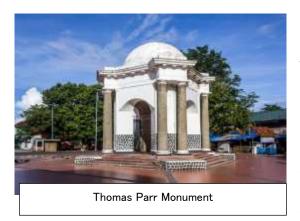
各地方・各村・各部落が共通の敵に向かって一致団結した。パーを地獄に落とさなければならない。 一方、パーの側も反乱が全住民挙げての総力戦に向かいはじめたことを察知していた。EICのセポイ 軍・ベンガル軍・ブギス傭兵部隊が防御態勢を固める。ところが、パーに職務停止を命じられた傭兵部 隊指揮官のひとりが寝返って原住民側に走った。

パーはコーヒー強制栽培制度の命令書を取り消す決定を発布したが、原住民側にはよく伝わらなかったそうだ。たくさんの原住民が取り消し措置が行われたことを知らなかった。1807年中旬、民衆統治者であるアディパティたちがいくつかの地方で反イギリスの旗幟を鮮明にし、住民を率いて武装蜂起することを計画した。かれらはアダッ長老を誘って一堂に会し、反イギリス徹底抗戦を申し合わせた。原住民社会の上流層・貴顕・青年リーダーたちがそれを支持した。

そんなバックグラウンドを踏まえて、抗イギリス戦の中心にいるひとびとがトーマス・パー暗殺計画を 練り上げた。パーの居館であるマウントフェリクスの長官邸に夜間襲撃をかけるのだ。期日は1807年 12月23日とされた。

パゲラン ナタディルジャ3世、ラジョレロ、アディパティ スカラミの3人が実働隊の指揮を執り、襲撃隊はイギリス側の不意を衝いて長官親衛隊を壊滅させた上で長官邸に進入した。パーを処刑するために3人の指揮官だけがパーの寝室に入った。

パーの副官チャールズ・マレーとパーの妻のフランセス・パーがトーマスを守ろうとしたが、副官はすぐに倒され、フランセスも軽い傷で動けなくなり、かれらの眼前でトーマス・パーが殺害された。死体には頭がなかったそうだ。この襲撃は短時間で終わった。



EICは治安回復のために即座にベンガル軍海兵隊2個連隊をベンクーレンに派遣し、トーマス・パー殺害者と中心的反乱者の捜索を行った。イギリス人将校に率いられたインド人兵が村々を捜索し、不審な人間は吊るされるか、あるいは大砲の前に立たされて砲弾で微塵にされた。EICはパーの功績を記念するため、マル

ボロ要塞の近くに記念廟を1808年に建設している。

ブンクルのコーヒー栽培はイギリス人トーマス・パーに負っている。1824年の英蘭協約によってイギリス人は1825年にベンクーレンをオランダ東インドに引き渡し、オランダは労せずしてブンクルのコーヒー生産を手に入れた。それでも、コーヒーがブンクルの民衆に経済的繁栄をもたらしたのは1913年になってからのことで、その間のおよそ90年間はオランダ王国を繁栄させるだけのものだったようだ。 [続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(65)」(2024年01月26日)

いまのインドネシア最大のコーヒー生産州が南スマトラだ。2022年中央統計庁データでは年間生産量が21.2万トンとなっており、2位のランプン州12.4万トンに大きく差をつけている。州内県別番付では、Ogan Komering Ulu Selatan 県が6.2万トン、それに続いて Empat Lawang 県5.4万トン、さらに Muara Enim 県2.8万トン、Lahat 県2.2万トン、Pagar Alam 市2万トンといった数字が並んでいて、25万 Haのコーヒー栽培面積はそれらの生産県を中心に分布し、ヘクタール当たりの平均値としては1千4百本のコーヒー木から8百キロの実が収穫されている。

ほとんどが小規模農家である生産者は収穫したコーヒーを乾燥豆にして地場の仲買人に売る。各地場の仲買人が集めた実を中規模仲買人が買い集め、それを州規模の流通業者が受けて選別し、輸出

業者や国内メーカーなどに向けて振り分ける。その中には、ランプンや近隣他州の流通業者が注文量 を満たすために買い取るものも混じっているので、マーケットでわれわれがランプンコーヒーと銘打たれ ているものを買っても本当にランプン産なのかどうかは分からない。

もちろん地場の仲買人がストレートにランプンに売るようなこともする。何の決まりがあるわけでもないから、何でもありのインドネシアがそこにも出現する。それはともかくとして、そんな長い流通ルートを経る南スマトラのコーヒーは生産者価格が低くなって当然であり、南スマトラのコーヒー生産農家は他州に比べて収入が小さくなる傾向を避けられないだろう。

オガンコムリンウル<sup>17</sup>という名称が長いために頭字語 OKU が使われるのが普通の習慣なので、ここでもオクと省略することにしよう。コーヒー筆頭生産県の南オクでは最初、オランダ時代にコーヒー農園がシパトゥフ村に作られ、オランダ人管理人がその村に住んだそうだ。今でもシパトゥフ村が同県のコーヒー生産中心地になっている。

そのコーヒー農園は共和国独立後に地元農民に分配されたようで、県内コーヒー栽培総面積9万 Ha はすべてコーヒー生産農家が運営している。南オク県の農家の大半がコーヒー農民なのだそうだ。

ウンパッラワン県は昔ラハッ県に含まれていたが2007年に分離して県に昇格し、トゥビンティンギに 県庁を置いた。トゥビンティンギはオランダ東インド政庁が要衝として一目置いていた町であり、南スマ トラをレシデン統治区にしたとき首府をパレンバンに置いたものの、1870年代に首府をトゥビンティン ギに移して南スマトラレシデン統治区に変更することが検討されたそうだ。しかしそれは実現しなかった。

オランダ時代からコーヒー栽培が始められたウンパッラワン県では、住民が代々コーヒー農民の家業を続けている。世代交代で親から子に家業が引き継がれるのは普通のできごとだが、子供のひとりが独立してコーヒー生産農家になろうとしたとき、親は独立する子供のためにコーヒー畑の土地を用意する習慣がある。

<sup>&</sup>lt;sup>17</sup> Ogan Komering Ulu。

#### 南スマトラ

子供は小さいころからコーヒー栽培を教えられ訓練される。伴侶になる娘にも同じように教育訓練が与えられる。いざ独立の準備が整ったとき、それはつまり親が持っているコーヒー栽培用地の中で使われていない土地が独立する子供のために整地されることをも意味しているのだが、その新しく用意された山中の土地に新婚のカップルが入植するのである。ふたりはその土地でコーヒー園を営み、コーヒーがはじめて結実する4年後に山を降りて集落に新家庭を築くのだ。

パレンバン市内には Gedung Jacobsen Van Den Berg と呼ばれている1800年代に建てられた建物があって、オランダ人が1960年まで商館として使っていた。そのおよそ150年間に通商ネットワークは広範囲に広がり、バタヴィアは言うに及ばず、ニューヨーク・リオデジャネイロ・サンパウロ・ブエノスアイレス・モンテヴィデオ・シンガポール・クアラルンプル・ペナン・香港・東京・大阪・神戸・シドニー・メルボルン・ブリスベンなどに向けて南スマトラの物産が輸出されていた。その中に、パガララム、ラハッ、スムンド、南オクなどで産するコーヒーの実も含まれていた。[続く]



# 「ヌサンタラのコーヒー(66)」(2024年01月29日)

スムンドはムアラエニム県スムンド郡のことで、Semendo と綴られることが多いのだが中には Semende と書くひともいる。ムラユ語は語尾が弱母音化する傾向を持っており、スムンドの語尾が弱母音化するとスムンドゥと聞こえる。音にするとほんのわずかな違いにしか感じられないというのに、文字が-do と-de になっていると大違いのような気になってしまうのはどうしたことだろうか。

文明が生んだ文字というものを神聖視するあまり音声の軽視が反作用として起こり、そのバランスの

崩壊が現代人をして感覚的な歪にのめり込ませているようなことはないだろうか?その現象は文字の国である日本ばかりか、欧米は元より比較的最近まで口承民族だったインドネシアにも見られ、どうもそれが現代人類の変容のひとつではないかという疑問がわたしの脳裏に明滅しているのである。人類は進歩の足先をいったいどこに向けて歩んでいるのだろうか?



単なる地名でしかないとはいえ、スムンドという名はかつてコーヒーの代名詞のように使われてきた。スムンドで産するコーヒーが名を轟かせていた時代、ひとびとはスムンドという言葉を耳にするとコーヒーを思い出した。オランダ王国のユリアナ女王がスムンドコーヒーを好んだという話がある。それがスムンドという名前に黄金色の折り紙を添えることになった。ユリアナのためにスマトラに御用達農園が作られたそうだ。

ユリアナの女王即位は1948年だったから、それは王女時代の

できごとだったのかもしれない。ともかく女王であろうが王女であろうが、陛下のご愛飲コーヒーを確保するために、王国政府はオランダ東インド政庁に命じて御用達コーヒー農園をスマトラの山中に設けさせた。パガララムのシンパンパダンカレッ地区に最高級コーヒーを作るための小農園が作られて、そこで穫れたコーヒー豆は全量がオランダ王宮の厨房に送り込まれたという話が語られている。

それが既成の事実であれば王女陛下のためだったことになるのではあるまいか。ユリアナが女王になってから御用達農園を作らせていたなら、それはほんの数年後に計画のままで崩壊していたようにわたしには思われる。

パガララムで穫れたコーヒー豆がオランダ女王への貢ぎ物になっていたという話がまた別にあり、何となくユリアナの線でひとつに繋がるような気配がないわけでもないように感じられる。事の真相はオランダ宮廷史の専門家にお調べ願うのがいちばんかもしれない。

いまだにその言葉に値打ちが滲みこんでいるために、昨今では他の土地で穫れた豆にスムンドの名を冠してパレンバンで売られるようなことが増加した。商店では、スムンドと書いた紙を粉末コーヒーパックの傍に置いておけば売れ行きが良くなったそうだ。

域内の粉末コーヒー製造メーカーが美麗に印刷されたプラスチック包装に Semendo の文字を入れたがる。中身がスムンド豆と別地方の豆を混ぜたものであったり、中には全部が別地方産の豆であってもお構いなし。それでもスムンド産並みに美味ければまあよいだろうが、まったく美味くないコーヒーをスムンドと偽られては、スムンドにとって踏んだり蹴ったりだろう。

消費者のほうも心得たもので、スムンド産にこだわるひとは粉末でない焙煎豆を買おうとする。この 方法はトウモロコシやコメなどの混ぜ物が入った粉末コーヒーを避けるために効果がある。おまけに豆 が粒よりかどうかも一目でわかるから、純粋で良質なコーヒーを飲みたいひとは豆を自分で粉にするの が昔からの常識だった。ただし、その焙煎豆がスムンドのコーヒー畑で穫れたものかどうかの保証は信 用以外に手だてがないのも明らかだ。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(67)」(2024年01月30日)

スムンドロブスタコーヒーの名声は、選び抜かれた良い豆をスムンド族が伝統的な製法で美味い粉末コーヒーに作り上げた結果がもたらしたものだ。スムンドの名が世の中で定評を得たのは、その地方で産するコーヒー豆が良かったからという単純な図式ではなかったと言えよう。スムンド産の豆を量産工場で粉末コーヒーにしたところで、伝統製法で作られるものと同じ美味さが得られるとはかぎらない、とスムンド郡長は語っている。

スムンドとはブキットバリサンの中南部に居住していた種族の名前だった。きっとかれらのテリトリーの中心部にその地名が与えられたのだろう。スムンド族とコーヒーは切っても切り離せない関係にある、と地元識者は語る。

スムンド族は昔からコーヒー栽培で世を渡って来た。それが始まったのは1919年だったという説がある。かれらはもちろんコメを作る。米は自分の一家の食糧として作るのだ。同時に商品作物としてコーヒーを作る。社会生活で必要になる金がコーヒーから得られ、それで子供に教育や学歴を与えてきた。

そんな生き方をしているスムンド族がコーヒー文化をパガララム・ラハッ・ムアラドゥアから果てはかつ てブンクル領になっていた西ランプン地方にまで広げたと地元の人々は認識している。それらの地方に 住んでコーヒー木の栽培をしているスムンド族は大勢いる。だからスムンド郡でなくてパガララム産だっ たとしても、コーヒー豆はスムンドコーヒーと同じものだと言えないわけではない、という解説をするひと もいる。

美味しいスムンドコーヒーはすべて人力を使う昔ながらの製法で作られるために、粉末コーヒー生産量は多くならない。スムンド郡の中心地プラウパングンの町でコーヒー豆の仲買と粉末コーヒーを生産しているアスミヤティさんは、月に生産する粉末コーヒー量はせいぜい70キロくらいだと語る。製品はパレンバンや他の大きい町に卸している。ひと月で売り切れないときもあれば、ひと月経たないうちに売り切れることもあるそうだ。

同じ町の別の粉末コーヒー生産者は注文がある場合に限って週10キロの製品を作って近隣のワルンに卸している。注文が入らなければ作らない。プラウパングンの町ではたいていの住民が自家消費用粉末コーヒーを自分で作っているから、店に粉末コーヒーを買いに来るひとは少ない。製品販売は他県の町に持って行かなければならないので、そのエネルギーがなければ販売事業は繁栄しないとその生産者は述べている。この製品販売者は販売事業に本腰が入らないのだろう。

州最大の都市パレンバンは270キロも離れている一方、もっと近い場所にある諸県の町もそれなりの距離があり、そして人口はパレンバンよりも少ない。スムンドにとって製品販売は構造的な不利を余儀なくされており、他地方の製品生産者に向けて乾燥豆状態の原材料を供給する立場に安住するのが楽な生き方になってしまう。

スムンドのひとびとは自分の家で飲むコーヒーをこんな製法で作っている、とプラウパングンのコーヒー関係者は説明した。実は白いものが選ばれる。少し薄い緑色がかかっているのが普通だ。それをゴザの上で天日干ししてから、機械で皮を割る。他の地方で行われているような、アスファルト道路の上に実をぶちまけて通る車に轢かせながら乾燥させるようなことはしない。

良質の豆を集めて大きめの鍋に入れ、コンロに薪を燃やして豆を煎る。鍋を使うから容量に限界がある。大量に作る店では、ドラム缶に穴をあけて回転させながら煎る方法が使われている。ところがドラム缶方式は鍋を使うことで得られる利点にどうしても負けてしまう。豆に含有されている水分を散らせるためには開放されている鍋のほうが有利だ。ドラム缶に大量の豆を入れて加熱する方法では、そこのポイントにおける効果が違ってくる。それが味の違いをもたらす。

おまけに鍋で少量を処理する場合、豆のひとつひとつの仕上がりを目でチェックすることができる。 熱が十分に加わっていない豆粒があれば、それへの対応措置を執ることができる。ドラム缶の中の大 量の豆にそんな対処ができるわけがない。鍋で煎る作業はたいてい1.5時間から2時間かけて行わ れ、文字通り各豆粒が粒よりの状態に仕上げられるのである。続いて煎られた豆を粉にする作業が行 われる。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(68)」(2024年01月31日)

豆は小型の臼に入れられて、上から杵で打たれる。ヌサンタラの各地で昔から行われてきた、コメを精米する方法と同じ要領でそれが行われる。コメの場合は量が多いから臼は長い船型のものになり、棒型の杵を持った4~5人が臼を打つ。スムンドのコーヒーは少量だから臼も小型で、人数もふたりくらいが打つ。そんな作り方で1キロのコーヒー豆から0.7キロの粉末コーヒーができる。

すりつぶして挽かないと粉の粒が粗くなるのではないかと心配するひとがいるかもしれないが、十分

に細かい粉末になるので心配は無用だとかれらは語っている。作業者の体力を消耗させる杵うちで作られた粉末コーヒーの味は、機械で粉にされたものよりも美味しい。そんな古式豊かな伝統製法がスムンドコーヒーの定評を作り出したのである。

ところが実に不思議なことに、プラウパングンの町中で売られている粉末コーヒーは美味しいと言われる伝統製法のものよりも機械的に量産された劣品質とされているもののほうがよく売れており、おまけに市価も劣品質の方が値段が高いのだ。

小規模生産者が伝統製法を使って少量を市場に出している商品は、パッケージの品質からデザインまでが粗雑で、店頭での視覚上の魅力が感じられない。いかにもだれかの手が完全ハンドメイドの粉を適当に包装し、最後にステープラーでガチャンと針止めした印象を感じさせている。

大型商店などの大量生産者が機械で作ったものは、美麗で魅力的なデザインのプラスチック包装がなされ、密封度も高く、人間臭のないものになっている。店頭での価格を比べると、たとえば伝統製法商品が1万ルピアとするなら、機械製の商品には1万2千ルピアの値札が付けられており、高いほうがよく売れているというのが実情になっている。きっとこれが人間世界の縮図なのだろう。

ムアラエニム県スムンド3郡でのコーヒー生産量は2万トンに達していて、県総生産の7割を超えている。それを仲買人が買い集めて諸方面に流す。だからスムンドから遠く離れた地方の大規模粉末コーヒー生産者もスムンド産の豆を容易に手に入れることができる。諸地方で穫れた豆を混ぜて粉末コーヒーを作り、それにスムンドの名を付けても自分が詐称行為を行っているとは思わないだろう。

仲買人はランプンやジャンビなどのコーヒー仲買人から注文が入ればそちらにも流す。そんなケースでは、他州の仲買人が受けきれない量の注文をしのぐために近隣の州に注文するわけだから、生産場所の地名が流通者の意識に上るようなことにならない。どこで産した豆かということなど気にする者はいないのだ。

ところがスマトラ島南部では有難い名前で通っているスムンドも、ジャワではまた少し趣が違っているようだ。バンテン州タングランにある粉末コーヒー生産工場にスムンドからもコーヒー豆が納入されている。ところがその工場から出て来る製品にはコピランプンの名前が付けられているのである。

スムンドダラッウル郡プラカッ村のとあるコーヒー農家の主人は、収穫したものを全量仲買人に売り渡していると言う。かれの話では、仲買人が毎年7月から9月にかけての大収穫期になるとやってきて、収穫したものを買い取る。大収穫期にはヘクタール当たり1~2トンの生産量に達するものの、シーズンから外れるとヘクタール当たりの月産は20~25キロ程度にダウンする。その仲買人はかれから買った乾燥豆の4割をバンダルランプンに送り、6割をパレンバンの粉末コーヒー生産者に納めている。地元で粉末にされる豆の量はほんのわずかしかない。

その仲買人から品物を受けたランプンの業者もパレンバンの生産者も、かれの豆を他の産地から来た豆と一緒に混ぜてしまうので、産地が粉末コーヒーに与えている特徴は消費者まで届かないとかれは語っている。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(69)」(2024年02月01日)

標高 3,159 メートルのデンポ山はスマトラ島南部の最高峰であり、それより高い山はそこから南に存在しない。何しろ全島で第三位の高山なのだ。デンポ山の東側山麓に Pagar Alam があり、山の西側はブンクル州だ。パガララムでオランダ人が茶農園を開発したのは1929年だったが、コーヒー農園は1920年ごろにロブスタ種を使って開始された。パガララムのひとびとはコーヒー豆を kawa と呼び、インドネシア語の kopi は粉末コーヒーを指して使っている。

デンポ山での茶農園開発は拙作「グヌンデンポ茶」:

http://omdoyok.web.fc2.com/Kawan/Kawan-NishiShourou/Kawan-32IndonesianTea.pdf

「インドネシアのお茶」13~15ページがご参照いただけます。

パガララム市のコーヒー栽培面積は 8,323Ha で生産量は小さい。ところが北のラハッやウンパッラワン、あるいは隣州のクパヒアンやレジャンルボンなどの諸県で収穫されたコーヒーの一部がパガララムの流通業者の倉庫に集まって来る。パガララムはオランダ時代からコーヒーの集散地になっていたのだ。

パガララムに集まってくる近隣諸産地の豆の多くは混ぜられてランプンに送られる。ランプン州には 大型国際海港があって、定期国際航路の貨物船が寄港する。南スマトラ州には小規模な港しかない。 ランプンから輸出されるコーヒー豆の半分は南スマトラ州の産物だと語る関係者もいる。ランプンのマ ス輸出業者が外国に送った豆にスムンドやパガララムといった名札が付けられているはずがない。そ んなことをするのはスペシャルティコーヒー業界だけだろう。

オランダ時代にパガララムでコーヒー栽培と流通に携わっていたオランダ人は、プリブミ農民や加工 業者が行っているコーヒー処理作業をたいへん厳しく指導したそうだ。粗雑で間違った扱いをして品質 が劣化することをこの上もなく嫌っていた。オランダ東インドからの輸出はオランダ人が行っていたのだ から、当然と言えば当然の話だ。

まだ緑色の未熟実は色付かなければ収穫してはならず、実の天日乾燥はそのまま地面に置かない で必ずゴザを敷かせた。品質をことさら重視したのは、パガララム産のコーヒー豆がオランダ女王への 貢納品になっていたからだ、とパガララムの仲買人のひとりは語っている。

パガララム産のコーヒー豆は品質が良いという評価がオランダ時代には東インドから諸外国にまで 広がっていた。その具体例はたとえばアロマだ。パガララムで穫れたコーヒーは熱湯で抽出する前の 粉末状態ですら既に強いアロマを発し、抽出液も喉の滑りがたいへん良いという特徴を持っている。著 名なコーヒーメーカーが出している商品にはパガララム産コーヒーがブレンドされているものが多い。しかしその種のコーヒーは素材の産地を表示しないのが普通だ。

ところがオランダ人が去ったあと、オランダ人が口うるさく言い聞かせていた品質重視の姿勢が崩れてしまった。コーヒー農民は収穫作業のときにまだ未熟な実まで採取してしまう。おまけにアスファルト 道路の上に実を置いて天日乾燥させている。道路上でそんなことをするのは、実が通りかかる車に轢かれて割れるように一石二鳥を図っているのだ。おかげで独立後、品質は悪化の一途をたどることになった。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(70)」(2024年02月02日)

ムアラエニムにスムンドゥ族がいたように、パガララムにはブスマ族がいる。正音はブスマであってその正確な音写は Besemah になるのだが、Basemah, Pasemah, Pesemah,などと綴るひともたくさんいる。この現象は「まず最初に音ありき」という言語の原則が生んだものと解釈しなければならないだろう。

特にコーヒーの関連では Basemah の綴りが昔からなじんでいたため、昨今の主流になっている kopi Besemah の表記に驚いたひともいるのではあるまいか。ともあれ、このブスマ族というのはスリウィジャヤ王国の王統に属す人々が奥地の山地部に新天地を求めたのが種族の発端になったという伝説が語られている。

パガララム市の中にブスマ郡があり、オランダ時代にはブスマで穫れるコーヒーが美味いという定評を得ていた。ところがイ\_\_ア語ウィキペディアによれば、kopi Besemah は kopi Pagar Alam とも呼ばれていて、ブスマ高原にある農園で収穫されたロブスタコーヒーを指しているという説明になっている。パガララムの別の土地で穫れたコーヒーをいったい何と呼べばいいのだろうか?

バスマコーヒー(オランダ人はたいていバスマと呼んだ)はたいへん美味いためにオランダ女王が愛飲し、それがバスマコーヒーの名を高めたという話があって、スムンドで聞いたのとそっくりな内容にわれわれは驚かされることになる。おまけにユリアナ女王が好んだのはブスマコーヒーなのだとパガララムのひとびとは念を押す。女王のためにオランダ東インド政庁はパガララムのシンパンパダンカレッ地区に特別農園を設け、そこで収穫された最良のコーヒー豆をオランダ王宮の厨房に全量送り込んだというまったく同じ話が主を替えて語られ、どうやらわれわれはお国自慢の論争に巻き込まれてしまった感触を余儀なくされる。

ブスマコーヒーが美味いのは伝統的な製法のおかげであり、薪を燃やすコンロに鍋を置いて豆を煎り、その火加減を調節することによって最高の味覚を得る技術が培われたという説明も何やらスムンドとよく似た話に聞こえる。



1970年代に開業したパガララムの粉末ブスマロブスタコーヒー生産者は Kawah Dempo のブランドを付けて製品を販売している。一日の生産量は80キロくらいで、製品はパレンバンとパガララムに卸しているそうだ。パガララムを訪れる外来者がお土産に買って帰るのが多いという話なので、ここにもスムンドと似たような地元での製品販売の難しさがあるのかもしれない。

それは町中にクダイコピがあまりない現象からもうかがえる。多分住

民はコーヒーを自宅で飲むのを普通の習慣にしていて、家の外で金を払ってコーヒーを飲むことがまだ 一般化していないのではあるまいか。

とはいえ、コーヒーを飲む習慣は住民の間に確立されていて、ほとんどだれもが朝のコーヒーを欠か さない。コーヒーは人間に活力を与える飲み物であり、仕事の前にコーヒーを飲むことで労働意欲と生 産性が高まるのだと住民は信じている。

ブスマコーヒーの伝統製法はスムンドのものとよく似ている。コーヒー愛好者はコーヒー木に生った

実の中の、十分に熟したものだけを採る。それを天日干しして乾燥させ、皮をはずして中の黄色く艶光 する豆を取り出す。それを水に浸けて洗い、炉に置いた鍋で煎る。すべての粒を十分に煎ったあと、臼 に置いて木製の杵で潰す。潰したものは目の細かい篩にかけて細粒だけにする。

その粉末コーヒーをカップに入れて熱湯をかけ、コピトゥブルッの要領で抽出液を作り、それを賞味するのである。[ 続く ]

### 「ヌサンタラのコーヒー(71)」(2024年02月05日)

インドネシアで生産されるコーヒーの6割がランプン産のものであり、インドネシアからのコーヒー総輸出量の60~65%がランプン産で占められているとかつて語られていたほど、大産地の名声をわがものにしていたのがランプン州だ<sup>18</sup>。ただ、南スマトラ州ですでに触れられているように、ランプンから輸出されているコーヒーの全量がランプン産であるかどうかは単純に判断できないように思われる。

スマトラ島南部地方の地元は別にして、ランプンコーヒーという名前は良質のロブスタコーヒーの代名詞としてジャワ島からヌサンタラの一帯、そしてさらには海外にまで行き渡っていた。結果的にランプン州から積み出される南スマトラやブンクル産のコーヒーにもランプンの名前が冠せられる習慣が定着してしまったように見える。

ランプンはかつて世界最大の黒コショウ生産地だった。Lampung Black Pepper の名は世界中のスパイス業界者に知れ渡っていた。ランプン産コショウの名が商業界に浸透し始めたのはバンテン王国の勃興がきっかけだったかもしれない。

1525年にドゥマッのスルタン トレンゴノとチルボンのスナン グヌンジャテイが連合軍をスンダ王国

-

<sup>18</sup> ネスカフェの工場もランプン州南部にある。

最大の海港バンテンを征服するために派遣して目的を達成し、スナン グヌンジャテイの息子マウラナ・ハサヌディンの統治下にバンテンがチルボンの属領になった。その同じ年にランプン域内での勢力争いからプグンの女王がスナン グヌンジャテイに援軍を依頼したため、チルボン軍がランプンの地に遠征している。スナン グヌンジャテイはイスラム広宣をランプンの広大な地に実現させようとして、ことさらランプン支配に意欲を燃やした。

バンテン統治者マウラナ・ハサヌディンも、父の偉業に貢献し同時にバンテンを一大国際商港に築き上げるためにランプンへの進出に熱意を燃やした。バンテンで取引されるコショウは後背地であるジャワ島西部地方産ばかりか、ランプン産のコショウ<sup>19</sup>までもが大量にバンテンの商港に届けられた。ヨーロッパやアジアの商船がコショウを求めてバンテンにやってきた時代がバンテンの黄金期になったのである。だが19世紀のオランダ東インド政庁はランプンのコショウの価値をコーヒーよりも低く見た。コショウも重要だがコーヒーはもっと重要だというオランダ人の姿勢が地元民のコショウに対する価値観を変化させて、最終的にコショウの衰微を招くことになったというコメントが見られる。

ランプンでコーヒー栽培が開始されたのは1841年であり、そのきっかけはファン・デン・ボシュの栽培制度の一環としてだったようだ。オランダ東インド政庁はランプンでのコーヒー開発を大がかりに行った結果、その当時で既に東インド最大のコーヒー生産地になった。農業技術専門家や栽培経験者を動員して、ランプンの広大な土地をコーヒーや水稲などで埋め尽くそうと計画したのだ。栽培経験者として多くのジャワ人がその時期ランプンに移住させられたと言われている。

その時代のオランダ東インドはまだアラビカ種コーヒーの時代だったから、ランプンにも最初はアラビカ種が植えられた。そしてサビ病の蔓延が起こり、その対策にまずリベリカ種が使われた。ところがリベリカ種も決してサビ病に強くないことが明らかになり、最後の切り札としてロブスタ種が導入された。だからスマトラ島南部地方ではあちこちにリベリカ種の生き残りが存在している。

<sup>19</sup> 安くて、いくつにでも分けられるから日本へのお土産として最適。値段は日本の五分の一程度。食べ比べしてみないと分からないほどわずかだが、香りと味はカンボジアのクラタ胡椒に劣る。

ランプン州のコーヒー産地は北ランプン県 Kotabumi から北部西部に向けて州境に至るまでの広範な地域、タンガムス県 Talang Padang から西ランプン県 Way Tenong までの高原部一帯、Teluk Betung 沿いの Kalianda, Batu Serampuh から Rajabasa に至る地方がメインをなしている。大収穫期は6月から7月初を中心にして5~9月だそうだ。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(72)」(2024年02月06日)

コーヒー木はほとんどの土地で山地高地の山稜や山腹の斜面に植えられており、一般的に農民の居住地区から遠い場所にある。スマトラ島南部地方ではコーヒーの実を盗摘する盗賊団の被害が頻繁に起こることから、ここでも悪事がコーヒーの品質を低下させるという現象を生んでいる。

ランプンでも農民はコーヒーの実が完熟する前のまだ緑色のものを摘んでしまう傾向を持っている。 というのも、盗賊団は完熟した実だけを盗むからだ。太ってきた実が完熟するのを待っていると盗摘されるかもしれない。盗まれたら農民には売れる物がなくなってしまいかねない。完熟した実は仲買人が高く買うが、実自体がなくなってしまえば元も子もないではないか。完熟していない実は仲買人の買値が下がるものの、それでも農民は金を得ることができる。この悪循環がコーヒーの品質を低下させているのである。

もちろん金が欲しい農民が青田刈りをするケースもあって、それは農民自身が品質を低下させ、自分の家業の経済性を悪化させていることになる。この種の農民は品質を棚上げした合理性を追求する者が多く、実の乾燥処理にしても道路脇に実を並べて乾燥させる生産農家がたくさんある。自分の乾燥設備を持たないで、往々にして地べたにそのままコーヒーの実を置くため、仕上がったものの品質はグレード IV に評価されて低価格で仲買人に買い取られることになるのだ。

西側に偏ったスマトラ島の脊梁山脈であるブキットバリサンの南端に近い山稜に位置している Liwa

の町は西ランプン県の県庁所在地だ。2018年2月のある日、コンパス紙取材班がリワのコーヒー生産者へルマワンさん41歳の家を訪れた。高床式木造家屋の隅に置かれた長さ1メートルほどの木の櫃を開けて中に収められた白い長衣を示しながらヘルマワンは物語った。

百年以上の歳月をその家の中で過ごして来た家宝に等しい木櫃は彫刻の形も不鮮明になり、色も? げ落ちている。櫃の中にはメッカ巡礼のために使われた衣料や道具類が入っているのだ。ヘルマワン の祖父が1910年より少し前に聖地メッカへの巡礼を行なったとき、この櫃が祖父に随行したのである。

祖父のハジ シャフィイは3ヵ月間も船に揺られる旅をした。そのときの出費を全部コーヒーがまかなった。自分も家業のコーヒー作りに精を出して祖父のようにハジ巡礼に上らねばならない。「この櫃を見ると仕事への意欲が湧いてきますよ。」

ハジ シャフィイはずっと昔に世を去ったが、コーヒー畑は昔通りに残っている。とはいえ、祖父のメッカ巡礼をまかなったのはアラビカ種コーヒー木だった。今の畑にはロブスタ種が植えられている。だがそんなことくらいでヘルマワンが自分の夢を捨て去るようにはならない。コーヒーの市況に波があろうとも、かれはその夢に向かって毎日を誠実に生きている。

ランプンの農民がコーヒーによって栄えた時代があった。強制栽培制度の悲惨な歴史があり、そしてまた美しい歴史もその一方にあったのだ。ランプンの民衆は1856年にコーヒー栽培を推進して、1857年にランプンのレシデンが20万本の植樹がなされたことをバタヴィアの総督に報告した。ランプンの地でアラビカ種コーヒー木の植樹はうなぎのぼりに拡大し、1862年のレシデン報告書には4百万本という数字が躍った。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(73)」(2024年02月07日)



実の収穫は赤く熟したものだけが木から摘まれ、また 地面に落ちた物も拾われた。地面から拾われる物には、 ルアッの糞の中に混じったコーヒーの実もあった。高値 が付けられるルアッコーヒーを生産するために、20世 紀終わりごろにルアッを檻で飼育してコーヒーの実を食 べさせる方式が開発され、動物虐待をはじめとする 種々の論争の果てに今では標準パターンが作られてい る。

1970年代ごろまでは田舎の農園で採集されるルアッの排泄コーヒーの実が自然に得られていたものの、野生動物の減少の結果、多くの農園からルアッの姿が消え、ルアッコーヒーの希少価値が大きく高まった。そのころには、詐称ルアッコーヒーも世の中に増加している。

19世紀後半のサビ病の拡大と1883年のクラカタウ火山大噴火のために、ランプンのコーヒー畑は多くが滅んだ。クラカタウが吐き出した火山灰は20センチの厚さに降り積もった。火山灰の微粒子に全身を覆われてしまった植物にとって、無事に生き延びることは至難の業だったことだろう。微粒子は東風に運ばれてランプンの西部地方に広がった。コーヒー畑の広がっているブキッバリサンに向かって。そのためにランプンコーヒーは一時期、灯が消えたような暗黒時代を余儀なくされたのである。だがしかし、火山灰はランプンの土地に肥沃さをもたらしたのだ。

1900年代に入ってから、衰微したコーヒー畑にロブスタ種が植えられてランプンコーヒーの復活がスタートした。ハジ シャフィイのメッカ巡礼はその活況が生み出したものだったようだ。ロブスタコーヒーブームがオランダ東インドを覆い、山地部の標高8百メートル前後から麓にむけてコーヒー木の栽培がランプン・トラジャ・マラン・フローレス・バリなどヌサンタラの各地で盛んに行われた。

スマトラ島南部で生産されるコーヒーは国内外への船積みがランプンの港からなされるために、南スマトラやブンクルの産品もランプンに集まって来る。その結果、ランプンでのコーヒー価格相場が南スマトラやブンクルの生産地における仲買人の買取価格をリードすることになる。

ヘルマワンは世界の飲用コーヒーの主流がアラビカ種であることを十分承知している。だが、ロブスタ種はブレンド用だからアラビカ種の地位に取って代わることができないという悲観論をかれは信じない。ロブスタ種にはロブスタ種の美味さがあり、味覚はひとりひとりの個人的な好みによって良し悪しが決まるものなのだから、美味いピュアロブスタのコーヒーと上手いアラビカを飲み比べて比較してもらうことによって、ロブスタ愛好者が増加する可能性はかならずあるはずだ。

そんなヘルマワンの信念を支えるかのように、こんな説を語る声もある。地球温暖化による気温上 昇が現在のコーヒー栽培用地に影響をもたらし、2050年には今の栽培総面積の半分近くでアラビカ 種コーヒー木の育成が不適当になるという説がささやかれているのだ。そうなれば、そこにロブスタ種 が植えられる可能性が高まる。今よりも温かい地球で人類が飲むコーヒーはその主流がロブスタに移 行するかもしれない。ヘルマワンはさまざまなコーヒー展示会への参加を増やすようになった。加えて、 ルアッコーヒーの美味しい淹れ方を研究し、それを世の中に紹介する努力を併せて行なっている。

[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(74)」(2024年02月12日)

インターネット内で一般的に用いられている luwak という綴りをインドネシア政府教育文化省国語センターは認めていないようだ。国語センターが発行しているKBBIに掲載されているのは luak という綴りであり、luwak をKBBIサイトで検索してもその単語は辞書内に見つからないという返事が得られるだけ。

KBBIで luak は musang の同義語として説明されている。そうなるとイ\_\_ア語ウィキペディアが提示し

ている musang luwak は二重表現の趣を帯びてくるわけだが、ムサンという語が示す動物の範囲が広いことからそれを属名とし、luwak はより限定された種名として使っている可能性も感じられる。それはおまえの考え過ぎだとおっしゃるのであれば、多分地域性を持つその二語を並べているだけなのかもしれない。昔のイ ア語=日本語辞典には luak も musang もイタチがその対応語にされていた。

一方、luak も luwak もジャワ語だという解説がイ\_\_ア語ウィキペディアに書かれている。引用すると、musang はブタウィ語、lasun がスンダ語、luak あるいは luwak はジャワ語なのだそうだ。ところがジャワ語辞典をあれこれひっくり返して見たものの、そのどちらもが採録されていなかった。おまけにジャワ語辞典に出ている musang は蛇退治の名手マングースを意味しており、英語で言う civet とは属が違っているように思われる。再び名称ラビリンスの暗黒の扉がわれわれの眼前に口を開けたようだ。

マレーシア語官製辞典 Kamus Dewan には luak も luwak も掲載されておらず、見つかるのは musang という言葉だけだ。英語で Asian palm civet という言葉を musang luwak に対応させているのはアフリカ原生種の African palm civet と区別するためだろう。

日本語ウィキペディアの「コピルアク」の項目に「『ルアク』はマレージャコウネコの現地での呼び名」 と説明されているために、「マレー」の語をマレーシアの同義語と理解している多くの日本人が誤解を 起こしているように思われる。いつになったら日本語世界でムラユを英語化したマレーはイギリス人に とってマレーシアと同義語になるものの、非イギリス人にとってのマレーはムラユの原義通り、マラヤ半 島だけを示しているのではないというもっと正確な理解に到達できるのだろうか?

イギリス人になりたいと憧れている日本人など居はしないとわたしは思っているのだが、やっていることはそれを示しているとイギリス人に言われたら、はたしてどんな顔を示して見せればよいのだろうか?

ちなみに中国語で civet には果子狸という言葉が与えられている一方で、中国語ウィキペディアの世

界では Asian palm civet に対応する言葉が椰子猫という名前にされ、狸から猫に替わってしまった。おけに日本人が呼んでいる「コピルアク」を中国人は猫糞コーヒーと名付けている。中国語で「猫☆咖啡」と書かれるコピルアッの☆に位置に置かれている漢字[カバネの下に米]は日本語の「クソ(糞)」に対応している。

子ザルの脳味噌からネズミの干し肉までさまざまな物を食う中国人にしてみたら猫の糞などおそる るに足らずであるとしても、食い物根性の持ち様が違っている韓国人や日本人にとっては、なかなか同 じようには行くまい。

昔、韓国でルアッコーヒーブームが始まったころ、インドネシアにやってくる韓国人バイヤーが地方のコピルアッ産地の農園を訪れて、衛生問題に関する質問を執拗に繰り返していたというイ\_\_ア語記事を読んだことがある。生き物の排泄物を飲み食いすることのおぞましさも文明人の観念主義の中に深く刻み込まれた一項目であることは疑いがない。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(75)」(2024年02月13日)

インド亜大陸から中国最南部トンキン湾沿岸地方まで、島嶼部ではスマトラ・ジャワ・カリマンタン・フィリピン一帯、がムサンルアッの棲息分布範囲であると説明されている。体長は20から50センチ。食性は雑食のようで、ネズミやトカゲなどの小動物や昆虫・地虫、貝類、果実類などを食べる。しばしば部落で飼われている地鶏がムサンの餌食になるため、インドネシアでは鶏泥棒をする人間も往々にしてムサンと呼ばれることがある。ムサンは放し飼いの鶏をさらったり、夜中に鶏小屋に侵入したりするのだ。

生活パターンは夜行性であり、昼間は寝ていて夜中に食餌行動をする。元々は大自然の原野に棲息して小動物や果実を食べていたのだろうが、人間の生活領域が自然の中に広がったあとでもこの野獣はテリトリーを人間のいない場所に移さなかった。おかげで森林が部落に変わったあと、ムサンルア

ッは昼間に人間の目の届かない場所で眠り、夜には人間の生活環境の中に入りこんで食餌行動を取るようになったために人間との接触がよく起こった。鶏泥棒がその典型だろう。

人間居住地の域内に住むようになったムサンの中には、木の洞や土の窪みに住む者もいれば民家の屋根裏に住む者もいる。ムサンが屋根裏を間借りしている家の住民は屋根裏で物音がしてもたいていネズミだと思うらしく、無断間借り者を退治しようとはしない。しかしそれがムサンであることがひとたび判明すれば、ムサンの生命は風前の灯火になる。というのも、かつてインドネシアの庶民社会でムサンは害獣とされていたのだ。

人間はたいてい防犯のために犬を飼うから、犬とムサンの格闘が折に触れて発生した。同じくらいの体格であればほぼ五分五分の格闘になったが、犬の側はすぐに別のイヌがやってきて多勢に無勢の闘争になり、ムサンが命からがら逃げるか、あるいは倒される結末に至るのが普通だったようだ。

わたしが南ジャカルタのパサルミングに住んでいたときにも、家の裏庭にあるランブタンの木に実がなるとムサンがやってきた。ムサンが電線を伝って屋根から屋根に移動する姿をわたしは何度も目にしている。わが家で飼っている犬が地上に降りたムサンと格闘したことも数回あった。朝起きると裏庭にムサンの死骸が転がっていたこともあれば、夜半に犬とムサンの格闘が起こり、双方が力を消耗しつくして互いにうなりながら離れてにらみ合っている状況にめぐり合わせたこともある。

あるとき、こんなことがあった。夜半を過ぎたころに裏庭で犬と野獣の格闘する音が聞こえたので、わたしは裏庭に出て様子を見た。家の壁に添って道具がいくつか置かれている間にまだ子供のムサンが小さくなっている。怪我をしているようだが、重傷ではなさそうだ。犬の方はちょっと離れて吠えたりうなったりしているだけで、とどめを刺そうという気配が感じられない。

わたしはムサンを家の外に放してやろうと考え、マーケットでくれるビニール袋を持ってきて、袋の口を開き気味にしてムサンの前に置いた。

さて、この子供ムサンを袋の中に追い込むのにどうしようかと思案したのだが、心配する必要はまっ

たくなかった。ムサンが自分からゴソゴソと袋の中に入って行ったのである。そのときばかりは、われながら奇蹟が起こったような思いがした。裏庭は高い塀で囲まれているが隅に井戸があって揚水ポンプを保護するためのコンクリート構造物に繋がっており、そのポンプ小屋の屋根は斜めにせり上がって最上部は塀の上に近づいている。子供ムサンの入った袋を手に提げてそこまで移動する間、ムサンはじっとおとなしくしていた。わたしはムサンを袋のままポンプ小屋の屋根に置いた。犬の前脚の届かない高さだ。

そうしてからわたしはまた床に就いたのだが、あのときのムサンの体臭のものすごさには閉口した。 イタチっ屁と呼ばれているものがひょっとしたらこれなのだろうかという想像が脳裏に浮かんだものの、 当たっているかどうかはいまだによく分からない。翌朝、ポンプ小屋の屋根にはビニール袋だけが残っ ていて、野獣の姿はなかった。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(76)」(2024年02月14日)

コーヒーの実を食べるムサンには musang luak と musang bulan があり、そしてムサンとは別種の binturong という動物もいる。だからコピルアッという名前が商品に付けられていても、ビントゥロンの腹の中を抜けてきたコーヒー豆の可能性だってあるわけだ。







Musang Bulan



Binturong

ムサンルアッはパパヤやバナナなどの果実や木の実を食べる。ランブタンの実も食べればコーヒーの実ももちろん食べる。しかも食べた後、あまり長い時間をかけずに排泄するとウィキペディアに説明されていて、体内での消化時間は短いと言える。

そうすると、コーヒー豆が消化されないまま出て来るというのはそのメカニズムに関わっている現象のようにわたしには感じられる。もしもそうであるなら、ルアッコーヒー豆のありがたみのひとつとして腸内発酵が謳われているのだが、発酵時間も短時間でしかないということにならないだろうか?

ルアッコーヒーの歴史のはじまりはオランダ時代にコーヒー農園でプリブミ作業者が実を摘んで持ち帰ることをオランダ人が厳禁したからだというストーリーがよく語られている。コーヒー農園には夜中にムサンルアッがたくさんやってきてコーヒーの実を食べ、排泄し、夜明け前に巣に帰る。ムサンルアッがコーヒー豆を排泄していることを知った作業者たちは糞集めに精を出すようになった。

木に生っている実や木から落ちた実を持ち帰るのでなく、野獣の糞を持ち帰るのだから禁令に触れるはずがない。マンドル(作業監督者)だって糞を持って帰るなとは言えないだろう。こうしてルアッコーヒーという素晴らしいコーヒーが世の中に誕生することになったというのがこのストーリーの内容だ。

しかしこの話の前提にあるのは、液体コーヒーを飲みたいという作業者たちの強い欲求の存在ではないだろうか?オランダ人がヌサンタラに持ち込んで来たコーヒーの栽培に従事したプリブミはいったいいつからそんな強い欲求を持つようになったのだろうか?飲用コーヒーに対する社会的な強い欲求がヌサンタラの地に広まったのはもっとずっと後の時代だったのではなかったか?ヌサンタラのコーヒー時代の幕開けに生きたプリブミ作業者たちは、その禁断の木の実をムサンルアッの糞の中からほじくり出してでも飲みたいと本当に思ったのだろうか?

それとはまた別に、オランダ人がプリブミ作業者にコーヒーの実の採取を禁止しなければルアッコーヒーはこの世に誕生していなかったかもしれないという別の仮説さえ、この話から引き出されるような気がしないでもない。

ルアッコーヒー誕生ストーリーはまだ続く。プリブミ作業者たちは野獣の糞を持ち帰り、排泄された豆を取り出してよく水洗いし、鍋で煎り、潰して粉末にしてからカップに入れて熱湯をかけ、コピトゥブルッにして飲んでいた。

作業者たちの多くが自分の部落でそれを行なっていたのだ。オランダ人である農園主や農園経営幹部たちは最初そんなことをまったく知らなかった。プリブミがコーヒーを飲むことは禁令が守られているかぎり起こりようがないはずだったのだから。しかしそんな情報は必ず漏れる。

プリブミ作業者たちはルアッコーヒーが普通の豆よりもはるかに高い雅趣を備えていることを知らなかったはずだ。なぜなら普通のコーヒーを飲んだことがないのだから。そのことを発見したのはオランダ人トアンたちだったようにわたしには思われる。

オランダ人トアンたちは、プリブミ作業者が家で飲んでいるコーヒーを禁令破りの盗摘コーヒー豆と思い込んで作業者たちを尋問したのではないだろうか。きっと御白州が設けられたのだろう。そして取調べが進む中でそれが糞コーヒー豆だということが判明したにちがいあるまい。

そのとき、トアンたちのどれほどがプリブミの飲んでいる糞コーヒーを自分で試してみようと思ったか、 想像してみてはいかがだろうか?ルアッコーヒーのこの世界への誕生は、そのときの勇気あるオランダ 人トアンに全面的に負ったものだったようにわたしには思われるのである。歴史の中に名を残さなかっ たそのオランダ人こそがルアッコーヒーの生みの親であると言っても過言にはならないだろう。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(77)」(2024年02月15日)

一方、ランプンのコーヒー農民のひとりは、19世紀初期にオランダ人がコーヒーを強制栽培させて全収穫を差し出させたものの、当時の農民たちは自分たちもコーヒーを楽しむ術を見出した、と語っている。それは地面に落ちたコーヒーの実を拾って持ち帰ることだった。収穫物の納入作業が終わってその日の仕事が解散したあと、農民たちは地面に落ちている実を拾い集めた。地面に落ちている実の間に混じって、ムサンルアッの排泄物が転がっていた。多分それも一緒にかき集めて持ち帰った者がいたのだろう。

こちらのプロットに従うなら、ルアッコーヒーの珍味を発見したのはプリブミ農民だったことになる。その情報がオランダ人トアンたちに漏れて、オランダ人の間で大ヒット作品になり、ヨーロッパ向け輸出商品として商業路線の一画を占めることになったことが想像される。

そのいずれであったにせよ、ルアッコーヒーがオランダ時代にヌサンタラで発見され、その時代から 既に高価な希少価値を持つ優れた飲料として名を輝かせることになった。ところがオランダ時代のルア ッコーヒーがどのように扱われていたのかについての詳しい解説がなかなか見つからない。いくつかの 英語記事には、オランダ東インドのコーヒー輸出黄金期にルアッコーヒーもヨーロッパに輸出されてい たという文が見られる。

ところが、1991年にイギリスのコーヒー業者がコピルアッを紹介したことで西洋世界で一躍脚光を浴び、それが現在に至っているという内容も記されていて、オランダ東インドのコーヒー黄金期が終わった1930年代後半からの半世紀の間コピルアッは西洋世界で完全に忘れ去られていたようにも解釈できる。<sup>20</sup>

東南アジアで得られるこのルアッコーヒーは昔から有名だったが、グルメコーヒー愛好者の間で流行するようになったのは1980年代だったとイ\_\_ア語ウィキペディアに説明されている。

わたしの個人体験を語らせていただくなら、わたしがインドネシアビギナーになった1970年代前半のジャカルタで、わたしの周囲にいたインドネシア人でコピルアッの名前を知らないひとはひとりもいなかった。コーヒー飲用がほぼ男の世界だったその時代、コーヒーなど飲まない女中さんでさえコピルアッの名前を知っていた。わたしの周囲にいた男性たちはみんなそれを飲んだことがあり、わたしはかれらからコピルアッの手ほどきを受けたのだ。

はじめてそれを飲んだときのわたしの印象では、たいへんソフトで軽い上品な味覚だったことを記憶 している。いつも飲んでいるコーヒーの特徴である、あの胃をズシンと打つ衝撃感が感じられず、その

-

<sup>20</sup> 1970 年代のベトナムでは fox shit coffee と呼ばれていたと聞く。

ソフトさをわたしは大きな違いとして感じたのだが、昨今口にするコピルアッからはあのとき受けた印象 ほどの大きな差が感じられなくなっている。それは人間の側(個人の感受性)の変化によるものなのか、 それともコーヒーの側の変化によるものなのだろうか?

ムサンルアッが食べる果実は、もっとも完璧に熟して一番美味しくなっているものが選択されると言われている。かれらは本能の中にその選択能力を持っているのだ。だからコーヒー農園にやってきたルアッが食べるコーヒーの実は、熟し方が最高になっているものが選ばれていた。そのベストの実がルアッの腸内発酵を経て美味いルアッコーヒーになるのである。昔のルアッコーヒーには豆自体の品質が劣るものは混じっていなかったと言えるだろう。劣品質の豆でもルアッの腸を通過させればルアッコーヒーになるという考え方は正道から外れているのではあるまいか。

その理論を実践するのであれば、檻に入れたルアッに作らせるルアッコーヒーは、ルアッを農園に連れて行って自由に実を選択させる方式にしなければならないだろう。そうしないかぎり、昔自然に得られていたルアッコーヒーと現在人工的に作られている檻ルアッ製のものが同一品質になるわけがない、と言うと言い過ぎになるだろうか?

昨今ルアッコーヒーの名前で販売されている商品はほとんどが檻ルアッを使ったものになっているそうで、実を選択する自由が与えられていないルアッが作るルアッコーヒーの品質が往時の伝説となった ルアッコーヒーの味を再現しているかどうかについては楽観的になれないようにわたしには思われるのである。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(78)」(2024年02月16日)

ヌサンタラにおけるコピルアッの産地としてイ\_\_ア語ウィキペディアは次のような地名を挙げている。

アチェ特別州 ガヨ

北スマトラ州 シディカラン、パダンラワス県ジャンジマリア村

南スマトラ州 パガララム、スムンドゥ

ランプン州 リワ、コタブミ

西ジャワ州

東ジャワ州

ブンクル州



一方2018年5月23日付コンパス紙には、

北スマトラ州

アチェ州

東ジャワ州

バリ州

南スラウェシ州

西ジャワ州

ランプン州

が列挙されており、ランプン産はロブスタが使われ、他の産地ではアラビカ種がルアッコーヒーにされているという注が添えられている。だが、それらの土地以外ではルアッコーヒーができないと考えて

はいけないのだ。これは商業的に有力な産地という意味で示されているものと理解するべきだろう。そのリストに挙がっていない土地でも、ルアッが棲んでいるかぎりコーヒー農園や畑ではコピルアッが普通に採取されている。

たとえばジャンビ州西タンジュンジャブン県ではアラビカやロブスタだけでなくリベリカ種の実も野生のルアッが食べる。こうしてリベリカ種のコピルアッが生産されるので、希少価値がファンを招き寄せるようになる。

中部ジャワ州ジュパラ県クリン郡でもコーヒー園でルアッの排泄物が採取され、ルアッコーヒーになって出回り、郡内にあるいくつかのワルンコピで地元民がコピルアッをエンジョイしている。たいていのワルンコピではスパイスを混ぜたものが消費者に人気があるため、そちらのほうがよく売れているという話だ。

中部ジャワ州スマランでコピルアッに特化した事業を興したファミリービジネスがあり、全国主要都市に Kopi Luwak という名のゴージャスなアウトレットをたくさんオープンしている。この会社は初期にスマラン県スリンシン郡スカトゥル村にある総面積5百 Ha のボジャ農園で採れるルアッの排泄物を扱っていたという論説が2009年のコンパス紙に掲載された。この農園では1千頭を超えるムサンルアッが毎夜天然の巣から出て来てコーヒー食の大宴会を繰り広げるのだそうだ。町中では害獣とされて見つけ次第容赦なく滅びのターゲットにされているルアッも、その農園では昔から大切に扱われていたという話が語られている。

この会社の粉末ルアッコーヒー生産量は月350キロで、その8割が韓国・台湾・オーストラリアに輸出されており、今は香港とシンガポールへの進出の準備中という事業計画がその記事の中で報告されていた。[続く]

#### 「ヌサンタラのコーヒー(79)」(2024年02月19日)

東ジャワ州ジュンブル Jember 県グミティル山のレストハウスで、グミティルコーヒー農園で採取されるコピルアッが供されている。ルアッはその農園のアラビカ種の実もロブスタ種の実も食べるので、そこではその両方を用意して客の好みに応じている。アラビカルアッはカップー杯5万ルピア、ロブスタルアッは4万ルピアだ。

ジュンブルにはインドネシアコーヒーカカオ研究センターがあり、百へクタールの実験コーヒー農園でアラビカ種が栽培されている。同センターはその農園の中に檻を設けて10頭のルアッを飼育し、コピルアッを生産している。

2011年のコンパス紙記事によれば、檻は床面積1x1メートル高さ2メートルのものから大きいのは 3x5メートル高さ2メートルで生えている6本のコーヒー木を中に包含しているものまである。そこでは ルアッの飼育方法も調査されており、特に飼育ルアッの栄養面での最適条件を標準化する努力が払われている。ルアッにはコピルアッ生産のためのコーヒーの実だけでなくパパヤやバナナも与え、三日に一度は塩魚とニワトリを食べさせているとの説明だった。

コーヒー収穫シーズンになると檻の中のルアッは摘んだばかりの完熟実を1キロ与えられる。しかし 1キロの実から得られる排泄豆は2~4百グラムにすぎない。収穫期を通して一頭のルアッが生産する コピルアッ豆は14キロなのだそうだ。

この研究センターは調査研究のために作られたルアッコーヒーを輸出市場にオファーしており、諸外国に輸出した実績を現実に持っている。学術的な研究センターという名前を付けながら、研究のために作られた物で商売をしているということを不純として断罪する社会もあるだろうが、インドネシアにたくさんいるコピルアッ農民たちにとって研究センターのオファー価格は、かれらがバイヤーと売買交渉をする際の標準価格として使われているのである。バイヤーがいくらハードネゴをしても、研究センター価格をはるかに下回って生産者からコピルアッを手に入れるのはむつかしい。

西ジャワ州プガレガンのコーヒー農民組合長も良質のコピルアッを生産するためにルアッの健康には特別の注意を払っていると語っている。かれらは飼育しているルアッに毎朝地鶏卵とハチミツを与え、 タ方にはパパヤとアップルマランと呼ばれているグリーンアップルを食べさせている。しかも不定期だが時には、地鶏用の餌を与えたり生きているタウナギを食べさせ、あるいは川魚もルアッに食べさせる。

「良い品質のコピルアッを得るためにはルアッの健康状態が決め手になる。ルアッは腹がへったからコーヒーの実を食べるのではない。コーヒーの実が持っている栄養素が必要だからルアッはその実を食べ、消化しないまま豆を排泄するのだ。」組合長はそう発言した。その組合に参加している組合員は163人いて、103Ha のコーヒー栽培用地を運営している。普通のコーヒー生産量は年間120トンで、それとは別に4.2トンのルアッコーヒーが生産されている。

東ジャワ州ボンドウォソ県の PTPN XII は2007年からコピルアッの開発に着手した。コピルアッの量産体制を作り始めたということだろう。品質が測定可能で均一になるように、標準作業書を作って量産する事業計画を立てたのである。

ムサンルアッを飼育して繁殖させるために同社は飼育専門家と獣医を雇用してその体制を組んだ。 野生のルアッを捕らえて飼い慣らすのだ。しかしこの野生動物は人間に飼われることを嫌うために捕まった直後からたいへんなストレスを抱え込む。だいたい1~2週間の間に、ストレスに負けた個体は死ぬという話だ。

運よくそれを乗り越えることができれば、かれらには檻の中でのコピルアッ生産係の暮らしが始まる。 2009年の同社情報では、同社の飼育しているルアッの頭数は78匹に達したそうだ。

コーヒー収穫期にはコーヒーの実が毎夜3キロ与えられると記事に書かれている。それは収穫期の話であり、非収穫期にはパパヤやバナナなどの果実が与えられているから一年中コーヒーの実だけを食べさせられているわけでもないようだ。[続く]

#### 「ヌサンタラのコーヒー(80)」(2024年02月20日)

ヌサンタラ広しといえども歴史上に一度も例を見なかった、ましてやプリブミ原住民のだれひとりとして想像したこともなかった、害獣ムサンルアッの飼育係という職業がボンドウォソに誕生したのである。 獣医だって、ムサンルアッの解剖図や病理学問題の解説など一度も見たことがなかっただろう。きっと史上初の専門家になったかれらは、日々すべてが新発見という時期を送ったのではあるまいか。

日本・中国に続いて韓国でルアッコーヒーのブームが始まり、良質の製品を得るために韓国人バイヤーがインドネシアにも供給を求め、ヌサンタラ各地のコピルアッ生産地を巡遊することが起こった。2011年6月のコンパス紙記事に、韓国人バイヤーの団体がボンドウォソの PTPN XII を訪問し、同社の製造プロセスを見学して種々の説明を聞いた話が掲載されている。

その訪問団は PTPN XII のジャンピッ農園を訪れて、ルアッコーヒー生産の実態を実地検分した。 PTPN XII が生産しているルアッコーヒーがどこまで本物であるのか、そして生産品の衛生面から見た 処理状況がどうであるのかということに訪問団の興味は強く向けられていた。

PTPN XII 社担当マネージャーは、すべての生産工程が清潔に保たれており、食品製造の必須条件は十分にクリアーしているので、実態をすべてあからさまに開示して訪問団に安心してもらった、と語っている。ルアッの飼育状況も檻の清掃を定期的に行って清潔度を保っているし、排泄豆もきれいに洗浄してから加工処理が行われている。大腸菌が検出されたことはない、とのマネージャー氏の言だ。

PTPN XII は年間8トンのコピルアッを生産し、その4分の1を日本・中国・ヨーロッパに輸出している。 韓国が注文してくれば、生産量を増やして対応するようになる。増産は問題ないとのことだ。

ボンドウォソ産のルアッコーヒーはアラビカ種の豆が使われている。特に酸味の強いものをルアッに加工しているのは、海外市場でそのほうが好まれているからだ、と農園管理マネージャーが語っている。

ブンクル州クパヒアン県は2003年にレジャンルボン県から分離して作られた新県であり、それまで クパヒアンに関する情報はレジャンルボンとして語られたり書かれたりすることが多かった。 6万6千 Ha の県域が気温20. 2~29. 9℃の高地にあって今では州内の有力なコーヒー産地になっているクパヒアンでも、いくつかのコーヒー生産者がルアッを飼育し、コピルアッを生産している。その中のひとつカバウェタン郡トゥグテジョ村のコーヒー農民組合はコピルアッ生産に大きな力を注いでいる。

組合長のスセノさんがテレビのドキュメンタリー番組でコピルアッのことを知ったのは2009年のことだった。自分たちにもそれはできることだとかれは思い、情報を集め始めたところ、近隣の他の組合で既に行っているところがあることを知ってますます意欲に燃えた。なにしろコピルアッは普通のコーヒー豆の5~6倍の値段で売れるのだ。

スセノはまずルアッを買った。一頭40万ルピアで10頭購入し、檻での飼育を開始した。2011年になってクパヒアン県庁がこの組合にさらに30頭を寄贈してくれた。それだけでなく、県庁はルアッの食べ物用として鶏・パパヤ・ミルクの援助を11ヵ月間与えてくれた。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(81)」(2024年02月21日)

コピルアッにする実はアラビカ種だけにした。ロブスタ種では価格がアラビカ種に負けてしまう。この地方では元々オランダ時代の遺産としてロブスタ種がメインを占めていたが、中央政府がアラビカ種への栽培転換を打ち出したことによって2007年にクパヒアン県庁がこの組合にアラビカ種のコーヒー木2千5百本の援助を与えたのだ。アラビカ種の実に不足が起こっても、コピルアッ用の材料を確保するために他の組合から購入することもできる。この組合は既に、ランプンから100キロのコピルアッのオーダーを受けてそれを納入した実績を持っている。

ルアッは一頭当たり一日3キロのコーヒーの実を食べる。ところが排泄豆は最初100から150グラム程度しか取れなかった。三年後、排泄豆の量は一頭当たり200~250グラムに増加した。その豆を洗浄してから天日乾燥し、煎って粉末にする。

組合員のひとりは、コピルアッの生産を始めてから生活レベルが目に見えて向上したと語っている。 日々の生活需要を満たすのに困る状態が時々起こったのはもう昔語りになって、今では十分な貯蓄も 可能になり、かれは1.5Ha だった自分のコーヒー農園を2Ha に拡張したそうだ。

南スマトラ州でユリアナ女王に愛されたコーヒーの本家を競っているスムンドとパガララムでもルアッの排泄物が採集されている。そのどちらの土地でも、コピルアッは天然自然の産物であり、檻ルアッによる生産品ではないと地元民は強調している。

パガララムの若いアントレプルヌールが天然コーヒー事業を興した。普通のオーガニック粉末コーヒーと一緒にコピルアッも手掛けている。製造よりも販売に重点を置き、この地方のコーヒー生産農家がみんな自家消費用と近隣需要に向けて少量を生産しているのに任せて、注文に応じるのにコーヒー生産農家の生産品を当てている。だからコピルアッの生産量は月50キロくらいにしかならないそうだ。

結果的にかれは地元のコーヒー生産農家が作る粉末コーヒーの販売コーディネータの役割を担うことになった。かれの販売手法のメインは通信販売で、東ジャワ州のある県令からコピルアッの注文が入ったこともある。顧客に満足してもらうために、かれの商品はすべてパガララムの自然が生み出した天然で純粋のものであることを強調している。

パガララムではルアッがまだたくさん棲息していて、毎朝コーヒー農園の土の上に排泄物を置いて行ってくれる。ルアッを檻に入れて飼育する必要などまったくありません、とかれは語っている。

ランプン州西ランプン県リワのコーヒー農園でも、コピルアッが採集されている。ルアッの排泄物はコーヒー収穫期になるとコーヒー木の幹や枝あるいは地上にたくさん落ちている。コーヒー農民たちはその採集を楽しんで行っている。農民の一人ミナリアさん39歳は、自分で拾ったものを洗って粉末にし、自分で飲んでいると語る。そんなに大量に採れるものではないのだそうだ。

檻ルアッでない野生の暮らしをしているルアッを地元のひとびとは luwak hutan と呼んでいる。コピル

アッフタンは強いアロマを持ち、コクがあり、酸味は弱い。地元パサルで売られているものには、他のアロマが加えられたものも少なくない。ドリアンのアロマを加える者もいるし、土の香りが感じられるエキゾチックなものもある。

コピルアッはカフェインが少なく、酸味も弱い。普通のコーヒー豆のカフェイン量と酸味の強さを落とすために何年も寝かせるようなことが業界の一部でなされているが、コピルアッはもう最初からそうなっている。だからコピルアッを一日に10杯飲んだところで健康に悪影響は及ぼさない、とコピルアッ販売者は宣伝している。[続く]

#### 「ヌサンタラのコーヒー(82)」(2024年02月22日)

そのコピルアッを商業用に生産するとなると、檻ルアッ方式をだれしも考えるようになる。世間で害獣とされてきたムサンルアッを飼育する人間が増えた。しかもみんながその排泄物を狙っているのだ。リワで商業用コピルアッの生産がブームになると、ムサンルアッを飼育する需要がどっと増加し、その供給のために野生ルアックの捕獲が増えて野生ルアッが減少し、農園で自然に得られていたルアッの排泄物も大幅に減少した。

ムサンルアッは最初なかなか人間に馴れず、ちゃちな檻はたいてい破られてもぬけの殻になった。おまけにこの野獣を複数同じ檻に入れると頻繁に喧嘩し、怪我をするとそれが原因で死ぬ傾向があることも分かったから、そのために檻は個室にするようになった。家畜の飼育ならまだしも、野獣の飼育は費用が大きくなるらしい。

リワのワイムガクにあるコピルアッ生産者組合の長は、ルアッ飼育のために一日一頭当たり5.5万ルピアの経費がかかると語った話が2010年のコンパス紙に掲載されている。最上質コーヒーの実5キロ、バナナー房、栄養補給剤とビタミンがムサンルアッの1日の食料だ。人間が上質として選んだ5キロのコーヒーの実もムサンルアッは決して全部食べるわけでなく、選択的に食べている。ムサンルア

ッの腹に入らなかったコーヒーの実はゴミになるだけなのだ。

その組合長の家では、ルアッは1匹ずつ1×1.5メートルの檻に飼われ、夜にコーヒーの実を食べさせられる。昼にはバナナとカタツムリや魚などが与えられている。ときどきミルクも飲ませている。檻も清潔に保たなければいけない。自然の中に住んでいるルアッは汚い場所で排泄しないのだそうだ。そうであれば、檻をきれいにしておくことでルアッも喜んで排泄してくれるだろう。

コピルアッ生産者組合のメンバーは、小規模資本の家は4頭くらい、資本をかけている家だと15~2 5頭くらいのムサンルアッを飼育している。

リワでルアッコーヒーの輸出事業を行なっている輸出業者は、ルアッの飼育にコストがかかるからルアッコーヒーは高くなるのだと語っている。ところが、その高いコーヒーがよく売れる。その女性輸出業者は日本・韓国・香港・カナダにリワ産艦ルアッコーヒーを定期的に輸出している。

ルアッの飼育にコストがかかるからルアッコーヒーが高いものになると言うのなら、スムンドのコーヒー農民が自分で拾って自分でコーヒーにして飲んでいるルアッコーヒーにその農民がかけたコストはいくらと計算すればよいのだろうか?檻ルアッコーヒーがまだ地上に存在しない時代でさえ、元祖のルアッコーヒー市場価格は高いものになっていた。その市場価格がコスト基準で算出されたものとは思えない。

物自体が持つ価値を自分が数値化できないとき、あるいは少なくとも質量化できない場合、その測定が市場価格を使って行われるのは仕方ないかもしれない。だが自分にとってのその物の価値を最初からすべて市場価格に委ねてしまっては、その人間が持っている自分というものがいったいどこにあるのかわからなくなりはしないだろうか?

市場に置かれて売買されているその物の価値と、自分にとってのその物自体の価値が同一になら ねばならない理由などどこにもないようにわたしには思われるのである。とりわけコーヒー農民にとって のコピルアッの価値に思いを致すにつけ、先進諸国で飲まれているルアッコーヒーに与えられた市場 商品としての価値との乖離の激しさが、人間の変貌の度合いを示すバロメータのようにわたしには思えて来る。[ 続く ]

# 「ヌサンタラのコーヒー(83)」(2024年02月23日)

リワの町ワイムガクのプコナン小路には檻ルアッコーヒー生産者が集まっている。そこの生産者たちはたいてい自分のブランドを持ってコピルアッを生産し販売している。そしてこのビジネスに加わりたいひとびとに指導を与え、また必要に応じて援助も与え、自分の生産グループとして系列化している。

プコナン小路住人のひとりで Raja Luwak のブランドを持つグナワン・スプリアディさんは2008年にコピルアッ生産者のひとりになった。それ以前からかれは野生動物を飼うことを趣味にしていて、ムサンルアッも飼育していた。あるときかれのムサンルアッを貸してくれと友人に頼まれたので、快く貸した。ところがしばらくしてその友人を訪問したところ、友人はルアッにコーヒー豆を食べさせてその排泄物を集めていた。



世の中にコピルアッというものがあることをグナワンはそれまで知らなかったのだ。興味を引かれた グナワンはコピルアッの情報を集め、世界中で高価な商品になっていることを知った。かれはこの事業 への参入を決意した。

さっそく仲間たちにムサンルアッをできるだけたくさん集めて来るように依頼し、檻を作って生産体制を整えた。趣味でルアッを飼っていたときに得られた知識が役に立った。

生産が開始され、商品としての粉末コピルアッはできたものの、販売は想像していたよりもはるかに難しかった。かれはカフェやホテル巡りをして売り込むことに精を出すようになった。売り込み行脚の友連れとして、人間に馴れた子供のルアッをかれは連れ歩いた。名前だけルアッを騙るニセモノではない

ことを相手に印象付けるためだ。その努力が稔ってラジャルアッの売れ行きが上昇し、最盛期には60 頭のルアッが日々コピルアッの素材を生産していた。

バリ島キンタマニでもコピルアッが作られている。キンタマニ高原部からほんの数キロ離れたバンリ県ランディ村の一画にイ・ワヤン・ジャミンさんがコピルアッ農園を作った。2010年に始められた80アールのこの農園には31頭のムサンルアッが放し飼いされた。放し飼いというのは、農園の外周をフェンスで覆ってルアッをその中で自由に生活するようにさせているということだ。ルアッが別の農園に移住することはできない。

ジャミンのこの事業は、ルアッが本能の中に持っている最上質の実を選ぶ能力を活用させることでホンモノで美味いコピルアッができるという定説に基づいている。檻ルアッコーヒーとの究極の違いがそこに生じるはずだとかれは考えているのだ。

その理論に沿って、かれは自分のコーヒー農園2Ha のうちの80アールを囲い込み、そこにルアッを 放した。ルアッは同じような年齢と体格の者を選んだ。小さくて弱い個体は他の仲間との競争に敗れる ことが起こる。敗れると他の連中の餌食にされる、とジャミンは語っている。

5月から7月のコーヒーの収穫期になると、ルアッはコーヒー木の枝から枝に飛び移ってよく熟れた美味しい実を食べ、排泄物を落とす。朝になると農園内には3~5キロの排泄物が落ちている。しかしジャミンはすぐそれを拾わない。拾うのは夕方なのだ。日中の日差しを受けて排泄物は乾燥する。それを集めて洗浄し、きれいにした豆を再度乾燥させている。国際的なコーヒー専門家の評価によれば、ジャミンのルアッコーヒーは味が濃く、酸味はコーヒーの味覚とバランスが取れていて、酸っぱさが意識に上ってこない。

150Ha の広さを持つキンタマニ観光森林の中にも野生のルアッが棲んでいる。森林の中に地元民が運営するコーヒー農園があり、そこでも野生ルアッの排泄物が採取されている。スカマジュ村の農民

がかれらのコーヒー農園で採取した排泄物をジャミンは買い取って、自分の持っている販売ルートに流している。ジャミンの農園産のものと天然のものを混ぜてしまうのだ。キンタマニにも檻ルアッコーヒー生産者がいるが、ジャミンの天然コピルアッの生産者価格は檻ルアッの3倍になっている。ジャミンによれば、ピーベリー豆のコピルアッは天然コピルアッよりももっと高く、檻ルアッの10倍の値がつくそうだ。一本のコーヒー木に500~800個の実が生るものの、ピーベリーはせいぜい5~10個しか得られないとかれは語っている。ジャミンのキンタマニ天然コピルアッは既にドイツ・オランダ・オーストラリア・日本・韓国・米国などに輸出されている。

コピルアッが糖尿病・脚気・疲労に効果を持っているので、それらの病気や体質のあるひとはこれを飲むとよい、とジャミンは勧めている。三ヵ月間続けてみて効果がなかったら、わたしに抗議してくださいとのかれの弁だ。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(84)」(2024年02月26日)

上で見てきたように、ルアッコーヒー生産プロセスの中でのムサンルアッの扱いにはいくつかのパターンが見られ、一部の生産者が行っている方法が動物虐待に該当するとしてそれを非難する声が西洋世界で湧きおこった。非難はインドネシアの政府と国民に向けられて、国際世論が改善を求めているという理解をこの国にもたらした。

その流れの中で、野獣を使って行われる人工的なコピルアッ生産方法が動物虐待であるのだから、 そのような悪事を引き起こしている糞コーヒーをボイコットしようではないかという声も混じったが、人工 的生産方法自体が諸悪の根源だという意見はエクストレミストの主張のようにわたしには聞こえる。

あるいは野獣ルアッを糞コーヒー豆生産マシーンにするためにコーヒーの実ばかりを食べさせているのは、ルアッの主食がコーヒーの実でないのだからルアッの健康を損なう虐待行為だという主張もあったようだ。ルアッの主食とはいったい何なのだろうか?

国際的動物保護団体である「動物の倫理的扱いを求める人々の会」が主要生産国であるインドネシアとフィリピンに対し、ルアッコーヒーの生産プロセスにおけるルアッの扱い方法に関する問題提起を行った。同会の国際オペレーション担当副会長がジャカルタを訪れて2013年10月17日にメディア発表を行ない、同会が独自に調査した実態を報告した。

「世界最大のルアッコーヒー生産国であるインドネシアとフィリピンの村落部で当方が行った調査結果は、狭く汚い不相応な檻の中でルアッがどんな生活を強いられているかを赤裸々に示している。当方はその状況に対して大きい注意を払うようインドネシア政府商業省に申し入れた。インドネシアの国民にも、そのような行為の廃絶を支援するようお願いしたい。」

そのメディア発表の中で、檻の中のルアッが落ち着きのない不安定な精神状態になっている姿のビデオ動画が公開された。その画面には、檻の中で少しも休まずに動き回り、檻の鉄格子を噛み、頭を揺すり続けているストレス状態の一頭のルアッの姿があった。

あるイ\_\_ア語記事によれば、北スマトラ州シディカランとアチェ州タケゴンで檻ルアッコーヒー生産者に対する抜き打ち調査が行われ、ある場所のルアッコーヒー生産者が捕獲されたルアッを狭い檻に入れて一年中毎夜コーヒーの実だけを食べさせていた事実が報告されたそうだ。

その調査でインタビューを受けた生産者は、三年間檻で飼育したあとはルアッを檻から出して森林に 戻していると語った。それについて副会長は「三年間は長すぎる」とコメントした。自分で木から木に飛 び移りながらコーヒーの実を食べている野生のルアッを檻に入れてそれにコーヒーの実を食べさせ、お まけに過剰な量のコーヒーを無理やり食べさせているとかれは非難している。

インドネシアルアッコーヒー協会役員は同会が非難した内容を否定しなかった。ただし、すべての生産者がそのようにしているわけではない、と協会役員は述べている。2013年のその時点でインドネシア政府はコピルアッに関する職業能力評価基準書を作成中であり、その中にはもちろんルアッの取扱

いに関する諸条件が動物への福祉面を踏まえて盛り込まれることになっている。ただ、基準書がいまだ未完成状態であるために同会からの非難に明瞭な回答を与えることができない。それがメディア発表におけるインドネシア側の反論を歯切れの悪いものにする結果をもたらした。

協会役員によれば、檻のサイズは床面積2×1メートル高さ2メートルが最小条件であり、ルアッに与える餌は一日5キロ、そのうちの2キロがコーヒーの実で占められる。コーヒーの実以外の餌は果実と肉類になる。ルアッは1キロのコーヒーの実を食べて300~400グラムの豆を排泄する。そんな内容が基準書に盛り込まれることになっているそうだ。

人々の会は生産プロセスの中で起こっている動物虐待問題とはまた別に、ルアッコーヒーの商品パッケージに記載されている「野生のルアッ」という表現が実態と異なる詐称であると主張し、改善を求めた。それに対して協会役員は、檻に入れてコピルアッを作らせているルアッはすべて野生のものを捕獲して檻に入れているのであり、野生で生まれたルアッを野生と形容するのはおかしくないと反論した。ムサンルアッの繁殖場はまだインドネシアにひとつもないので、インドネシアで生産されたルアッコーヒーはすべて野生のルアッから作られているというのが役員の主張している論理だろう。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(85)」(2024年02月27日)

バリ島におけるコーヒー栽培はファン・デン・ボシュの栽培制度によって開始されたようだ。KFファン・デルデン・ラルネが1885年に書いた「アメリカ・アジア・アフリカのコーヒー栽培に関する報告書」の中に、1825年にバリとパレンバンで作られたアラビカ種のコーヒーが10,377ピクル<sup>21</sup>ジャワから輸出されたという記載が見られる。さらにまた、1853年にバリ・スマトラ・セレベス産のコーヒーがジャワ島から69,974ピクル、マカッサルから6,000ピクル輸出されたというデータも見つかる。

<sup>21 1</sup>ピクルは約 60kg

1850年代半ばにバリとロンボッを訪れたアルフレッド・ラッセル・ウォレスは、バリとロンボッの主要輸出品はコメとコーヒーだと著書マレーアーキペラゴの中に書き遺している。ファン・デン・ボシュの企画がバリとロンボッでも実行されたのは間違いないように思われる。

しかしバリ島のどこでコーヒーの栽培が行われたのかについての情報がなかなか得られない。現在 のバリ島のコーヒー生産センターとしては次のような地名が挙げられている。

- バンリ県 Kintamani
- ブレレン県 Sukasada
- カランガスム県 Rendang, Kubu
- タバナン県 Baturiti, Pupuan
- バドゥン県 Petang



コーヒーの地名ブランド(Geographical Indication)としてインドネシア政府に登録されているのは Kopi arabika Bali Kintamani と Kopi robusta Pupuan の二件になっている。

バリコーヒーの代名詞になっているキンタマニのコーヒー栽培史には、19世紀末にサビ病でコーヒー栽培が大打撃を蒙ったあと、オランダ東インド政庁がキンタマニ山岳部の1.3万 Ha の土地をコーヒー栽培だけに限定して利用する方針を立てたと書かれている。

他のいくつかのイ\_\_ア語情報では、キンタマニの農民がロンボッからコーヒーを持ち帰って栽培したのが事始めだという内容が記載されていて、それがサビ病後のコーヒー栽培リバイバルの動きの中で起こったことであれば、現在のキンタマニコーヒーの栄誉はその農民の貢献に帰せられることになるだろう。

しかし1942年以後の日本軍政期にコーヒー栽培は衰微の時期を迎えた。ヌサンタラの全土で大量に作られていたコーヒーは戦争遂行のためにたいして役に立たないのが明らかであり、日本軍政はコーヒー畑で食用作物を生産するよう占領地の民に命じた。キンタマニではコーヒー農園でトウモロコシ

が栽培されたそうだ。

海抜9百メートルを超えるキンタマニ高原地帯の生みの親であるバトゥル火山の噴火が1917年、1 948年、1977年に起こり、またバリ島最大の山グヌンアグンの1963年大噴火などがあったために、 キンタマニコーヒーの生産は大打撃を蒙っている。

それでもバリ島のコーヒー生産が花形の地位を失うことはなかった。1980年代の栽培面積はロブスタ種3.8万、アラビカ種1.8万 Ha の合計5.6万 Ha で、1990年の輸出量は6千1百トンにのぼり、バリ島産農園作物総輸出量の92%を占めた。しかし1990年代のコーヒー価格暴落のために多くの農民がコーヒーから園芸作物に生産を切り換える動きが起こり、コーヒー栽培面積は低下の一途をたどって野菜・果樹・花などに土地を譲ることになった。

1994年の栽培面積は3.06万 Ha でロブスタとアラビカが互いに1.5万 Ha を占め、生産量は1.04万トンだった。2005年のコーヒー輸出量は3.5トンに低下し、2010年の栽培面積は3.1万 Ha になっている。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(86)」(2024年02月28日)

バリ島のコーヒー産地である西端のププアンからバトゥリティ、キンタマニ、そして東端のクブに至る 高地部はバリ島南部地域にとっての集水域をなしていて、降水の地中浸透と地表水の保持・蓄積がた いへん重要な機能にされている。ところが、コーヒー林が果樹・野菜・花に転換されてから、その機能が 低下し始めた。石が多く傾斜の急なこの地域で鉄砲水・氾濫水流・地すべりなどの天災が増加するよう になったのである。しかも土地の浸食が激しくなってきた。

2011年の1月から3月までの間に出水と地すべりが29回も発生した。死者5人、けが人15人、家屋破損57軒がその被害だ。州庁農園局はその対策にコーヒー栽培の復活を決意した。バリ州庁はコーヒー栽培を住民の経済活動を超えるものとして位置付けたのである。行政が地元産コーヒーの生産

販売をバックアップすることはどこの州でも行われているものの、バリ州にとってそれは農民の経済生活強化と福祉向上を超えた郷土保全の意味すら持つものになっている。

コーヒーはバリ人にとって、単なる心身をシャキッとさせる飲み物にとどまっていない。バリ人が他のバリ人の家庭を訪問するとウエルカムドリンクにコーヒーが出される。訪問した用件の話が一段落すると、二杯目のコーヒーが出される。この二杯目のコーヒーを誤解してはいけないのだ。用事が終わったから、この二杯目のコーヒーを飲みながらのんびりと世間話をしようということではないのである。用件が終わったから、この二杯目を飲んで早々にお帰り下さい、という意味が二杯目のコーヒーに託されたメッセージなのだそうだ。

バントゥン banten と呼ばれる、バリ人が毎朝用意する祖先へのお供え物の中にコーヒーが混じるのも普通の習慣だし、ガルガン Galungan の大祭から25日前にバリヒンドゥ教徒は植物の守護神である Sanghyang Sangkara の降臨をお迎えするために tumpek uduh あるいは tumpek wariga と呼ばれる祭礼を催す。

その日、ブレレン県バンジャル郡ムンドゥッ村の住民はコーヒー寺院に詣でてサンヒャンサンカラの降臨を祝う。コーヒー寺院 Pura Kopi Subak Abian Munduk は1920年に建立された由緒のある寺だ。



キンタマニの村民が本格的なコーヒー生産を開始したのは2000年代に入ってからだとキンタマニ郡マニッリウ村スバッアビアンムルタサリの生産性事業ユニット長は語る。それまではただ伝統的なやり方でコーヒーの実を摘み、それを適当に処理しているだけだった。実を摘むときも、完熟した赤い実だけを摘まないでその枝の全部を摘み、何カ月も乾燥させていた。それで良質のコーヒーなどできるわけがない。

コーヒーの正しい生産方法が指導され、良質のコーヒーを作るために全キンタマニ郡に16台のコーヒー加工機器が完備された。今では、キンタマニのコーヒー生産農家はみんな、正しい実の摘み方から乾燥・焙煎・粉に挽く工程を国際スタンダードに従って正しく行っている。

アビアンムルタサリのユニット長が統率している生産農家組合には2百戸の農家が参加し、120Haの土地で年間60トンを生産している。実の収穫が多すぎたときにはシガラジャの組合に過剰分を回しているそうだ。

生産されたコピキンタマニはスラバヤ港からフランス・ドイツ・オーストラリア・米国・日本・韓国などに 向けて船積みされている。[続く]

#### 「ヌサンタラのコーヒー(87)」(2024年02月29日)

キンタマニ郡ブランティ村もコーヒーの村だ。2000年代に入ってからオーガニックコーヒー生産の振興が進められ、2006年には全生産品がオーガニックコーヒーになった。時の農業大臣がブランティ村を訪れて、誇りに思うと村民を賞賛した話が語られている。大臣はキンタマニでアラビカコーヒーを生産している10のスバッに対し、事業資金としてその年の国家予算の一部を供与して支援することを約束した。

かつてはブランティ村でも、実の成熟度を区別せずに収穫し、地べたに置いて乾燥させ、雨が降れば濡れるに任せ、長い期間をかけたにも関わらず含水率の高い豆を販売することが行われていた。高い価格で売れるわけがない。その当時、この村のコーヒー生産農家はボンドウォソの PTPN XII が設けたコーヒー製造工場にコーヒー豆を納入していた。

1990年代に入ってコーヒー価格の暴落が起こり、ブランティ村では「赤い実を摘もう」運動が起こった。品質改善を行なうことで収入の下落を緩めようとしたのだろうか?1993年には164トンの赤い実から27トンのアラビカ種完熟コーヒー豆が得られた。1994年には309トンの赤い実から51トンの完

熟豆が生産された。1996になって PTPN XII 社の経営内紛が発生し、ブランティ村のコーヒー農民は PTPN XII への納入をやめ、別のコーヒー工場への売り込みも行わずに地元市場での販売に終止した。

1997年、スラバヤのトリアグンムリア社とランプンのインドカフコ社がブランティ村で生産されているコーヒーの買い取り注文を出して来た。取引価格が合意され、ブランティ村は民間のコーヒー生産会社への納入をそのとき開始したのである。トリアグンムリア社は毎年100トン、インドカフコ社は毎年360トンを買い入れている。

ブランティ村で生産されているアラビカ種キンタマニコーヒーはオレンジのアロマを持っている。コーヒー木はキンタマニオレンジの木と一緒に農園に植えられているので、そのせいではないかという声もある。しかしはっきりした原因はまだつかめていないそうだ。

キンタマニのコーヒー収穫期のピークは5~7月。その時期になると、ジャワ島のナンバープレートを付けたトラックがキンタマニの高原地帯を走り回る。キンタマニコーヒーが自分の地名ブランドでコーヒー市場に出て行くのとまた別に、他地方産のコーヒーに混ぜられて輸出されるものもある。なんと、アチェガヨコーヒーのラベルが貼られて船に乗るものもあるのだ。

バリと東ジャワでコーヒー流通業を営んでいるアグス・トゥリオノさんはバリの8地区のコーヒー農民 十数人からアラビカ種コーヒー豆を買い集めている。農民が天日干ししたコーヒーの実はすぐに西ジャ ワのバンドンに運ばれて処理されなければならない。そのあとアチェに送られてガヨコーヒーのラベル が貼られる。

アグスは毎日ジュンブルの運送会社を使ってバリから西ジャワのバンドンに14トンのコーヒーを送る。 アグスはキンタマニのコーヒー農民に正しい加工処理方法を指導してきた。昔ロブスタを作っていたころ、コーヒーの取扱いは適当でいいかげんなものだった。アラビカを植えるように勧め、その豆の正しい扱い方を教えた。農民たちはアグスの指導に従うことで収入が増加し、それがコーヒー農民たちの目を開かせた。 アグスは言う。「アラビカの実は摘んだらすぐに天日干ししなきゃいけない。一晩寝て翌日干すようなことではダメなんだ。アラビカはロブスタより含水率が高くて酸味が強いから、昔ロブスタでやってたような伝統的な扱いをアラビカキンタマニで踏襲すると、豆がひび割れするんだ。」

3時間干してからまだ内皮に包まれた状態の豆をアグスはすぐにバンドンに向けて発送する。バンドンで加工処理されたものがアチェでガヨコーヒーになるのである。22アラビカキンタマニがアラビカガヨと拮抗する品質と味覚であることは外国市場で既に認められていて、キンタマニがガヨのコーヒービジネスをバックアップしているのだ。アグスはジュンブルとボンドウォソからもたくさんアチェにコーヒーが送られていると語っている。「続く〕

### 「ヌサンタラのコーヒー(88)」(2024年03月01日)

バンリ~キンタマニ街道沿いのバンリ県スリバトゥにあるワルンコピ「フタンバンブ」は最上のコピキンタマニを用意してコーヒーを愛好する客の来訪を待っている。山稜の竹林とコーヒー園の風景を見せてくれるこのワルンはワヤン・マドゥラさんが2009年に農園を開き、その産物を客に楽しんでもらう場所として2012年に開いたものだ。O. 24Ha のコーヒー園にはおよそ150本のコーヒー木が植えられており、客は農園内を散策することもできる。

マドゥラは農園で育った赤い実を摘み、自らそれを粉末コーヒーに加工している。実はまず数時間乾燥させてから豆を取り出す。そして薪の炉で豆を煎る。薪は火力の出るクローブの廃木などの硬い木を使い、弱火で煎るのである。それを挽いて粉にし、小さいカップに置いて熱湯を注ぐ。湯も薪の炉で沸かしたものが使われている。木で沸かした湯はソフトですから、とカデッ・パルウィニさんが語る。

-

<sup>22 2015</sup> 年頃にガヨコーヒーの中心地である Takengon で聞いた話ではコーヒー豆を他の地方からは入れていないとのことであった。

自前の農園で採れるアラビカ種のコピキンタマニだけが商品だというのに、ワルコップ「フタンバンブ」には15種類のメニューがある。ハーバルコーヒーがバリエーションとして用意されているのである。ヴァニラ・カカオ・シナモン・カルダモン・レモングラス等々。それらのハーブもマドゥラのコーヒー園の中で栽培されている。そして言うまでもなく、お値段がひとまわり違っているコピルアッも。そう言えば、この農園にはルアッが一頭だけ檻で飼われている。ははあ、コピルアッはそこで作っているのか。

「いいえ、違いますよ。」とマドゥラは否定する。ルアッという動物を見たことがない客に見せるための展示物なのだそうだ。この辺り一帯に野生のルアッはたくさんいて、檻に入れて確保しなければならないような状況ではない。コピルアッの真髄は野生ルアッが自分で選んだ実を食べるのが鍵になっているから、この近辺のコーヒー生産者はみんなルアッが何を食べようが問題にしない。果樹の実を盗もうが二ワトリを盗もうが、野生ルアッには食べたいものを食べさせなければならない、とマドゥラは語った。かれのワルンで出されるコピルアッは農園で採取されたものなのだ。この近辺でコピルアッを飲ませるワルンは8軒ある。檻ルアッ製と農園採取のものは味が違うのだとかれは断言している。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(89)」(2024年03月04日)

バリ島のローカルコーヒーメーカーのひとつに蝶と地球を描いたシンボルマークを製品に付けているコーヒー工場がある。バリ島内のスーパーやハイパーマーケットのコーヒー売場で必ずお目にかかることができるだろう。昔はコーヒー売場で上級品の扱いを受けていた商品だが、昨今は全国規模のコー

ヒーメーカーの商品にその場所を奪われて他のローカル産品グループの中に混じるようになってしまった。

Kupu Bola Dunia あるいは Kupu-kupu Bola Dunia と呼ばれているパック入り粉末コーヒーを製造しているこの工場は1935年に開業した。創業者のビエン・エッホーは元々バリ島産コーヒーのシンガポール向け輸出業者



のひとりだった。国内向けの事業に手を広げようとして、最終製品を作る工場を興したのだ。

原料のコーヒー豆はプラガ、キンタマニ、バトゥリティ、シガラジャなどのコーヒー農民が作ったものだ。 作られた製品は今でも米国・日本・シンガポール・香港・マレーシアに向けて輸出されている。輸出売上 はたいした金額にならないものの、毎年途絶えることなく輸出が続けられている。



この工場のアウトレットはデンパサル市 内ガジャマダ通りに Toko Bhineka Jaya と いう看板を出している店だ。市内一等地の 瀟洒なガジャマダ通りにあるこの店は、イ ンドネシアのたいていのコーヒー販売店が

そうであるようにカフェを兼営していて、飲んでみて気に入れば商品を買うということが行える。

この店を最初開いたのはビエン・エッホーだった。店名もその名称だった。扱い商品はコーヒーだけでなく、スパイス類や家庭用品も置いている雑貨店だった。創業者エッホーの息子ジュウィト・チャッヤディの代になってかれが家業をコーヒーに絞り込み、工場をモダン化して国際スタンダードのコーヒー生産者になった。ガジャマダ通りの店もトコビネカジャヤというコーヒー専門店にし、同時にカフェにした。

ジュウィトが店主の時代、1991年3月4日にマレーシアのマハティ―ル首相が突然店にやってきたことがある。そのとき、バリで国際首脳会談が開催されていた。いったいだれが推薦したのか、マハティール首相はバリのコーヒーを飲むためにデンパサル市内のその店までやってきたのである。首相はバリコーヒーを飲んでから、「バリコーヒーは美味い」というコメントを残して店を立ち去った。その間およそ25分、店の前のガジャマダ通りは要人警護のために閉鎖されたそうだ。

ジュウィトはコーヒー農民に完熟した実だけを摘むように口を酸っぱくして注意していた。オランダ時代にはオランダ人がプリブミ農民に5月が終わるまでコーヒーの実を摘むことを厳しく禁じていたことを

引き合いに出し、多くの実が成熟する6月中旬になってから摘むほうがコーヒー豆の質が良くなり、高い価格で売れるので農民の収入も増加することを常に説いていた。オランダ人がそうしていたのは経済性の面から見て合理的な理屈があったからだ。

ジュウィトの6人の子供のうちの末子、ウィラワン・チャッヤディ氏が現在三代目の地球蝶印コーヒーの事業主になっている。ウィラワンによれば、父親は自らのコーヒー農園を持とうとせず、コーヒー農民の作ったコーヒーを販売する受け皿に徹することを方針にしていたそうだ。だから、自分の農園を持っていない、とウィラワンは語っている。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(90)」(2024年03月05日)

ロンボッ島の東に浮かんでいるスンバワ島は東と西の島が地峡を介して繋がっているような形をしている。標高 2,824 メートルの有名なタンボラ火山は東側の島にあって大きな半島のように北西に向かって突き出し、西側の島に迫っている。

西側の島はバリ島のゲルゲル王国に征服されたことがあるが、バリ人の支配は短期間に終わったようだ。東側はビマ王国が威勢を誇り、マカッサルの王国と提携して強力な支配を保っていた。VOCが初めてスンバワ島にやってきたのは1605年のことだったが、支配権を握るのは難しかったようだ。

イ\_ア語ウィキペディアには、18世紀終わりごろにVOCがタンボラ山西側山麓にコーヒー農園を作ったと記されている。しかしそれは天災によって跡形もなく消え失せたことだろう。1815年4月10日に起こったタンボラ山大噴火は地球規模の大災害をもたらし、160キロ立米の塵埃を吹き上げて1816年を夏のない地球にした。その噴火でスンバワ島民は7万1千人が死亡したとされ、その一帯を支配していたサンガルスルタン国、タンボラスルタン国、プカッ王国を滅ぼした。別説では9万2千人が死んだとされている。パプア人の文化との関りを持っていたタンボラ文化も火と灰の中で消滅した。

オランダ人がタンボラ火山周辺でそれ以前にコーヒー栽培をしたのかどうかは良く分らない。VOCは 1701年4月17日にマカッサルで、タンボラ火山一帯にあった諸王国と友好通商条約を結んでいるの だ。

1930年になってスエーデン人実業家ヨスタ・ビョルクルント Gosta Bjorklund がタンボラ山の西と北の山麓およそ5.6万 Ha をコーヒー農園にし、タンボラロブスタコーヒーの名を世界に示すきっかけをもたらした。噴火後からそのときまで、タンボラ山麓でコーヒー栽培は行われていなかったのだろうか?

スンバワ島のコーヒー産業の解説の中に、オランダ時代からのコーヒー農園が維持されているのとまた別に、地元農民が興したコーヒー栽培園もたくさんあり、それらは海抜 1,200 メートルの高地にまで散在している、と記されている。そしてコーヒー木の種別も標高によって選択的に行われているそうだ。なんとなく、サビ病災禍後のコーヒー復活時にオランダ人が行った基本ロジックがそこに適用されているように思えないこともない。

1943年にヨスタ・ビョルクルントの農園は NV. Pasma の手に渡った。そして1977年になってジャカルタの PT Bayu Aji Bima Sena が経営権を握った。バユアジ株式会社は2001年までコーヒー生産を行なっていたものの、その年に農園の生産活動が停止してしまったのである。土地は荒れるに任され、150人の現地従業員も路頭に迷った。

ビマ県庁がその農園を受け継ぐことにした。そのとき、生産性のある畑はわずか80Ha しかなく、年産1. 2トンのコーヒーが穫れるだけの状態になっていた。

ビマ県庁の農園建て直しの結果10年後には、生産性のある畑が146Ha に広がり、年産3万トンの収穫を得るまでになった。この県営コーヒー事業のおかげで県収入は2~3.5億ルピアの追加が可能になっている。だがヨスタ・ビョルクルントの時代にこの農園が生み出していた収入はそんな程度のものではなかったはずだ。県庁ははるかに巨大な金額をターゲットに置いた。

西ヌサトゥンガラ州庁もスンバワ島のコーヒー製品プロモーションについて、タンボラ産とトゥパル産

を中心に置いていると語っている。[続く]

#### 「ヌサンタラのコーヒー(91)」(2024年03月06日)

タンボラ火山の西北に位置するラブハンクナガ村の海岸で、タンボラコーヒーフェスティバルが開催されている。名前は仰々しいが実態はローカルの祭りの趣が強く、タンボラの地元民の間で美味しいコーヒーを作る腕を競うコンテストがその中身のようだ。

コンテスト参加者20人は普段から自宅でコーヒーを作っている主婦がほとんどで、主催者が用意したコーヒー豆を煎って粉にし、それでコーヒーを淹れる。審査員はビマ県庁観光文化局長、郡庁官房などが務めており、コーヒー専門家のようなひとはひとりも加えられていない。審査基準は飲んでみて美味しいと思えばそれでよいのだそうで、美味しさの順位を5等まで付ける。5位までに入賞したひとは携帯電話器・家電品・毛布などの景品がもらえる。参加した20人中の10人に賞品がもらえるのだから、まあ一種のお祭り騒ぎのようなものだろう。あれっ、計算が合わない?いや、一等二等などの各賞は該当者がそれぞれふたりになるのである。

コンテストはコンロで豆を煎る工程から始まる。速いひともいればのんびりやっているひともいる。それを粉にし、金属製のコップに入れて湯を注ぐ。ビマ県オイブラ村から来たロスディアナさんが一等の栄誉を獲得した。オイブラ村はビマ県下有数のコーヒー産地で、ロブスタとアラビカの両方を生産している。

ロスディアナは2Ha のコーヒー畑を所有していて、年間5百から1千キロの収穫があり、村内や近隣諸村からの注文に応じて粉末コーヒーを生産販売している。加工方法は伝統的なやり方がまだ使われているそうだ。

ヨスタ・ビョルクルントの農園は1932年にリンストロム・ヤン・グナル Lindstrom Jan Gunnar がドキュメンタリー映画を作り、スエーデン語のナレーションが吹き込まれた。その映像の中に昔のオイブラ村の姿を見ることができる。

スエーデン人が設けた広大な農園は今、地元民が世話するコーヒー畑になっている。広い面積を使っているひとはロブスタとアラビカの両方を植えているようだ。



スンバワ島の西側の島には標高 1,730 メートルの Batu Lanteh 火山、別名 Olet Sangenges 山があって、そこもスンバワを代表するコーヒーの産地になっている。火山の東山麓にスンバワ県バトゥランテ Batu Lanteh 郡があり、Tepal 村が生産センターの地位を占めている。トゥパルではロブスタもアラビカも生産されているが、アラビカ種に人気がある。

全450世帯で構成されているトゥパル村は海抜847メートルの高地にあり、住民の大半がコーヒーで生計を営んでいる。高地の村に朝が訪れると、住民は冷気の中をコーヒー畑に向かうのが日課だ。

農民たちは昔ながらの有機農法でコーヒー栽培を行なっている。自然の中でできる実を摘み、それ を消費してきた。大量販売とは縁のない世界だったために、ひとびとは生産量を増やそうとする欲望を 持たなかった。だからコピバトゥランテは当然のようにオーガニックコーヒーになった。

バトゥランテのコーヒー栽培は古くから行われてきた。そして住民はコーヒーを日常飲料にしてきたのだが、しかしながら伝統的な豆の煎り方が国際標準から外れていた。豆を煎るとき、豆が焦げて黒くなるまで煎るのを地元民は正式な作法と考えていたらしい。だから外来者がバトゥランテでコーヒーを飲むと、コーヒー豆の炭で作られたコーヒーという印象を抱くのが普通だったそうだ。その常識を地元女性のひとりが覆した。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(92)」(2024年03月07日)

そのころ、その地方で栽培されていたのはロブスタ種で、生産量は豊富であるにもかかわらず、スンバワ県内から外に出ることが起こらなかった。マタラム大学畜産学部を出たスンバワ女性ヌライニさんが39歳のときにバトゥランテの主婦たちに正しいコーヒーの加工処理方法を指導し始めた。

コーヒー畑で摘んだ実をまず赤や茶色のものと他の色のものに分ける。そしてそれぞれの群を同種の色に細分類する。そうしてからそれらをまたサイズの違う群に分けるのである。続いてその群ごとに 洗浄し、二三日天日乾燥させる。

焙煎は炉の火力をまず一定にさせることから始まる。そして煎るのは2時間にとどめる。容器の鍋に入れるのは一回2キロまで。焙煎された豆を粉に挽き、それを定められた篩にかけて均一な密度の粉末にする。

ヌライニさんのリードはそこで終わらない。主婦たちの作った粉末コーヒーをデザインされたプラスチック袋に入れさせて商品にしたのだ。コピバトゥランテが地元民の飲料にしかならないのではもったいない。もっと広い世の中に出してたくさんのひとびとに味わってもらいたい。

かの女はスンバワ県の県庁所在地スンバワブサルの町を訪れてコーヒー販売店やワルンを足で巡った。役所や民間オフィスに勤めているひとに無料で売り物を進呈し、オフィスの皆さんで飲んでみてくださいと依頼した。

コーヒー販売店やワルンでは最初、冷ややかな対応が返された。全国規模のメーカーが出している 粉末コーヒーパックがあふれているし、ローカル産でもミルク・ギンセン・ショウガなどの混ぜられたバリ エーションがいっぱいある。あまり見映えのしないパッケージデザインのローカルコーヒー豆はほとんど 余地がないだろう。

しかしかの女は引き下がらなかった。「置くだけ置いてみてください」と依頼し、それでも突っぱねられた店には何度も足を運んで頼み込んだ。そうしておいて、ときどき置かせてもらった店を覗きに行く。品物が店頭からなくなっていれば、また置かせてもらう。

7~8年後にはコピバトゥランテを置いているコーヒー販売店やワルンが38に増えた。販売を始めた ころは月間生産量が数キロだったというのに、そのころには1トンに達するようになっていた。

そればかりか、ロンボッ島のマタラムやスラバヤにも販路が広がり、ジャカルタにも商品が30~40 キロ毎月送られるようになった。インドネシア国鉄からも毎月100キロの納入注文の声がかかったこと がある。そのときはそれに応じるだけの生産体制が整っていなかったために実現していない。2007年 のその時期のコピバトゥランテ生産者販売価格は200グラム入りパックが7千5百ルピア、100グラム 入り3千5百ルピア、サシェット1千ルピアで、店側はそれを8千ルピア、4千ルピア、1千5百ルピアで 消費者に販売している。

同じバトゥランテ郡バトゥドゥラン村 Punik 部落で作られているコーヒーは独特のアロマを持っていて、 最近世の中に認められるようになった。フルーティで苦く、旨味がある。スンバワ島で穫れるコーヒーの 中で最高のものだと絶賛するひともいる。まるでコロンビアコーヒーのようだというコメントも得られてい るし、味覚がとてもクリーンだという声もあった。 Rokam と呼ばれている場所にプニッ部落の祖先がコーヒーを植えた。そこは海抜 1,200 メートルの高度にあって、そこで穫れたコーヒーは同じ村の中のもっと低い場所でできたコーヒーと味覚が異なっているのだ。

総面積2千 Ha のプニッコーヒー農園にはアラビカとロブスタが両方植えられている。年間生産量は1 千トンにのぼり、ロンボッ・バリ・ジャワ・スラウェシ・東ヌサトゥンガラを始めとして海外にも送られている。 [続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(93)」(2024年03月08日)

フローレス島産のコーヒーで有名どころとしては Kopi Manggarai と Kopi Bajawa の名が挙がっている。フローレス島でコーヒー栽培が始まったのは1920年代末のことであり、どうやらオランダ東インド政庁はそれまでフローレス島に手を付けなかったようだ。



サビ病の蔓延でスマトラとジャワのコーヒー栽培が大打撃を蒙ったあと、既存の栽培地ではアラビカからロブスタへの切り替えで対応が図られた。それと同時に、東インド政庁はまだコーヒー栽培を始め

ていない地方を探したのかもしれない。ただしマンガライでも主力はロブスタになっていた。現在マンガライでのコーヒー生産はアラビカとロブスタの両方が作られており、量的には一対二でロブスタの方が多い。

フローレス島西端に位置するマンガライ地方の歴史を見ると、南スラウェシのゴワ王国が1605年に タロ王国と合併してマカッサルスルタン国になり、イスラム布教を活発に行って周辺諸王国をイスラム 化させ、宗教的指導と被指導の上下関係を結んで支配権を振るったあたりから話が始まっている。マ ンガライ地方は古くからスンバワ島東側のビマ王国の支配下にあって、ビマ王国がイスラム化してマカ ッサル王国に服属したあと、マンガライはビマとマカッサルへの貢納を余儀なくされていた。

その状態は1667年まで続いたものの、VOCがマカッサル港の所有権をゴワから奪う動きの頂点として1666年から1669年まで行われたマカッサル戦争でゴワ・ボネ・ビマの連合軍が敗退し、マカッサル港がVOCの手中に落ちた。

VOCはゴワと結んだ終戦協定でボネとビマに対する宗主権を放棄させたが、ビマとの間でも通商協定を結んでビマが持っていたマンガライの宗主権は安堵した。1730年代にビマ王国はマンガライの要所にイスラム行政を行なう統治機構を設けて領土支配を強化した。その状態が19世紀末まで継続したようだ。

ただしオランダ人が何もしなかったかと言うとそうでもなく、プロテスタント教団による布教が東インド政庁の保護下に進められたから、マンガライ地方の宗教地図はポルトガル人の残したカトリック教の信徒が東部地方では最大で、西北海岸部にはイスラム教徒が多く、またプロテスタント教徒も布教の進められた地方にいるという複合的な形態になっている。

オランダ東インド政庁がマンガライに手を入れ始めたのは1900年に入ってからだそうだ。コーヒー 栽培に関してはマンガライ地方の現在の東マンガライ県ポチョラナカ郡チョロル村が中心地になった。 マンガライ地方は現在西マンガライ県・マンガライ県・東マンガライ県の三県に分立しており、マンガライコーヒー生産はその三県および地続きのガダ県の一部までをカバーして行われている。

三県の内陸部は海抜 1,100~1,300 メートルの高地をなしていてコーヒー栽培にうってつけの環境を

備えており、生産量は東マンガライ県が全体の5割を支えている。東マンガライ県の栽培総面積を郡別に並べるとポチョラナカ郡がトップに出て来る。

チョロルのコーヒーを初めて飲んだコーヒー輸出業者のひとりは、「この地方のコーヒーは舌に独特の衝撃をもたらしてくれる。まるでティモールレステのエルメラかランプンのリワみたいに。」と語ったそうだ。



マンガライ地方に魅力を感じた西洋人コーヒー農園投資家がいなかったのだろうか。この地方に大規模農園は作られず、たくさんの地元農民がコーヒー生産農家になってコーヒー豆の流通構造が現地にできあがった。そのようなケースでは、華人やアラブ人あるいはブラックチャイニーズと呼ばれたブギスやマドゥラなどのイスラム系商人が集荷人や仲買人になって農民から廉価に産品を買い取ることが行われ、特に結実前のシーズンに農民が金銭難に陥るとその時期の廉い相場で青田買いをし、9~10月の大収穫期に結実した後で一文も払わないで実を全部持ち去るという手法が使われ、生産農民は不遇の立場に陥るのが普通だった。

だったら西洋人の大規模農園が作られるほうが地元民にはよかったのだろうか?それは何とも言えないだろう。信じられないほどの低賃金ですら働かざるを得ないような境遇に陥るだけなのだから。少なくとも、生産農民になるということは自分の資産を持つことを意味しており、一介の肉体労働者よりもマシな境遇にいることは間違いないように思われる。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(94)」(2024年03月13日)

マンガライの民謡の中に、こんな歌詞の唄がある。

E angle le Colol le Colol, E ange manga kopi manga ndoi...

インドネシア語に訳すとこうなるのだそうだ。

Hanya di Colol banyak kopi, dan kalau ada kopi pasti banyak uang.

1930~40年代生まれのマンガライ人はみんなこの唄に深くなじんでいると言われており。コーヒーの産地としてその名を世に示したチョロル村への驚きと憧れがその歌詞から感じられる。

チョロルの名が世の中に知れ渡ったのは、1937年に東インド政庁がマンガライ地方で開催した農園コンテストでチョロル村民が優勝したためだ。そのときのコンテストにはマンガライ地方のすべての郡が参加して行われた。そして最優秀賞の栄誉がチョロル村民のベルナドゥス・オジョンに与えられたのである。その栄誉を記念してベルナドゥスにはサイズおよそ1. 6x2メートルの旗が授与された。旗そのものは赤白青の三色旗で、白の部分に手書きで次のように書かれている。

### PERTANDINGAN KEBOEN!

1937

#### **MANGGARAI**

ベルナドゥスはこの旗を自分の家系にとっての家宝にし、竹製の特別な入れ物に入れて保管した。 この旗を外来者に見せるときには特別な儀式が行われなければならない。

ベルナドゥスが1987年に没したとき、この家宝は子供の一人アロイシウス・レシンが受け継いで自宅に保管した。コンパス紙が取材に訪れたとき、旗を見せてもらうのにおよそ30分ほど待たされた。ただ品物を取りに行って持ち出してくるわけにはいかないのだそうだ。家宝を受け継いだ者が父ベルナドゥスの霊に、その旗を遠方から来た客人に見せることを知らせた上で取り出さなければならないのである。

1937年のコンテストの実施や表彰旗の存在といった史的事実からわれわれは、オランダ東インド政庁がマンガライの民衆にコーヒー栽培を行わせたあと、民衆への正しい栽培の指導のために優秀な実例を決定してやること、そして同時に栽培への意欲を盛り上げてやることを目的にして、植えたコーヒー木が最初の結実期を迎える樹齢7年前後の時期にお祭りを開催したことを推測できるのである。それはマンガライにおけるコーヒー栽培の歴史が始まった時期をわれわれに教えてくれるものでもある。

この見解をチョロル村ばかりかポチョラナカ郡の社会有力者から東マンガライ県庁の行政関係者に 至るまでが支持している。マンガライコーヒーの歴史がまだ百年未満であるのは間違いないところのようだ。

ベルナドゥス・オジョンが最優秀賞を得たのは、行政が派遣したコーヒー栽培指導員の指導通りにコーヒー木が正しく植えられていたことが大きい評価ポイントになったと地元長老のひとりが解説してくれた。コーヒー木は整然と一定の間隔を置いて植えられており、斜面の畑地はテラス形態にされていた。平らな畑地に植えられれば、雨水が土壌の養分を流し去ることが斜面よりはるかに小さくなるため、木は栄養豊かに育ち、着ける実も豊かなものになる。

ベルナドゥスが得た最優秀賞はかれの一家一族にとっての栄誉にとどまらず、われわれチョロル住民の栄誉と誇りになった。村のみんなは自信を持って、コーヒー畑をどんどん広げて行った。そのコンテストが行われたとき、まだ15歳になっていなかったかれはそのように物語っている。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(95)」(2024年03月14日)

チョロルを訪れると、道路の端にコーヒー木が並んで植えられている場所があるくらいだ。ほかの地方へ行けばそこには側溝が作られるはずではないか。チョロルのひとびとにとってのコーヒーのウエイトの大きさがいかなるものであるのかを、その一事が示しているようにも思われる。マンガライ三県のコ

ーヒー生産量のおよそ5割がチョロル産で占められているという声も聞かれるほどだ。

オランダ時代にチョロル村と呼ばれていた土地は東マンガライ県の県庁所在地ボロンからおよそ60 キロ、西隣のマンガライ県県庁所在地ルテンから45キロの距離にある。

ちなみに、現在の東マンガライ県ポチョラナカ郡の中にチョロルという名の村は存在せず、ベルナドゥス・オジョンが栄誉を獲得したときのチョロル村はレンデナオ、ウルワエ、ンキオンドラの三つの村になっている。その三か村およそ4千5百人の住民はすべからくコーヒーを生計の基盤に置いている。昨今では、行政区画名称の中に出て来ないチョロル村の名を地元のひとびとは Kampung Tua Colol という呼び方で区別している。

1945年初めごろまで、Glarang Tjolol は Kedaluan Lambaleda の領域内に含まれる一地区だった。 グラランは村に該当し、クダルアンは村々を統括する郡の機能を果たすもので、ビマ王国が定めた行 政区画構造に由来している。

オルバレジームになってからグラランチョロルはウルワエとンキオンドラの二村に分割され、そこからさらにレンデナオをはじめとする5村が分裂したために7つの村に分立した、という解説がコンパス紙の記事の中に述べられている。

ところがオランダ人がヌサンタラの地から去ったあと、マンガライのひとびとはコーヒー栽培の熱意を 失ってしまった。十年以上にわたってひとびとはコーヒー畑をかえりみようとせず、コーヒー木は年々年 老いていくのにまかされた。1990年ごろまで、コーヒー木の若返りはなされなかった。

マンガライのコーヒー生産が昔の活力を取り戻し、マンガライコーヒーの名前がかつてのように国際 社会で口にされるようになったのは21世紀に入ってからのことだそうだ。今やマンガライのコーヒー農 家はコーヒー木の世話をオーガニック方式で行い、成熟した実の摘み取り、選別、豆の取り出し、熟成、 洗浄、乾燥、包装、保管などの一連の処理を国際標準に即して行っている。

しかしこのあと登場するバジャワコーヒーのほうが、マンガライコーヒーよりも先に国際的知名度を高

めることに成功した。ひょっとしたら、マンガライでコーヒー生産に低迷期が発生したことが、その知名 度逆転という結果を招いた原因だったのかもしれない。[続く]

### 「ヌサンタラのコーヒー(96)」(2024年03月15日) コピバジャワ

ガダ Ngada 県バジャワは県庁所在地だ。県南部の独立したイネリエ山系の東南麓にできた高原の町であり、標高1千メートルを超えている。海抜 2,245 メートルのイネリエ火山を主峰に抱くイネリエ山系は、東西百キロを超えて延々とつながっているマンガライ地方の広大な山系とは切り離され、そのはずれにポツンとできた数個の山の寄り集まりであり、それがバジャワの背骨になっている。

バジャワでは1977年にコーヒー栽培が開始された。その年、東ヌサトゥンガラ州政府はアラビカ種の苗を4株、ロブスタ交配種の苗を4株、ジュンブルから購入してガダ県庁に提供した。交配種の苗はガダ県庁農業農園畜産局事務所の庭に植えられ、アラビカ種は30キロ東方にあるカトリック教団所属の農業高校の農園に植えられた。

その翌年、県令の指示によってゴレワとバジャワの二郡でも住民に対するアラビカ種コーヒー栽培の普及振興が実施された。それらの政策は順調に進展してバジャワアラビカコーヒーの名が世の中に認識されるようになっていった。畑の高度が海抜1千メートルを超えてさらにより高ければ高いほど豆の品質も高くなると言われている。

2011年データによれば、ガダ県コーヒー栽培面積は 6,147Ha でアラビカ 5,351、ロブスタ 796Ha という内訳になっている。アラビカ種のヘクタール当たり収穫量は5~7百キロとのことだ。

ガダの民衆は農作物に祖霊信仰を重ね合わせている。祖霊の喜怒哀楽が農作物の繁殖に大きな 影響を及ぼしていると考えているのだ。だから民衆はアダッの決まりを遵守し、また社会生活における 禁止事項を厳格に守っている。悪い行為や誤った振舞いは不作や凶作の形で報いをもたらす。そんな ことが起これば自分の一家に食糧欠乏が発生するのだから。 豊作は祖霊が祝福してくれたことを証明するものだ。農地の作物に祖霊が祝福を与えてくれたなら、たっぷりの収穫を阻害する力はどこからも侵入してこない。アラビカ種コーヒーは祖霊が祝福を与えたものであるとバジャワのひとびとは信じている。

とは言うものの、2000年を超えるころまでバジャワで加工された地元産コーヒー豆の品質が世界のコーヒーファンの舌を満足させるだけのものになっていたわけでは決してない。豆には汚れが付着し、色が白っぽくて含水率が高く、焙煎されたものは炭に近かったから、コーヒー販売業者や輸出業者が目を向けるだけのものになっていなかった。それが21世紀に入ってから見違えるように変化した。

国際スタンダードに即した正しい加工処理方法が開始され、2005年には欧米諸国への輸出がスタートした。ドイツ・イギリス・オランダ・オーストラリア・フィリピン・米国

. . .

だいたいどの国も1~2千トンを求めているが、バジャワコーヒーの生産量は簡単に増やすことができない。2022年ガダ県のコーヒー生産量は2,602トンと報告されている。限られた生産量をシェアしながら、どの国も毎年発注を止めたことがないそうだ。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(97)」(2024年03月18日)

スラウェシ島とパプア島にはさまれた多島海がマルクと呼ばれている地域だ。その広大な海洋地域を南北にほぼ等分して北マルク州とマルク州の二州が占めている。北はハルマヘラ島のソフィフィ、南はセラム島に抱かれたアンボン島のアンボンに州都が置かれている。このマルクの多島海ですら、コーヒーが栽培されているのである。

北マルク州の2022年コーヒー総生産量は391トン、南側にあるマルク州の2017年データによれ

ば、州内11県のコーヒー栽培面積は 1,241.5Ha で栽培農家 4,266 戸、生産量は 396.6 トンとなっていた。これでは州内での自家消費を支えるだけで精一杯ではあるまいか。



マルク多島海のひとびとが作り上げた伝統的なコーヒーの飲み方に kopi sibu-sibu という作法がある。 sibu-sibu というマルク語はインドネシア語の sepoi-sepoi に対応していて、そよ風のような新鮮さと心地よさを表現している。

この「そよ風」コーヒーとマルク人が呼んでいるものは、伝統的プロセスで作られた粉末ロブスタコーヒーに ketapang(日本語でモモタマナ)の実のスライスとクローブの粉末を上からかけたものであり、熱く濃いコーヒーをすすればクタパンとクローブが口の中で混じり合い、きっと爽快な感触をもたらしてくれることだろう。ちなみにクタパンの実もクローブの粉も、腹の中に入っても何ら障害は起こらないからご心配無用。



Ketapang (モモタマナ)



Cengkeh (クローブ/丁子)

マルク多島海の地理的中心線上にブル Buru 島とセラム Seram 島という大きい島が東西に連なって

並んでいる。この島々はマルク州に属しており、州都アンボンを包むセラム島は州内の行政経済センターの外縁としての機能を果たしている。しかしブル島がそんな躍動的な活動環境の中に加わっている印象はあまり感じられない。

ブル島の海岸線はほとんどすべてがサンゴ礁に囲まれていて、陸地は砂浜かマングローブ林を従えた沼沢になっている。そんなブル島の東北部に一カ所だけ、まるでお隣のセラム島やアンボン島からの船を迎え入れるために作られたような Kayeli 湾があり、湾の南海岸部から内陸に向かってこの島唯一の平原地帯が広がっている。かつてはその一帯がブル島の政治経済中心地をなしていて、そこに王都が置かれ、そしてやってきたVOCが要塞を築いた。

ブル島の地勢は大部分が山がちになっており、海抜2千7百メートルの島内最高峰カパラッマダ山をはじめ多くの高峰が各地にそびえ、島の大部分が標高1千メートルを超える高さにある。島の中央部には標高7百メートルの Rana 湖があって、定評ある観光目的先になっている。ちなみにブル島北部地域でマジョリティを占める先住民がラナ族・ラナ人と呼ばれているひとびとだ。

カイェリ湾は湾の真ん中にも小型の岬があり、湾を扼する左右と湾内中央という三つの岬が大きく崩れたWの形を類推させてくれる。昔から栄えたカイェリの町は湾の南側に位置している一方、現在のブル県県庁所在地である Namlea は対面の北側半島部にある。

カイェリに比較して自然条件が劣っているために元々は少数の地元民が作った寒村でしかなかった ナムレアが県庁所在地になるに至ったのはオランダ時代にそこで発展が起こったためだったが、この ナムレア発展のきっかけもオランダ人が作った。

そのひとつが、退役軍人カプテン デ ヴィリゲンがアンボン人青年へインチェ・リンバを相棒にして、 ブル島の広大なエリアにおけるカユプティ油精製事業コンセッションを獲得し、事業のヘッドクォーター を寒村ナムレアに置いたことだった。事業に雇われる原住民のための集落などを近辺に配置しながら ふたりは生活条件の良い場所に大きな家を建てた。そしてカプテンはそれまで本拠地にしていたアン ボンに戻ると、年長の子供ふたりをジャワ島の学校に移し、残った妻と8人の幼い子供たちを連れてナ ブル島

ムレアに移り住んだ。

[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(98)」(2024年03月19日)



その子供たちのひとりフェルナンドゥ・デ ヴィリゲンと結婚したヨーロッパ生まれの欧亜混血娘エリザベス・ファークは、1930年代の不況期にジャワ島での暮らしから脱け出すことを考えた夫に付き添って文明のさい果ての地ナムレアに移住した。夫が少年の日々を過ごした大きな家に住んで、夫妻はカユプティ油精製事業に取り組んだ。

西洋文明から切り離されたブル島での暮らしは、エリザベスにとって冒険に満ちた日々だった。かの 女はそれを愉しみ、その暮らしを愛した。西洋医学の不在な文化の中でかの女は子供をふたり産み、 育てた。最初の子供はアンボンの病院で産んだが、二人目は完璧なブル島出産だった。

カユプティ油精製作業に雇用されるマルクやスラウェシあるいはパプアなどの諸種族のほとんどが、常に借金の中で生き、働きたい時に働き、自分の好む作業方法を行なう自由を最優先している。華人がそんなプリブミのモットーを巧みに操ってかれらを借金漬けにし、そこから儲けを引き出している。それを否定する西洋文明の子である夫妻は正しい生き方をプリブミたちに教えようとして新しい雇用スタイルを熱心に普及したものの、プリブミ自身の大半がそれを望まない。

しかしそんな暮らしの中に、エリザベス本人は大きい生きがいと生きることのうれしさ・美しさを見出していた。結局カユプティ油のヨーロッパにおける需要が衰えて夫妻の事業は失敗し、四人になったこの一家はジャワ島へ戻って行くことになる。

エリザベスはナムレアでの6年間の生活体験を Het laatste huis van de wereld と題する作品にして1939年に世に発表した。著者名は Beb Vuyk となっている。Vuyk の現代オランダ語発音がファークと聞こえるために、わたしは上でそうカタカナ書きした。ベブは1932年に処女作 Vele namen を発表して作家としての歩みを既に踏み出している文筆家だった。



ナムレアの家はかの女に真の人生を生きる機会を与えた The Last House In The World だったにちがいあるまい。その地上で最後の家を捨てて、この一家4人はジャワ島に戻り、そして独立インドネシア共和国に住む機会すら失われて、生きるためにヨーロッパに移住せざるを得なかった。

古い歴史の中で、ブル島にやってきて海岸部に住み着き、先住民を内陸部に押しやったひとびとは ムラユ人だった。ポルトガル人がマルクの海にやってくるようになった時期の10年間にテルナーテスル タン国がブル島を支配下に置いた。1520年ごろにはブル島で、テルナーテの勢力によるイスラム布 教が行なわれ、租税貢納が取り立てられた。

ポルトガル人がテルナーテの宮廷に受け入れられてから、ポルトガル人が王宮の決定に影響を及ぼす事態が起こるようになった。ポルトガル人が自国の利益のためにテルナーテを乗っ取ろうとしたのはあの時代、当たり前すぎるほど当たり前なことだったにちがいない。そしてテルナーテ王宮がそれに抵抗したことも。

王宮はポルトガルの戦力に対抗するためにオランダ人を宮廷に招いた。そしてとどのつまりは、オランダ人に乗っ取られたのである。結局はオランダ人がテルナーテスルタン国を操り人形にした。1652年、オランダVOCはテルナーテとの間でクローブの木を減らす協定を結んだ。

#### 文明の最果て

クローブの木がすべてVOCの監督下に置かれて生産しているようにすることがオランダの独占を確実なものにするのであり、今のようにあまりにも大量なクローブ木の存在は監督監視の網の目からはずれた産品を生み出して市場におけるオランダの独占構造の完成を危ういものにするばかりだ。監督の目が十分に行き届かない場所にクローブ木があってはならない。

クローブ木の持ち主であるスルタンが考えたことであれば内容は単純明快だが、ヌサンタラのひとび とは商品の独占という考えを昔から持たなかったらしい。商品は大量であればあるほどよく、そしてそ れを欲する者のだれが来ようが市場で形成された相場を承認して金を払うかぎり、商品オーナーはす べての客が品物を購入できるように骨を折った。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(99)」(2024年03月20日)

インドネシア人学者によれば、商品を独占して市場での相場形成が起こらないようにし、売り手が欲するままの高い値付けができる環境を作り、そのような手段に頼って大儲けしようと考える思想はヨーロッパ人が持ち込んで来たものだそうだ。ヌサンタラのひとびとは自己の道徳律に従ってその経済手法を汚れて醜いものという価値観で見た。

この話は、自文化内に築かれた善悪観念で悪とされている行為を行なう者はいないということを言っているのではない。必要に応じて悪を承知で行なうのが人間という生き物なのである。人間はだれもが善を行なうことを欲する生き物だというナイーブな人間観とは次元の違う話だ。

反対にヌサンタラの売買交渉の場で行われるタワルムナワルを汚れて醜いものと見なす外国文化もある。どこの世界にもかつては商道徳や商倫理というものがあったようだ。だがそれを外国文化が破壊しようがその文化内の人間が革命を起こそうが、人類は金が金を生む仕組みを作り上げる欲望を飽くことなく追求して行った。その重厚に築かれた構造が発する巨大なパワーを前にして個人の倫理性は既に何の力を持つこともできず、行政統治が理念に戴く「社会の維持発展の実現」という枠組みの中で

唯一、法治システムだけがその巨大なパワーをコントロールできる形態に変化して21世紀に至っているようにわたしには見える。

テルナーテのスルタンが持っているクローブの実を購入する立場のVOCがスルタンに対し、すべてのクローブをVOCにだけVOCの望む価格で売らせ、スルタンの持っているクローブの木はVOCが監督できない場所に一切存在しないようにするということが行われた。オランダの富の蓄積の原点として機能したVOCの諸方針の中に間違いなくそれがあった。こんな通商方式が地球上に出現したのも西洋文明の勝利を示す例証なのだろう。勝利が常に清く美しいものであるとは限らないのだ。

クローブの木を減らす土地のリストの中にブル島が含まれていたのは言うまでもないことだ。巨大な島の長大な海岸線をVOCがどうやって見張るのか。金庫の中を空っぽにすれば、金庫を警備する必要性など存在しなくなる。

だがいくら名目上でテルナーテのスルタンが持ち主だとは言いながら、ブル島の民衆はクローブの 実を収穫して買付人に売ることで生計を立てているのだ。オランダVOCであれイギリスEICであれ、あ るいはデンマーク人であろうがインド人であろうが、クローブを買ってくれる者はみんな同じお客なので ある。

クローブ木が切り倒され始めると、ブル島の民衆は対VOC抵抗戦を開始した。VOCは鎮圧軍を送り込んだ。1657年、民衆反乱が鎮圧されると、海岸部住民はカイェリ地区に強制移住させられた。VOCはカイェリに要塞を建設し、移住させた原住民を監視下に置いた。要塞は1658年に完成している。そして住民のいなくなった土地でクローブ木の切り倒しが再開され、島内のクローブが全滅した。ブル島の植生がサヴァンナ型になったのはそのせいだという声もある。

このオランダの富の蓄積のために切り倒されたクローブの木はいったい何本だったのだろうか、そしてそれに抵抗してVOC軍に殺されたブル島住民の数は何人だったのか?木を滅ぼすために人間も一緒に滅ぼした話をあなたはかつて聞いたことがあっただろうか?

現代のわれわれにとってブル島の名は、イ\_アの国民的小説家プラムディア・アナンタ・トゥルの名に付随して出て来るものになっている。G30S政変の結果誕生した新興オルバレジームがブル島を、旧体制に関わっていた大量の政治犯を島流しして官憲の監視下にキャンプ生活させる流刑地にしたためだ。

政治犯に対する流刑という措置はヨーロッパで古くから行われてきたものであり、ヨーロッパ人による 政治を長期にわたって体験したインドネシアでは昔から有り余るほどの実例が記録されている。オラン ダ東インド時代が始まってから、反オランダ蜂起事件の首謀者のほとんどは流刑されて監視下の余生 を送った。

その場合の流刑先はさまざまだったが、20世紀に入ってから非合法政治活動家(つまりは共産主義者や急進的民族主義者)の流刑先として有名になったのがパプア島のボーフェンディグルだった。ボーフェンディグルがいっぱいになれば次の候補地としてオランダ東インド政庁はブル島を予定していたという話があり、だったら何のことはない、プラムディアをはじめ1万2千人のG30S流刑者はオランダ時代に作られた構想のレールの上に載せられていただけということになる。[続く]

# 「ヌサンタラのコーヒー(100)」(2024年03月21日)

そんなブル島で、先住民であるラナ人がコーヒーを栽培し、コーヒーを飲む習慣を伝統的に持っていたという話はわれわれを驚かせてくれる。統計数値の世界では、ブル島のコーヒー栽培面積は 180Ha、生産農家8百戸、年間生産量68トンという数字が躍っている。かれらはコーヒー栽培を自家消費目的だけに限定して行っているにちがいあるまい。

2007年4月にコンパス紙はラナ人の世界をテーマに採り上げたルポ記事を3回にわたって連載した。その中のひとつがラナ人の kopi siwi に関するものだった。

Mahi pa mainuk kofi siwi.

ラナ人の部落を訪れたときに部落民のひとりがラナ語でそう言ってくれたなら、その訪問者はたいへんな尊敬を示されたと考えなければならない。そのラナ語の意味はインドネシア語でこう解釈される。
Mari kita minum kopi siwi.



シウィとは temulawak のことであり、トゥムラワッの調合されたコーヒーがコピシウィと呼ばれるものだが、ときにはトゥムラワッでなくてショウガが調合されたものが出て来ることもある。サトウキビの搾り汁とトゥムラワッの独特の辣味の入り混じったコピシウィの雅趣はブ

ル島ラナ湖周辺でしか口にできないものであり、ラナ湖地方の素朴な自然と空気にぴったりフィットする ものという印象をわれわれは抱くことになる。

小さいコップに注がれた熱いコピシウィは冷たい山地の空気の下で、われわれの肉体に最上の快適 さをもたらしてくれる。腹に入った温もりが徐々に全身に広がって行くのだ。

ラナ人がコーヒーを飲むとき、かれらは自宅でコーヒーを作る。家の裏庭や畑にコーヒーの木が植えられていて、実が熟すと豆を乾燥させて保管する。コーヒーを飲むとき、その豆を熾火で30分ほど煎ることからコーヒー作りが始まるのである。

焙煎が終わる5分くらい前に、焙煎鍋にシウィ(時にはショウガ)の断片が加えられる。シウィの量はお好み次第だ。強い味覚をお好みなら、シウィもたっぷりになる。普通の強さであれば1チュパ当たり3切れのシウィという分量比だ。チュパとはコンデンスミルク缶の容量だそうだ。コーヒーとシウィが一緒に焙煎されるときに香りは家の表にまで広がり、それを嗅いだ者は欲望を募らせる。

焙煎されたコーヒー豆とシウィは一緒に粉にされてから、鍋で沸騰している熱湯の中に混ぜ込まれる。10分間弱火で沸騰させ続けたあと、鍋は火からおろされてヤカンに液体が移される。集まっている人数分だけ小さめのグラスが用意され、液体がグラスに分けられて各人の前に置かれる。すると家の主が言う。「マヒ パ マイヌッ コフィ シウィ。」

「われわれが毎日コフィシウィを飲んでいるわけではありません。特別な何かがあったときとか、このように客人が訪れたときだけですよ。」住民のひとりはコンパス紙取材班にそう語った。

コピシウィを飲みながらの歓談は、リラックスしユーモアの横溢する心地よい雰囲気に満ちていた。 客を歓待する社交儀礼にはたくさんの作法があり、それらが規範通りに行われればたいていの客人は それで満足する。そんな通り一遍の人間関係を超えてもっと深く親密な関係を作ろうと望むとき、コピシ ウィの場が用意されるのである。客人の人間性の中にまで関わって行こうとする姿勢は客の人間性に 対する尊重の念を示すものだと言えないだろうか?

「このコーヒーはラナ湖にしかないものであり、海岸地方にはありません。もしもいつの日かあなたが どこかでコフィシウィにめぐり逢ったとき、あなたはきっとラナ湖を思い出し、そして今日出会ったわれわ れとのこの小宴を思い出すでしょう。」この小宴にやってきた隣人のひとりは満面に歓喜の笑みをたた えながらそう語った。

記者は書いている。コピシウィを体験したときのセンセーションは記憶の中に刻み込まれた。その伝統飲料を示す言葉を耳にするとわが思いはラナ湖に飛び、かの地で出会った心優しく温かいひとびととの触れ合いの中に戻って行きたい衝動をわたしにもたらした。「続く〕

# 「ヌサンタラのコーヒー(101)」(2024年03月22日)

コピシウィがいったいいつからそんなシンボリックな機能を与えられて使われはじめたのかを知っているひとはラナ人の中にもいない。だれに尋ねても、ずっと昔の先祖の時代からだという答えが返って来るだけ。はっきりしているのは、奥地の高地人が大自然との調和的共存の中で生み出したものということだけだろう。

高地の冷気の下で暮らしているひとびとにとって身体を内部から温めてくれる飲料は、自然環境が持っているデメリットを克服するものになった。飲料としてのコーヒーが選択されたのは、かれらが日々畑で行っている労働作業にコーヒーの持つカフェインが有益な効果をもたらすと感じたからだろう。コーヒーの苦味を軽減させるための甘味は昔、サトウキビの搾り汁が使われていた。

「朝、畑仕事に出る前に、時々コフィシウィを飲むことがあります。身体がリフレッシュされて疲れにくくなり、またお腹がすかなくなるから、昼まで働くことができるのです。」ラナ人のひとりはそう語った。しかし多くのひとはコピシウィを儀式や祝祭の場で飲むものと捉えている。

農産物の大収穫の祝祭やアダッで定められた儀式の場に集まったひとびとに必ずコピシウィが振舞われる。コピシウィはラナ文化の中で特別な飲み物になった。そのためだろうか、コピシウィの粉末はどこにも売られていない。

たとえば今回のコンパス紙取材班のようなケースに運よくめぐり逢えたとして、コピシウィを作った家のひとに「残った粉末を売ってもらえないだろうか」と頼んでも断られる結果になるだろう。それは種族文化が神聖視されていることを示しているのだろうか?

ラナ人はコーヒー豆を売ることはしても、コーヒー豆の粉末を売ることはしない。他人が作った粉末でコーヒーを淹れる習慣がないのだろう。コーヒーを淹れるというプロセスの中に乾燥豆の焙煎が重要な位置を占めているにちがいあるまい。そしてそれとは別に、もうひとつ異なった要素として、コーヒーの実の収穫が完全に自家消費のために行われている点にも着目する必要がある。

一年に一度のコーヒーの実の収穫が終わると、その家の一年間のコーヒー飲用はそのとき得られたコーヒー豆だけが頼りになる。コーヒーを飲むという誇りに彩られた行為ができるのはその家のコーヒー豆ストックのおかげなのだ。だからひとびとは収穫して加工したコーヒー豆を売って金銭に替えようなどとは考えない。コンパス紙取材班にコピシウィを振舞った家の主は笑いながらこう語った。「コーヒーの収穫からだいぶ時期が経ったので、家のコーヒー豆のストックも残り少なくなっています。それを売るわけにはいきません。収穫祭直後であればたくさんの家でコフィシウィを作るし、うちでも作るから粉末

のコフィシウィをお土産に差し上げることもできますが、今の時期ではとても無理な話です。次の収穫 期までは、もしまたコフィシウィを飲みたくなったらここに来てください。」

何でも金に換えられるなら金にしよう。しかもできる限り高額に。文明化した社会の常識がきっとそれなのだろう。ラナ湖一帯にしかない珍しいコーヒーは売り物として大きな可能性を秘めている。ラナ人の伝統文化の中にはもしかして、それ以外にも金の生る樹が埋もれているのではないだろうか?さあ、文化再発見!生き残った文化を掘り起こして大売り出しをしようではないか。・・・

ほとんど外の文明世界から隔絶されたラナ人の社会にそんなことを考える者はまだ出現していないようだ。ラナ人の社会が金銭生活をまだ知らないということでは決してないのである。ラナ人が送っている日々の暮らしがいかに大自然に密着したものになっているか、自然と共存するかれらの安定した暮らしに金銭がいかに大きいパワーと影響力を持てないでいるか、われわれはその実例を後進的と言われている山間の田舎で目にしているのだ。

コンパス紙記事は次のようなコメントで締めくくられた。

「ラナ人社会は農産物を売買する時期がいつであればよいのかをセルフコントロールする力を持っている。それは都市社会から既に失われてしまった原理だ。コピシウィのグラスの中にそんな人間の暮らしの知恵がいまだに流れている。」

伝統文化の価値を金銭で売り渡すことが文明化なのだろうか?コンパス紙のこの記事はまるで、人間の生き様に関する実像と虚像を対比して見せてくれているようだ。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(102)」(2024年03月25日)

コーヒーをコーヒーやミルクコーヒーのまま飲むのでなく、そこにスパイスやハーブを混ぜ込んで飲む ものをインドネシア人は一般的に kopi racik と呼んでいる。既述のコピシウィもコピラチッの一種だろう。 コピラチッの場合はあくまでもコーヒーが主役の座に就き、スパイスやハーブ類は客人としてそこに混じるという雰囲気のようだ。

イ\_\_ ア語 racik には複数の意味があって、その中の「混ぜる」「調合する」という意味はもともと薬師が薬草を患者の容態に合わせて調合することを指して使われたものではないかと思われる。元来コーヒー飲用が心身をシャキッとさせる活性飲料のイメージではじまったのであれば、そこに薬草やスパイスが調合されるのは自然の成り行きだったのではあるまいか。

わたしが家で飲むコーヒーはいつもコピラチッであり、クローブやナツメグ、カルダモンなどを加えたたいへん薄いコーヒーにして飲んでいる。時にはトウガラシやコショウを入れることもある。それを隣人たちに振る舞うとたいていみんな、これはジャムゥだという反応を返してくる。もちろんコーヒーのアロマは混じっているものの、ある程度の濃さになっていないと、コーヒーと感じてもらえないようだ。わたしのコピラチッにはきっと主役がいないのだろう。

中部ジャワ州ディエン高原に kopi purwaceng という有名なコピラチッがある。プルワチェンというのは薬効を持つ草の名前で、プルウォチェンと呼ぶひともいる。アニス科に属しており、学名を Pimpinella pruatjan と言う。根に強精・催淫成分が含まれていて、コーヒーに混ぜて飲むと元気ビンビンになると語るひとが多い。

ディエン高原にある観光地のひとつで、バンジャルヌガラ県に属す Kawah Sikidang の一円には、コピプルワチェン



の作り売りをしているワルンがたくさんある。商売熱心な販売人がシキダン火口を訪れた観光客に声をかけている。「マス、本場のコピプルワチェンを一杯いかが?元気が出るよ。」

高原の冷たい空気の下で身体をぬくめてくれる温かいコーヒーは、高地に慣れない観光客にとって おあつらえ向きのもてなしだ。おまけに昔から強精薬としてその名を知られたプルワチェンが配合され ているのだから、下界でめったに出会わないコピプルワチェンを本場で試してみるのもきっと貴重な体験になることだろう。



プルワチェンというハーブはジャワ島にしか生えていない。 しかも海抜2千3百から2千6百メートルという高所で育つだけで、おまけに生育場所の自然環境を選び抜いて育つそうだから、希少植物というカテゴリーに分類されてもおかしくない。これまでもディエン高原・ヒヤン山系・テンゲル山地でのみ発見されている。かてて加えて、この植物は種をあま

りたくさん作らないのだそうだ。おかげで人工的な大量栽培もなかなかうまく進展しない。とはいえ、高 地部の農民たちの間でこのハーブは人気のある商品作物として栽培されている。

プルワチェンの薬効は古代ヒンドゥ王国時代に既に発見され、その知識はジャワの歴代王朝に連綿と伝えられた。プルワチェンの催淫性や用法が特に注目を浴びていたにちがいあるまい。古代の王侯貴族たちはプルワチェンをハーブ飲料にして用いていた。

この草を土から挽き抜くと、独特の心地よい香りが漂う。挽き抜いたあとはすぐに水で全体を洗浄する。スンダ人お得意のララップとしてそのまま新鮮なのを食べても構わない。生食をしても乾燥ハーブが持っている薬効と同じものが得られるので大丈夫だ。

最近の科学ラボにおける研究でプルワチェンは、植物の全体がハーブとしての働きを持っていることが解明された。根と種には独特の辛味がある。中でも、ニンジンに似た形態をしている根の部分に有効成分がたくさん集まっている。

薬用機能としては、身体の血行を促進し、神経と筋肉を温め、うっ血をほぐし、排尿を促し、鎮痛性を有し、解熱に効果があり、抗菌力と抗がん力を持ち、虫下しとしても使えると解説されている。プルワチェンの薬効を確実に得るためには7~15日間毎日服用しなければならない。

そういった薬用効果よりもはるかに強く、男性の性能力を高めるという能書きが古い昔から俗説として広く世間に流布してきた。ヴァイアグラを筆頭にたくさんの化学薬品が「女に奉仕する男を支える杖」として世界を席捲したとき、プルワチェンはジャワ人のお国自慢の中に登場してその名をさらに高めた。コピプルワチェンを一杯飲んだ男は何人の女を相手にできる力を授かるのだろうか?[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(103)」(2024年03月26日)

コピプルワチェン生産者はウォノソボ Wonosobo 県<sup>23</sup>にたくさん集まっている。1996年にコピプルワチェン製造事業を開始したハミッさんもそのひとりだ。毎月2クインタルのコピプルワチェンを作り、ジャカルタ・バリ・スマラン・クドゥス・ジュパラ・マグランに卸している。コピラチッにしないで、プルワチェンだけを乾燥させたハーブ飲料もかれは生産している。これは乾燥プルワチェンを煎じてそのまま飲むものだ。

この乾燥プルワチェンは古くなればなるほど薬効が強まるために、乾燥させたものが十年間保存されると値段は10倍になりうるとかれは語っている。年を経て薬効の強まったものであれば、百回以上煎じて飲むことができるそうだ。

ハミッは商品の安定生産を目的にして土地持ち農民から1Ha を借り受け、自分でプルワチェンを栽培している。プルワチェンは二年に一回収穫され、かれは一回の収穫から生プルワチェンを5クインタル得ている。

ウォノソボの別のコピプルワチェン生産者メガさんも、コピプルワチェンと別にプルワチェン乾燥ハーブを作っている。かの女は1979年からコピプルワチェンのラチッを始めた。かの女は農民が栽培した

<sup>23</sup> 中部ジャワ州の山岳部で高原地帯。タバコなど商品作物で有名。

プルワチェンを買わない。農民の畑は化学肥料や除草剤殺虫剤で汚染されているというのがその理由 だ。かの女はディエン高原の保護林で自然に生えているプルワチェンを採集している。かの女はその 特別ミッションを現地の農民のひとりに委託している。

そのために他のコピプルワチェン生産者よりもプルワチェンにかけているコストが大きい。原材料価格が他より高めで、しかも量的に負けているため、メガのコピプルワチェン生産量はそれほど多くない。

コピプルワチェンを製造するとき、プルワチェン草は葉から根まで全部が乾燥処理される。草の乾燥が十分になされたら、乾燥草は挽きつぶされて粉末にされる。その粉挽工程のときに別のスパイスが一緒に混入されるそうだ。だが、そのスパイスが何でどんな方法で混入されるのかについて、コピプルワチェン生産者はだれもがそれを企業秘密という理由で明らかにしてくれない。

メガさんのご主人はアラブ系プラナカンだそうで、かの女もアラブ系の香辛料を使っているとほのめかしただけだった。「コピプルワチェン生産者はみんなが独自のものを作っています。各ブランドの味覚や薬効に特徴を与えるのがそこの工程なんですよ。他の生産者との差別化をはかるための工程がとても重要なことはお分かりでしょう?」

乾燥プルワチェンの作り方は、まず生のプルワチェンを全部洗浄してから天日乾燥させる。1日から2日足らずで完全乾燥する場合、10キロの生プルワチェンが1キロの乾燥プルワチェンになる。しかし2~3日かかる場合は11~12キロの生プルワチェンを投入してやっと1キロの乾燥プルワチェンが得られるそうだ。

コピプルワチェンは生産者がサシェット版も生産しており、都市部でそれが手に入ればディエン高原まで足を運ばなくても自宅で飲むことができる。ただし妊婦・高血圧者・心臓疾患者には禁物とされている。[続く]

## 「ヌサンタラのコーヒー(終)」(2024年03月27日)

性能カアップのためにコピプルワチェンを追求し研究しているひとたちは、それにさらにショウガ・白砂糖・グラメラ・クリーム・ピナン・ギンセン・ハマビシを調合して最強のパワーを得ていると物語っている。 乾燥プルワチェンそのものが催淫剤なのだから、コピプルワチェンでなくて直接乾燥プルワチェンにそれらを混ぜればもっと効果が高まるのではないかという気がしないでもないのだが、どうもそれはまた別次元の話になるらしく、あくまでもコーヒーが混じるのを好むひとたちのほうが多いような印象がある。

それもそのはずで、昔のアラブやペルシャではコーヒーを催淫剤として飲むことも行われていた。コーヒー飲用が盛んになった15世紀ごろから中東世界のなまめかしい夜にカフワが小道具に登場する詩や物語もたくさん語られ、A Drink of Love とかれらが表現したカフワには秘められた快楽への扉のイメージが付着した。

インドネシアで1970~80年代ごろまで少女や娘がコーヒーを飲むのはふさわしくない行為であるとされていた陰に、ひょっとしたらこの観念が影響を及ぼしていた可能性はないだろうか?

コーヒーが人間の肉体に及ぼす効用について、粉末コーヒーが外傷の治療に有効であるという話も語られている。コーヒーの粉を怪我した部分に降りかけるのだ。その効用を誰がいつ、どんな状況で発見したのかはまったくの闇の中なのだが、オランダ時代にコーヒー農園で事故が起こった時、切り傷・擦り傷・火傷などの皮膚の損傷の場合、それぞれの症状に応じた応急手当が施された上に粉末コーヒーを傷口に降りかけることがしばしば行われたという話があちこちに残されている。いやそんな言い方をするよりも、粉末コーヒーを傷口に当てるのが応急手当のひとつの手法になっていたと言う方が的確な表現になるのかもしれない。

ある研究論文には、傷口の治療にコーヒーを使う手法はミャンマーや1900年代の極東の国々で一般的に行われていたという記述が見られる。インドネシアでも、バンドンのパジャジャラン大学医学部教

授が治療薬としてのコーヒーを研究していて、モルモットの火傷治療にコーヒーの粉末がたいへん大きい効果を示したことが報告されている。傷に膿をもたらすバクテリアに対する強い殺菌能力をコーヒーが持っていることは、今ではもう定説になっているそうだ。

外傷を負うと、その治療のためにたいてい軟膏状の傷薬が一般的に使用される。その治療法は傷の乾燥を遅れさせるために、傷の治癒に時間がかかる現象を必然的に招き寄せる。おまけに傷口に薬を固定させるために包帯が使われ、それがまた傷の乾燥を遅らせるのに一役買い、併せて負傷者の日常生活における諸行動に不便さをもたらす。傷の乾燥に時間がかかれば、他の感染症にかかるリスクもその間継続する。特に高血糖値患者にそのリスクが高い。

粉末コーヒーによる外傷治療の研究の中で、世の中で一般的な治療手法をコーヒーの粉末に替えてみたところ、旧来の治療法が持っていたデメリットがあっけなく軽減されたそうだ。コーヒーの粉を損傷している皮膚に降りかけるだけなのである。包帯もしないほうがよい。ただし、もしも深い切り傷で傷口が開いてしまっていたら、傷口を縫合してからコーヒー粉末を振りかけるようにしなければならない。医薬品よりも圧倒的に廉価な粉末コーヒーで、高額な医薬品よりも圧倒的に効率よく傷が完治したことが報告されている。

この皮膚傷害の治療薬としてのコーヒーはロブスタ種のほうがより強力なのだそうだ。アラビカ種よりもカフェインとアンティオキシダントをより多く含有しているロブスタ種の方が大きい治療効果を発揮してくれるのである。そしてロブスタ種はアラビカ種よりも値段が廉い。[ 完 ]

## 「ムルタトウリ博物館(1)」(2020年02月26日)

マックス・ハフェラアル Max Havelaar の著者ムルタトゥリ Multatuli がエドゥアール・ダウス・デッカー (現代オランダ語発音、インドネシア語発音はエドゥアール・ドウス・デックル) Eduard Douwes Dekker の 筆名であることはよく知られている。かれがバンテン州ルバッ Lebak 県の首府ランカスビトゥン Rangkasbitung で、副レシデンとして暮らしたこともよく知られている。かれはバンテンを統括するオランダ人レシデンの下で、ルバッ県を統治するプリブミのブパティを監督する副レシデンの地位にあった。

2018年10月25日のコンパス紙に掲載されたデッカーの年譜は次のようになっている。

1820年3月2日 オランダのアムステルダムで誕生

1839年1月4日 東インドのバタヴィアにはじめて上陸

1839年1月15日 バタヴィアではじめて事務員の職を得る

1842年7月9日 北スマトラのナタルの監視官に任ぜらる

1843年7月 財務管理問題で監視官を免ぜられる。西スマトラ州パダンフルのレシデンの預

かりとなる

1844年1月 東インド植民地政庁職員として停職。財務管理上のミスで9カ月間給与停止。パ

ダンから離れることを禁止される

1846年4月10日 西ジャワのチアンジュルでエフェルディネ・ユベルツ・バロネス・ファン・ヴェンベル

セン Everdine Huberte Baronesse van Wijnbergen 愛称ティネと結婚

1848年10月 北スラウェシのマナドにレシデン秘書官として赴任

1848年10月5日 マルクのアンボンの副レシデンに登用される

1852年9月 病気療養のために妻を伴ってオランダに帰国

1855年 バタヴィアに戻る

1856年1月4日 バンテンのルバッの副レシデンに任じられる

1856年1月22日 ルバッの地方行政首長を集めて演説

1856年2月29日 ダイマル・ファン・トゥイスト Duymaer van Twist 総督宛に公式報告書を提出。内

容はルバッ県令のラデン・アディパティ・カルタ・ナタナガラとその婿であるパランクジャンのドゥマン、ラデン・ウィラナタクスマのルバッ領民に対する圧制と腐敗行為

1856年3月28日 ルバッ副レシデンの職を解き東ジャワのガウィへの転任を命じる辞令が出される

1856年3月29日 植民地政庁への辞職願を提出

1856年4月4日 辞職願が承認される

1857年4月3日 ヨーロッパに向けて東インドを去る

1859年9月17日 ベルギーのブリュッセルでマックス・ハフェラアルの執筆に着手

1859年11月3日 およそ3百枚の手書き原稿が完成

1860年5月17日 アムステルダムのJデロイテルがマックス・ハフェラアルの初版を出版。1千3百

部を完売

1868年2月 マックス・ハフェラアルの英語版が出版される

1887年2月19日 ドイツのニーダーインゲルハイムで死去

[続く]

# 「ムルタトウリ博物館(2)」(2020年02月27日)

1856年1月21日にランカスビトゥンに赴任したデッカーは、ルバッのブパティが権勢をかさにきて法規に違反し、民衆を搾取・収奪している事実を目の当たりにする。「娘が母親の家から連れ去られ、水牛が牛舎から盗まれ、土地は乗っ取られ、果樹の持ち主は実った果実を取り上げられる。そして貧困者の身体を覆うべきものを圧政者は略奪して身に着け、また貧困者が食べるべきものを奪い取って食べるのだ。」そんなことを地場の権力者は行っていたのだとデッカーは述べている。

圧制に満ちた民衆統治は許すべからざるものだという正義感と民衆の困窮と苦難に同情して、上司であるバンテンのレシデンに強い抗議の報告書を提出すると、レシデンは調査を行ったものの、結局ブパティの肩を持ってデッカーを懐柔しようとしたことから、デッカーはバタヴィアの総督に宛てて直訴の

手紙を送り、そしてすべてが裏目に出た。

総督府はデッカーに転勤を命じる反応を示したのである。1856年4月4日にデッカーを別の土地に 赴任させるための転勤辞令が出されたのだ。赴任してきてからわずか二カ月半のできごとだった。失 意のかれは植民地行政に愛想をつかし、政庁中堅幹部の職を投げ捨ててヨーロッパに戻ってしまう。 そしてかれはランカスビトゥンに二度と戻って来なかった。

かれはその憤懣やるかたない思いに駆られて、ランカスビトゥンの体験談を「マックス・ハフェラアル ~もしくはオランダ商事会社のコーヒー競売」と題する小説の中に書き込んだ。1860年に出版された この植民地行政に対する告発の書はヨーロッパ中に植民地主義への批判を巻き起こし、リベラリズム に向かう素地が形成されて行くようになる。その意味から、この書が世界態勢の変化に果たした役割 はきわめて大きいと言えるだろう。

マックス・ハフェラアルのエピソードは拙作「<u>マックス・ハフェラール</u>」、

http://indojoho.ciao.jp/archives/library012.html をご参照ください。

ランカスビトゥン住民の間でムルタトゥリの名前はつとに知られている。その名前はかれらの郷土史の中にどっしりと腰を落ち着けているようだ。2018年2月11日、ランカスビトゥンの町の中心をなすルバッ県庁前のアルナルン Alun-alun(広場)を囲む道路に面したウェダナ Wedana(郡長)公邸がムルタトゥリ博物館として公開された。

1920年に建てられたコロニアル様式のウェダナ公邸には、ルバッの民衆がたどった反植民地運動の歴史が展示されている。ムルタトゥリはそのシンボルなのだ。そこはランカスビトゥン市東アルナルン通り8番地を住所としている。

都内からムルタトゥリ博物館へ行くなら、タナアバン駅からコミュータ電車でおよそ2時間かけてランカスビトゥン駅に行き、駅前からアンコッでアルナルンへ向かう。



博物館の表にはムルタトゥリ博物館という大きい表示が目に映る。来訪客はデッカーの顔の モザイクと「人間の義務は人間になることである」 というモットーに迎えられる。

総面積1,843平米のこの博物館では、展示 品がいくつかの時代に応じたセクションに分けら

れ、ルバッの歴史を物語っている。第一のセクションでは、オランダ人のインドネシア征服史が短編映画で上映される。ナツメグ・コショウ・クローブ・シナモンなどのスパイスがオランダ人を南洋の地に導いたのだ。更に19世紀には悪名高い強制栽培制度が実施され、コーヒーも商品作物としてジャワ島の18地域に栽培が命じられた。ルバッはその中のひとつだった。その時代にインドネシアで作られたコーヒーの大部分はロブスタ種だったようだ。ルバッでもロブスタ種が栽培された。[続く]

# 「ムルタトウリ博物館(3)」(2020年02月28日)

今でもルウィダマル Leuwidamar 地区にはコーヒーを栽培している農家が多い。しかしほとんどの家が自家用に栽培しているだけだから、生産量は微々たるものだ。

強制栽培制度下においても、広大な農園に植えさせたコーヒーはすべて植民地政府の輸出のために供出させられた。その金になるコーヒーを原住民に飲ませる気を政庁はさらさら持たなかった。原住民に許されたのはコーヒーの葉を煎じて飲むことだけだったのである。

1970年代前半のわたしがはじめてインドネシアで暮らし始めたころ、インドネシアの一般庶民にコーヒーを飲む習慣はまだほとんど普及していなかった。外国人と、外国人と交際する上流家庭は別にして、中流から下の一般家庭ではコーヒーを常備して毎日消費している家のほうが稀だったようだ。

まずジャカルタの街中ですらコーヒーショップはほとんど見つからず、ちょっとコーヒーでも、というときはホテルのカフェに行かなければならなかった。カフェの看板を出している店はいくらもあるのだが、当時のジャカルタでカフェというのは食事処を意味しており、コーヒーももちろんメニューに入ってはいても、コーヒーだけを飲むためにカフェに入るのもおかしな感触が付きまとい、特に女性を誘ってコーヒーでも飲みながらお話を、というようなことができる雰囲気ではなかった。要するに、当時の日本の感覚で喫茶店を探しても、似たようなものはジャカルタのどこにも見つからなかったということだ。それほどコーヒーというものがライフスタイルの外にはじき出されていた時代だったということだろう。

その一方で、茶店スタイルのコーヒーワルン warung kopi pinggir jalan はあちこちにあり、そこにやって来るのは概して肉体労働者が多く、コーヒーはかれらにとって元気を付けるためのものという意味合いが強かったようだ。ミルク卵蜂蜜ショウガを混ぜたSTMJのようなものが人気商品になった背景には、コーヒーというものの観念がそんなものであったことが推測される。

その時代のインドネシアの大衆文化におけるコーヒーの位置付けがそんなものであったため、プリブ ミの女性たちは申し合わせたかのように、コーヒーを飲まなかった。

あるとき事務員女性にコーヒーをなぜ飲まないのかと尋ねたところ、「だって肌が黒くなるんですもの。」という返事がかえってきた。インドネシアでは往古から、肌の白いは七難隠すどころか、やんごとない女性としての絶対条件にされていたのだから。肌の白いのが美女の条件と言うよりも、男が敬意を払う条件と言った方が的を射ているように思われる。まあ、真っ黒に日焼けした農家の娘と色白の肌をした深窓育ちの娘を比較してみればわかるだろう。それぞれ見目形がどんなに整っていたとしても、肌の色が立ち居振る舞いと深く関わっているのは、南国ならではの特徴ではあるまいか。

植民地時代の習慣が維持され、そういった迷信を使ってコーヒーを女性に飲ませないようにしていた 状況がその話から垣間見られる。インドネシアのそんな状況にブレークスルーが起こったのは、スター バクスコーヒーが2002年5月17日にジャカルタのプラザインドネシアに一号店をオープンしたときだ。 それ以来、コーヒーはインドネシアの大衆文化の中に溶け込んでいった。今どき、肌の色が黒くなるぞ と脅かしても、昨今のインドネシア女性たちはみんなキョトンとするばかりだろう。[続く]

## 「ムルタトウリ博物館(終)」(2020年03月02日)

ムルタトゥリがマックス・ハフェラアルの書の中に著わした思想はインドネシアナショナリズムの先駆者たちに多大な影響をもたらした。R. A. カルティニ Kartini、エルネスト・ダウス・デッカーErnest Douwes Dekker 別名スティヤブディ・ダヌディルジャ Setyabudi Danudirdja、チプト・マグンクスモ Tjipto Mangunkusumo、キ・ハジャル・デワントロ Ki Hajar Dewantara たちがそれだ。かれらが行った演説の中には、しばしばマックス・ハフェラアルからの引用が見られた。

スカルノも1930年12月22日にバンドンの法廷で行った冒頭陳述「インドネシアは告発する」の中でマックス・ハフェラアルを引用した。「ムルタトゥリが強制栽培制度を数えきれないほどに枝分かれして数百万の毛細血管となり、最終的に数百万人のジャワ人の胸の中に流れ込んでいるパイプの集まりにたとえたのは決して正確なものではない。そのすべては蒸気で動く強力なポンプから吹き込まれる主管につながっているのだ。一方民間企業では、利潤追求者はだれもがすべてのパイプに直接関わることができ、自分のポンプ機を使って源泉を汲みつくすことができる。」

スカルノだけでなく、詩人W. S. レンドラ Rendra もマックス・ハフェラアルからインスピレーションを受けた。かれは「ランカスビトゥンのひとびとのための詩」と題する詩を作っている。かれの詩は、博物館の反植民地主義セクションの展示品の中に掲げられている。

もちろん旧ウェダナ公邸であるムルタトゥリ博物館はランカスビトゥン時代のエドゥアール・ダウス・デッカーと何の関係もない。デッカーが副レシデンとして数カ月暮らした家は、現在のルバッ県立ドクトル・アジダルモ地方総合病院の敷地内にある。ムルタトゥリ博物館にある、デッカーの住んだ家に関わる遺物は、オランダのムルタトゥリソサエティから贈られたタイルだけだ。灰色がかった黒色のその記念碑的タイルは博物館のガラス張り陳列台に収められている。

2018年2月11日にオープンしたこの博物館は訪問客で賑わっており、その年2~5月の間で累計 1万人を記録した。博物館の隣にはサイジャとアディンダ図書館が設けられていて、団体客が要請す ればマックス・ハフェラアルの映画を上映してくれるそうだ。

サイジャとアディンダのストーリーはこちらでどうぞ。

http://indojoho.ciao.jp/archives/library05.html

博物館の開館日は火曜日から日曜日で、8時にオープンし、16時に閉館する。アルナルン周辺には 屋台食堂街が毎日出ているので、飲食の心配はいらない。ランカスビトゥンの名物はバソイカン(魚すり身団子のスープ)だそうだ。

デッカーの住んだ家を見学したいなら、博物館に申し込めばよい。その家の詳しい歴史を説明できる 博物館のガイドが同行してくれる。デッカーが百日も住まなかったその家とは副レシデン公邸であり、 代々の副レシデンがそこに住んだ。およそ1千平米の敷地に建てられた、部屋数が21もある豪邸は、 今やその一部分だけが残されている。

ルバッ県立ドクトル・アジダルモ地方総合病院の本館と駐車場の間にあるその建物は老いさらばえて往時の見る影もないありさまだ。副レシデン公邸として使われなくなった後、建物はさまざまな用途に使われた。日本軍政期には連合軍の空襲で破壊されたこともある。1980年代には協同組合事務所に使われ、2000年に入ってから薬局になったりし、今は病院が倉庫として使っている。[ 完 ]

## 「ナタルのムルタトウリ(1)」(2020年03月03日)

インドネシアのあちこちの町にムルタトゥリ通りがある。残念ながらデックル通りはひとつもない。ともあれ、マックス・ハフェラアルの著者ムルタトゥリ Multatuli、すなわちエドゥアール・ダウス・デッカー(現代オランダ語発音、インドネシア語発音はエドゥアール・ドウス・デックル)Eduard Douwes Dekker がインドネシア人にとってどれほど偉大な人物とされているかをそれは証明しているようだ。どうしてデックル通りがなくてムルタトゥリ通りなのか?それは言うまでもないだろう。

ムルタトゥリ博物館を設けたランカスビトゥン Rangkasbitung の町にはもちろんあるし、デッカーが初めて赴任した北スマトラのナタル Natal の町にも、ムルタトゥリ通りがある。だが残念なことに、マンダイリンナタル Mandailing Natal 県ナタルの町におけるムルタトゥリの扱いはランカスビトゥンのようになっていない。小説の中には両方の町の名前が登場しているというのに。地元民の99パーセントはムスリムで、華人墓地はあっても世話する人間さえおらず崩れかかっているようなありさまのこの地に、どうしてキリスト教徒が好んで使うラテン語由来のヨーロッパ語 Natal という名称が与えられたのか、その由来は諸説紛々だ。郷土史家によれば、ヨーロッパ人の渡来前にその地は地元の言葉でナタと呼ばれていたらしい。8世紀にはこの地方にラナナタ Rana Nata 王国が興り、歴代の王のひとりはラジョプティエRajo Putieh という名のペルシャ人で、その地にイスラム教を普及させたという話になっている。ヨーロッパ人がナタをナタルと呼び替えたのは当然の成り行きだったのかもしれない。

アチェ王国の支配下にあったその地に1751年以来イギリス人が交易ポストを設けていたが、182 4年のロンドン協定によってオランダに譲渡され、オランダ植民地政庁の行政統治下に置かれた。デッカーがナタル監視官として赴任したのが1842年だから、オランダにとっての草創期をちょっと超えたころだったと言えるにちがいあるまい。歴史的に、インド洋に面したスマトラ島北部西岸地方は北端のアチェ王国と西スマトラ地方のミナンカバウ王国が支配権を争ったエリアであり、後発のアチェ王国がナタルを含めて南側に連なる一群の商港を武力で奪い取っていった。だからそこは元々ミナン文化の方が濃厚だった地域だ。植民地政庁はナタルの南方55キロにある港町アイルバギス Ajer Bangis をレシデン区の首府にしてその北方一円を統治下に置いていたが、1842年にタパヌリ Tapanuli レシデン区

が分割され、ナタルは1843年にタパヌリレシデン区に編入された。デッカーがナタル監視官の任を解かれたのは地域割りが変転したその時期に当たっていたようだ。

デッカーの監視官時代の足跡を求めて、今でもヨーロッパ人が時折ナタルにやってくる。その時代にデッカーが暮らし執務したナタル監視官公邸にやってきた観光客は、しばし呆然とその跡地の姿を眺めるばかりだ。そこに建っているのはトタン屋根の掘立小屋なのだから。オランダ植民地政庁を代表する監視官がその存在を誇示するべき公邸がそんなものであったはずはない。そんな目でよくよく観察すると、確かにがっしりと作られたセメントの土台や太い柱の跡が見えてくる。崩れ落ちた建物の残っている部分を利用してその掘立小屋が建てられているのが分かる。掘立小屋は4×2.5メートルほどの大きさで、壁は合板板であり、内部は乱雑狼藉なありさまだ。隣人の話によれば、何者かがその家を作って住んでいた時期があったそうで、それが合法だったのか非合法だったのかすら判然としない。[続く]

# 「ナタルのムルタトウリ(2)」(2020年03月04日)

公邸の脇には井戸があり、ひとびとはそれをムルタトゥリの井戸と呼んでいる。その井戸は当時22歳の独身青年監視官が手ずから掘った井戸だそうだ。路地の入口にはわざわざ「SUMUR MULTATULI

⇒」と表示された看板が出されているのも、お国自慢のなせるわざかもしれない。

井戸からは二本のパイプが伸びて、ひとつはムルタトゥリ通りをはさんで向かいにある国立ナタル第 1小学校に、もうひとつは近隣の住民のために水を供給している。水は澄んでいて淡水魚も中で泳い でいるものの、公邸の裏側は住民がゴミ捨て場に使っていて、ムルタトゥリの井戸が産する水は汚染水 にされていると語る地元の環境問題オブザーバーもいる。

在校生が380人という国立ナタル第1小学校の正門に近い校庭には、2x1.5メートルの建物がある。建物と言うよりセメント造りの箱という雰囲気のそれは、中は空洞で開けっ放しになっているので、休憩時間に生徒たちがやってきて遊ぶ場所になっているが、そこはかつて監視官公邸の金蔵だったそ

うだ。セメント造りの壁はたいへん分厚く、おまけに壁の厚さと遜色ない厚さの鉄製扉も残されていて、 貴重品を置くための倉庫だったことは容易に推測できる。

インド洋に面したナタルは昔栄えた商港であり、アチェ王国の支配下にあった時代にアチェと友好を 深めたイギリスがナタルに交易ポストを置いたのも、そういう背景があってのことだ。

それがオランダに譲渡されたあと、オランダはナタル海岸に防衛のための要塞を築いて商港としての機能を保護しようとした。展望塔をふたつ備えたその要塞はいまや崩れ落ちてその残骸をさらすばかりになっている。

マンダイリンナタル Mandailing Natal 県の首府はパニャブガン Panyabungan に置かれている。およそ 50キロ離れたナタルとパニャブガンを結ぶ街道は、アレクサンダー・フィリパス・ホドン Alexander Philippus Godon がマンダイリンアンコラ Mandailing Angkola の副レシデンだった時に建設された。その 街道はナタルからパニャブガンまでのおよそ3時間のドライブに、素晴らしいパノラマをたっぷりとわれ われに堪能させてくれた。

アレクサンダー・フィリパス・ホドンとデッカーは同じ時期に北スマトラの統治行政に携わり、互いに面識があり、マックス・ハフェラアルの書の中にホドンも登場する。ホドンも強圧的に民衆を虐げる植民地統治のあり方に反対してリベラリズムを志向した人間であり、ふたりは思想的に互いに引き合うものを感じていたようだ。

しかしデッカーが直情的なスタイルで植民地統治機構に対決しようとしたのに比べて、ホドンは統治機構の歯車のひとつの立場を続けながら地元民への福祉向上に努めるスタイルを守った。

ホドンはマンダイリン地方のコーヒーとカカオ生産の安定的増産に尽力し、地元民への苛斂誅求を避けることに努め、その努力のひとつとしてかれが造らせたパニャブガン~ナタル街道はナタルからヨーロッパに向けて積み出される商品作物の輸送効率を大いに高めた。マンダイリンコーヒーがヨーロッパにその名を知られるようになったことの裏側にはホドンの存在が大きく寄与していると評価する歴史

家もいる。

マンダイリン住民の間では、世界的著名人ムルタトゥリと同様にホドンの名も高い尊敬の念とともに知られている。もうひとりの著名人は地元出身の大衆教育先駆者ヴィレム・イスカンデル Willem Iskander だ。1862年、かれはパニャブガンのタノバト Tanobato に北スマトラ初の教員養成学校を設けた。民衆教育の柱となるのは教師であるというかれの信念は古今不滅のものだろう。その教員養成学校は現在、国立南パニャブガン第1高等学校として使用されている。[続く]

## 「ナタルのムルタトウリ(3)」(2020年03月05日)

マックス・ハフェラアルが出版されるや否や、東インド植民地で行われている実態を丸裸にしたその書物がオランダで物議をかもしだした。1860年のオランダ王国議会では、ヴィレム・イスカンデルに対する奨学金支給問題と併せて本会議で話し合われるべき議題に取り上げられた。

東インド植民地の経営原理が論争を招き、民間資本への市場開放と自由経済への傾斜が進行している。それに加えて人道主義もが東インドの植民地統治を揺さぶるようになっていった。

1899年にコンラッド・テオドル・ファン・デフェンターConrad Theodore van Deventer は雑誌デヒッツ De Gids に「ひとつの名誉債務 Een Eereschuld」と題する論説を掲載して、オランダは東インド植民地から得た恩を返さなければならないと主張した。東インドの民衆は栽培制度の実行を通してオランダ王国の財政再建に多大な貢献を果たしてくれた。政府は彼らが流した汗に報いることを考えなければならない。

デフェンターは1859年から1897年まで東インド政庁幹部として奉職した。アンボンの裁判所職員を皮切りにして、最後はスマランの検事の職に就き、そのあとオランダに帰国した。

かれら東インド経験者らの唱える植民地政策の方向転換は植民地の実情を知らない自由主義・人

道主義国民を動かし、オランダ政府は倫理政策の実施を最終的に決定することになる。1901年9月17日、ヴィルヘルミナ女王は議会で灌漑・移住・教育を三本柱とする倫理政策の開始を発表したのである。

東インドのプリブミに教育を与える方針は、結果的に種々の種族の青年たちに民族主義という共通 の思想を与える結果をもたらした。

ジャワ人に医学教育を与えて医師を養成し、原住民社会の医療保健態勢を向上させるのを目的に して作られたSTOVIAは民族運動活動家を輩出させる培養器になり、開校から6年後の1908年5月 20日に9人のストヴィア学生がブディウトモ運動を発足させた。

このインドネシア初の民族運動に関わって来たのが、1907年以来バタヴィア新聞 Bata-viaasch Nieuwsblad の記者と編集者を勤めていたエルネスト・フランソワ・エウジェン・ダウス・デッカーErnest Francois Eugene Douwes Dekker、略してEFE ダウス・デッカーで、かれはプリブミ友人たちに対してドウス・デックルを自称として使い、その省略形にDDを用いた。ここから本論ではかれをデーデーと呼ぶ



Ernest Francois Eugene Douwes

ことにする。

デーデーは1879年10月8日に東ジャワのパスルアン Pasuruan で、父アウフスト・ヘンリ・エドゥアール・ダウス・デッカー Auguste Henri Edouard Douwes Dekker と母ルイーザ・マルガレータ・ノイマン Louisa Margaretha Neumann の間に第三子として生まれた。

父のアウフストはムルタトゥリとして知られたエドゥアール・ダウス・デッカーの兄のひとりヤン・ダウス・デッカーJan Douwes Dekker の息子で、ムルタトゥリの甥に当たる。だからデーデーは血統的にムルタトゥリの姪孫に当たり、デーデーにとってムルタトゥリは大叔父になる。

ヤンは1816年6月28日に東インド目指してオランダを去った。そして東ジャワに拠点を定め、コー

ヒー農園事業主になった。その息子アウフストは成人してから銀行エージェントと株のブローカー業で 生計を立てていた。

デーデーの母ルイーザ・マルガレータ・ノイマンはドイツ人とその妻になったジャワ女性の間に生まれた娘だ。かの女は近しい人々の間でネス Nes と呼ばれていた。ネスはパスルアンで初等教育を終えるとスラバヤのHBSに入り、更にバタヴィアのエリート学校であるヴィレム三世学校 Gymnasium Willem III 別名カヴェドリ Kawedri(Koning Willem III)で学んだ。[続く]

## 「ナタルのムルタトウリ(4)」(2020年03月06日)

学業を終えたネスはマラン県スムル Semeru 山南麓のスンブルドゥレン Soember Doeren コーヒー農園で働くようになったが、マネージャーとの間に不和が起こり、プロボリンゴ Pro-bolinggo に近いクラクサアン Kraksaan のパジャラカン Padjarakan サトウキビ農園に転勤させられる。その時代、東ジャワでプリブミ水田耕作農民とサトウキビ農園の間で灌漑水利用にせめぎ合いがよく起こっていたのはプラムディア・アナンタ・トゥル Pramoedya Ananta Toer の小説に描かれている通りだ。植民地政庁の政策に合致するサトウキビ農園の方を政治体制が支持したのも当然のことであり、ネスはその不合理に怒りを向けた。ほどなく、ネスはサトウキビ農園を辞職した。

その母が没したあと、職のないデーデーは第二次ブール Boer 戦争に義勇兵として参加するため、 南アフリカに向かった。だが戦場で敵のイギリス軍に捕らえられ、セイロンの捕虜キャンプで暮らすこと になる。戦争が終わった1902年、かれはセイロンから東インドに戻って来た。

世界と、そしてその中に置かれている東インドの政治事情に目を開いたかれは、新聞記事を書き始める。政治体制が行っている権力支配に向けられた批判が論調の基盤に置かれた。

そんな記者活動の毎日の中で、自宅に近いストヴィアに学ぶプリブミ青年たちとの交流が広がっていく。青年たちのリーダーシップを執るストモ Soetomo やチプト・マグンクスモ Tjipto Mangunkusumo らとの深い友情と信頼関係が築かれて行った。

1912年、かれはチプト・マグンクスモやスワルディ・スリアニンラ Suwardi Surya-ningrat(後のキ・ハジャル・デワントロ Ki Hadjar Dewantara)と共に政治結社東インド党 Indische Partij を興したものの、植民地政庁は翌年、この政党を非合法にして解散させた。

更にスワルディがデーデーの興した新聞 De Expres に書いた「もしわたしがオランダ人なら(Als ik eens Nederlander was)」と題する論説を理由にして、三人はオランダに流刑されたのである。デーデーはその機会を利用してチューリッヒ大学で経済の博士号を取るためにスイスに移ったが、インド革命派の謀議に加わったことから、イギリスに捕らえられてシンガポールの刑務所に送られた。そこで2年間の服役期間を終えたかれば、やっと東インドに戻って来たのである。

再び東インドでかれの文筆と論説が鋭い政府批判を歌い始めると、政府特務機関による種々の嫌疑がかれを襲い、法廷がかれにとってのなじみの場所になる。一方、かれはバンドンにクサトリアンインスティテュート Ksatrian Instituut を開設して、青年層への民族主義教育を開始する。かれの歴史教育は反植民地主義に彩られ、その当時、国威を大いに発揚させて中国朝鮮への拡張をあからさまに示していた日本への畏敬と傾倒がかれの思想の中核に置かれた。

東インドの脅威になり始めた日本への尊崇教育をプリブミに向かって行われては、植民地政庁にとってたまったものではあるまい。1933年、バンドンレシデン庁はクサトリアンインスティテュートを禁止処分にし、蔵書をすべて焼いた。デーデーはバタヴィアに移って日本商工会議所で働くようになる。

太平洋戦争が終わってインドネシアに戻って来たNICAに対し、デーデーは不退転の姿勢を示した。 ヨグヤカルタに移ったインドネシア共和国政府を支援するため、かれは1947年に自らヨグヤに引っ越 す。そのとき、かれはドウス・デックルという名前をダヌディルジャ Danurdirdja に改名した。Danu+Dirdja は依然としてDDを引き継いでいる。かれはインドネシア名としてダヌディルジャ・スティアブディ Danudirdja Setiabudi を名乗った。

デーデーの経歴と名声を打ち捨てておくインドネシア政府ではなかった。かれらの精神性に混血者 云々で扱いを変えるような姿勢はきわめて薄い。人間の属性よりも人間そのものを見据える目のほう がはるかに強いということだろう。

短命だったが第三次シャッリル内閣でかれは内務大臣を勤めたし、インドネシア共和国の存立をオランダに認めさせるための政治交渉団員にも加えられた。かれの共和国政府内での行政履歴は、情報省歴史記録課長を最期にして終わった。[続く]

## 「ナタルのムルタトウリ(終)」(2020年03月09日)

デーデーは余生をバンドンで送り、クサトリアンインスティテュートでの教育を最後の仕事にした。19 50年8月28日にバンドンで没したデーデーは、チクトラ Cikutra 英雄墓地で眠っている。

デーデーは1903年5月11日にバタヴィアのメステルコルネリスでクララ・シャルロッテ・デイエ Clara Charlotte Deije と結婚した。クララは1885年生まれのドイツ・オランダの混血医師の娘で、ふたりの間には5人の子供が生まれたが、男児ふたりは幼児期に死亡し、女児が三人育っている。この結婚は1919年に破綻して、ふたりは離婚した。

かれは1927年にユダヤ系欧亜混血娘ヨハナ・ペトロネラ・モスル Johanna Petronella Mossel と再婚する。1905年生まれのヨハナはクサトリアンインスティテュートの教員で、学院の事務作業をよく手伝ったことからデーデーと近しくなった。ふたりの間に子供はできなかった。

1941年にデーデーはスリナムに流刑された。夫との仲を引き裂かれたヨハナはその後に欧亜混血者のジャファル・カルトディレジョ Djafar Kartodiredjo(旧名アルテュール・コルムス Arthur Kolmus)と結

婚する。デーデーとの間に法的離婚手続きはまったく行われていなかった。デーデーがそのことを知っていたのかどうかもはっきりしない。かれはスリナムから妻宛に頻繁に手紙を書いていたが、返事は一度も来なかった。

1946年にデーデーは流刑地から逃亡してオランダに潜入し、療養に努めた。かれの健康の世話をしたのは、寡婦の欧亜混血女性ネリー・アルベルタ・ヒルツマ・ネー・クライメル Nelly Alberta Geertzema nee Kruymel で、デーデーがオランダからインドネシアに潜入したとき、ネリーは前夫の子供を連れてデーデーに同行し、NICA特務機関の目をくらましてタンジュンプリオッ港を偽名で通過しようとしたデーデーの目論見を成功させた。

ジャカルタでデーデーは妻のヨハナが既に再婚したことを確認してから、1947年にネリーと結婚した。

デーデーがインドネシア名に改名するとき、スカルノ大統領がかれにダヌディルジャ・スティアブディを、ネリーにハルミ・ワナシタ Haroemi Wanasita の名前を提案し、ふたりはそれを受け入れた。デーデーが没した後、ハルミは1964年にウエイン・エヴァンス Wayne E. Evans と結婚してアメリカに住んだ。

デーデーとハルミの間に子供ができたのかどうかが判然としない。デーデーがインドネシアの民衆と国のために全力を投じて闘争を実行したのとは裏腹に、デーデーの子供たちも姉や兄弟たちも、日本軍進攻を前にして全員がオランダに帰国してしまった。かれらの間にインドネシアに残って独立戦争を体験し、その果てにインドネシア国籍を取得した者はひとりもいない。

大きな事業、大きな善を為す者は、個人的な善に恵まれないという実例をわれわれはデーデーのケースにも見出すことになる。ところが2009年7月の新聞記事に、デーデーの唯一の息子キシワラ・スティアブディ Kisjiwara Setiabudi の名前が登場する。そのとき64歳のキシワラはデーデーとハルミの唯一の子供であり、アメリカで高校と大学UCLAを卒業したが、インドネシア国籍を維持してボゴールに在住しているということがそこに述べられている。

インドネシア文化では血のつながりをことさら取り立てて言う傾向が薄いことから、たとえデーデーの 義理の息子であっても新聞が上のように表現することは大いにありうるようにわたしには思われる。わ たしもキシワラ氏の血筋の詮索などという愚かなことは控える方がよいのかもしれない。[ 完 ]

## 「マックス・ハフェラール」

1830 年、ファン・デン・ボスが「強制栽培制度」を施行することによって、本国オランダはジャワ戦争の 失費や、ベルギーの独立騒ぎなどによる費用をなんとかしまつし、埋めあわせることができた。当然、 そのいっぽうではこの制度のせいで膏血をしぼられ、インドネシア農民の生活は窮迫した。

この制度は、簡単にいうと、農民の耕地はその五分の一に、かならず政府の指定し、あるいはヨーロッパ市場の需要に応じうる産物、つまり、サトウ、コーヒー、茶、藍玉などを栽培させるということであった。農民でない者は、毎年五分の一期間、66 日間を政府のために労務に服せしめることにした。そして、政庁はさらに住民への貸付金制を採用して、この制度をなるべく受けさせるように促進するという巧妙な手段も講じていた。

この制度は、当時すでにいろいろと論議され、賛成者あり、また反対者もあったが、オランダにとって 利益のあったことはまちがいはない。東インド政庁は、年々巨額の剰余金をえて、オランダ本国の財政 窮乏を救った。推定だが、この制度による本国収入は、総計8億3200万グルデンに達したという。

これによってジャワの土地は日々開墾され、人口は増加し、1850 年以後の農業生産の途方もない拡張となった。その反面、農業を商業に従属させたため、村々を極度に疲弊させた。村落(デッサ)の自由な自給自足の状態はなくなり、強制労働のため農民はみずからの飯米のための米作をきりつめなければならなかった。そのため、いくつかの村では飢饉をまねいたほどである。

つまり、こういうわけである。需要が急であるため、収穫のおそいものは栽培せず、茶、サトウ、藍玉などに集中した。しかるに茶は利益が少なかったので、また藍玉に集中するようになる。ところが、藍玉は地力を枯渇しやすいので、常にそのため別に新地をもとめなければならない。その影響は稲田にもおよぶことになった。

そんなわけで人口の増加にもかかわらず、コメは不足となり飢饉が生じた。1848 年から 50 年のあいだ、デマク・チェリボンというところに大飢饉が発生し、死亡するもの数十万といわれた。これに義憤を感じ出版されたのが、ムルタトゥリ著『マックス・ハーフェラール』(1860)である。

ムルタトゥリとはラテン語で「われ苦しめり」の意であるが、本名E・D・デッカーの筆名であった。かれはアムステルダムの生まれで、東インドにわたって役人となり、1855年にはルバックの副理事官として、当時実施された強制栽培制度の弊害をつぶさにみて、筆をとったのである。 ———河部利夫著「世界の歴史18:東南アジア」河出書房新社1994年

1830年に東インド総督となったファン・デン・ボッシュは、この地で強制栽培制度をはじめた。農民は、その耕地の五分の一にたいしてヨーロッパ向けの甘蔗・コーヒー・藍・木綿・煙草の栽培を強制され、非農民は一年の五分の一である66日を強制労働に服さねばならないことになった。

この強制栽培面積は次第に拡大され、三分の一から、三分の二まで、地域によってはもっと広い耕地にまでひろげられた。このようなしかたで当時ほぼ一千万の人口といわれたジャワ島住民の血と汗から総計9億フローリンという巨大な利益がオランダにすいあげられた。この利益は、ジャワ戦争と、そして1830年からのベルギーの独立闘争からうけたオランダの失費をうずめ、さらにオランダ資本を大きく成長させるテコとなった。

オランダ産業資本の成長とはうらはらに、48年から50年にかけてのジャワ各地は大飢饉にみまわれ、住民は地獄の苦しみにつきおとされた。オランダ植民地主義のこの非人間的収奪にたいするジャワ農民の惨状は、オランダ植民地下級官吏ドゥエス・デッケルがムルタトゥリという筆名で1860年に書いた『マックス・ハーヘラール』(邦訳『コーヒー商人』)の中に生き生きとえがきだされている。

ジャワ民衆の悲惨を暴露したこの本は、オランダ国内で大きな反響をひきおこし、1870年にいたり、 さすがのオランダもこの非道な強制栽培制度を、コーヒーをのぞいて、廃止せざるをえなかった。 — ——増田与著「インドネシア」岩波新書1966年

コーヒー、サトウキビ、藍が強制栽培制度の三大作物と呼ばれた。これらの作物はそれぞれ栽培や 加工の際に種々の困難があり、経験の浅い農民たちに重い負担を強いた。その結果、彼ら自身の水 田耕作にまで手が回らなくなり、とくに一八四三年から四八年に及ぶ中部ジャワー帯の飢饉はこれが原因だとする説が多い。しかしオランダにとってこの制度は莫大な利益をもたらし、植民地のみならず本国の財政までこれによって立ち直った。この制度の実施された 1831 年から 77 年までの 46 年間にオランダが得た利潤は、3 億 2300 万ギルダーと言われる。しかし、明るい側面もまったくなかったわけではない。農民はともかく新しい農作物の栽培法を覚えたし、稲作も必要に迫られて今までより能率のよい方法に変わって行ったと言われる。そして飢饉があったにもかかわらず、ジャワの人口はこの期間に 600 万から 950 万に増加したとするのが定説である。またこの制度の実施にはかなりの地域差があり、東部ジャワでは農民の生活をあまり圧迫することなく、むしろ繁栄をもたらしたとする学者もある。この制度については不明の点が多く、今後の研究にまたねばならない。

1860 年に出版されたムルタトゥーリの小説『マックス・ハーフェラール』などによって、植民地の惨状は次第にオランダ本国にも知られ、1870 年にコーヒー以外の品目の強制栽培制度は廃止された。これ以後 19 世紀末に至る 30 年間は「自由主義時代」と呼ばれるが、今まで政府がみずから営んでいた農業がヨーロッパ人の経営する私企業に移管されて、いわゆるプランテーション農業がさかんになっただけで、ジャワ農民の生活は一向楽にならなかった。——永積昭筆「もっと知りたいインドネシア:歴史的背景」弘文堂1986年

強制栽培制度の終末は、オランダ議会が、植民政策に対していくらかの支配力をにぎるのに成功した後で、やって来た。1814年に修正されたオランダ憲法によれば、国家の大臣たちは、植民地問題に関して、ひとり王に対してのみ責任を負うのであり、この点については、1848年にいたるまでは大きな変化はなかった。この年には、憲法が、自由主義的原理にもとづいて改正され、議会は、東インド諸島の行政に関する年次報告を受ける権利を獲得した。何年かの間は、これらの報告書類は、全般的に、よく情報を伝えていないか、いいのがれだけで埋められ、植民地問題は、オランダの政治の背後におしやられたままであった。自由主義的原理は、次第に、ジャワでも、政策のあまり重要でない問題には、適用されていったが、植民地政策の総体的な問題が、前面にもち出され、ジャワにおける強制栽培制度の運用に注意が集まっていったのは、「ムルタトゥリ」(D・デッカー)の『マックス・ハーフェラール』が

インドネシアの歴史、中でも悲惨なオランダ植民地時代の歴史を学ぶときに必ず登場するのが、この「マックス・ハフェラアル」です。この書物は世界各国の歴史の中で、歴史の流れが方向を転じようとするときにその動因として強い関わりを示した文芸作品のひとつであり、だからこそそれが果たした歴史的意味合いはたいへん大きなものだったと言うことができるでしょう。インドネシアの歴史を説く書物の中では例外なく強制栽培制度が語られ、そしてまるでその説明の一部でもあるかのようにこの書物の題名が登場してきます。しかしその時代の複雑な状況を細かく見てみるなら、もうすこし深みのある色調がそこに見出されるような気がしてなりません。

さてこの強制栽培制度ですが、オランダ語による公式名称ではただの「栽培制度」となっています。「強制」」という言葉がそこに付されたのは、それに対応するインドネシア語名称に影響されたのではないかと思われます。東インド植民地政庁が打ち出した「栽培制度」の規定を読む限り、決して原住民を搾取するような内容ではありませんでした。ヨーロッパ市場で需要の高い商品作物を大がかりに増産しようというのがこの「栽培制度」の目的だったのです。ただその現場となった農村部でいったいどのような実態が展開されていたかについて、政庁上層部の目が届くわけでなかったことは想像にかたくありません。それと同じようなことは、日本軍政期に起こったさまざまな不祥事やオルバ期に発生した数々の人権蹂躙事件などのように、千年一日のごと〈インドネシアで繰り返し発生しているものであるようにわたしには思えるのです。独立以来何人もの大統領下に数々の内閣が生まれては消えていきましたが、その片鱗の存在をいまだに節々に感じているのははたしてわたしだけなのでしょうか。

ともあれ、1830年から1840年までの十年間は政庁の期待にこたえてこの制度の成果が上がった 時期でした。ところがそれに続く十年は、行政機構が総力をあげてそれまで築き上げた過去の成長を 維持しようと奮闘した時期であり、言い換えればさまざまな逸脱行為が現場でなりふりかまわず繰り広げられることを容認する空気が行政上部構造を覆っていたにちがいありません。この制度の悪い面がはっきり形をとってあらわれたのがその時期です。1843年のチレボン、1848年のドゥマッ、1849~1850年のグロボガンなどを頂点に各地で発生した凶作と飢饉は大量の住民餓死や村からの逃散を生み、大幅な人口減と住民福祉の後退へとつながって行きました。

そんな状況が東インドで繰り広げられている一方で、ヨーロッパでは自由主義思想が勢いを伸ばしていました。自由主義者が主張したのはあらゆる経済活動が政府の手を離れて民間実業界に委ねられることであり、政府は経済面で積極活動を行わず、ただ社会一般の秩序の育成と民間事業の正しい発展を支えるための法と行政の執行に自らを限定することだったのです。この思想に手を引かれて力を蓄えはじめていたオランダ民間実業界は、自由主義理念の実現をめざす政治勢力と手を携えて大きく翼を広げる態勢を整えつつありました。

おりもおり、海のかなたの植民地とはいえ、ジャワ島における惨状が細々とではあるが伝えられて国 民の人道主義精神に訴えかけはじめ、議会でも植民地政策に関するさまざまな論議が紛糾を呼ぶ中、 1860年に出版された植民地事情をあからさまに伝える「マックス・ハフェラアル」がオランダ本国の世 論を大きくかきたてる一方で、自由主義経済を標榜する民間実業界に格好の切り札を提供する役割を 果たすことになりました。こうして東インド政庁は門戸を民間資本に開放せざるをえない立場に追い込 まれて行くのですが、商品作物栽培が政庁の強制栽培制度から民間資本による農園事業へとその立 役者を変えてはみたものの、民衆の悲惨な暮らしにさしたる変化は訪れず、その通奏低音はクーリー 哀歌に形を変えただけで次の時代へと引き継がれていったのです。

ムルタトゥリとは『われ苦しめり』という意味のラテン語だそうですが、筆者であるドゥエス・デッケルの 苦しみはどれほどのものだったのでしょうか。1820年アムステルダムに生まれたデッケルは船長だっ た父に従って18歳のとき東インドに赴き、バタビアで会計監督所に職を得て、政庁の役人になりました。 その後その地で知り合った女性と恋に落ち、結婚を望んだが女性の親の反対で実現せず、心の傷を癒すために西スマトラへの転勤を願い出てナタルの監視官に任じられ、1842年に赴任します。デッケルにとってはその地が圧制と暴虐にしいたげられる原住民の姿を目の当たりにするはじまりとなったようです。

スマトラ勤務時代にデッケルはナタル北部のトゥルッバライにあるコショウ園の調査を行わなければならなくなり、かれ自身はコショウの知識があまりなかったのでダトゥッのひとりに同行を命じました。ダトゥッというのはムラユの貴族や有力者で、世の中で一般庶民より高いステータスを持っています。デッケルはトゥルッバライに向かう船に乗り込むとき、そのダトゥッが同行者を連れてきているのを知ります。それはかれの13歳になる娘でした。船は海岸沿いに北に向かって航行し、そのうちデッケルは退屈してしまいます。船の中には愉しみなど何もなく、まだ20代のはじめというデッケル自身も自分の個人的な悩みのために鬱々としていたのです。かれはそのときの体験をこう書き残しています。

わたしはたいていムラユ人首長のほうが好きで、かれらとの交際のほうがうまくできた。かれらのほうがジャワの高官たちよりもわたしを好きにさせる性質を持っていたということだ。うん、わかってるよ、フェルブリュへ。あなたはわたしにきっと賛同しない。この問題でわたしに同意見のひとはあまりいないんだ。もし別の機会にこの旅をしていれば、わたしはそのダトゥッとすぐに打ち解け、かれの娘もその会話に誘い込んでいただろう。子供たちは、当時のわたしも子供みたいなものだったが、天真爛漫に自然な何かを感じさせてくれるので、わたしの心は慰められたにちがいない。今ならわたしは、13歳の少女たちの中に純白でまだあまり書き込みのない、あるいはほんの少しだけ作り上げられた作品を見出すことができる。

その少女はビーズを紐に通す仕事に全神経を集中させている。赤が三つで黒がひとつ、そしてまた 赤が三つで黒がひとつ・・・・・、実にすばらしい。少女の名前はウピケテ。スマトラでそのおおよその意 味は「小さいお嬢さん」。そう、フェルブリュへ、あなたはきっと知っているよね。でもデュクラリはジャワ でばかり勤務してきたから分からないだろう。名前はウピケテちゃんだけど、わたしは心の中で「お馬鹿 ちゃん」と呼んでいた。この少女は自分よりずっと劣っていると思ったから。

陽が傾き、夜が迫り、そして少女はビーズを片付けた。陸地はすこしずつ横に流れてオフィル山は背後でますます小さくなって行く。左側、つまり西の方角はその背にアフリカ大陸を従えたマダガスカルまでさえぎるもののない大洋に太陽は沈みかけ、ますます低くなる光の矢を波の上に散らしながら海中でその熱を冷やそうとしている。

夜になるとわたしはずっとずっと善人になる。その証拠にわたしは小さいお嬢さんに話しかけた。

「もう少しすると涼しくなるよ。」

「はい、トアン。」

そう、トアンブサールのわたしは更に身体を折り曲げて「お馬鹿ちゃん」と話を続ける。少女はあまり返事をしてくれないので、わたしの奉仕はますます増大する。わたしの言うことはすべて肯定され、高揚していたわたしの気持ちも退屈をはじめる。

「また今度もトゥルッバライについてきたいかい?」

「トアンがそうしろと命じるのなら。」

「そうじゃない。こんな旅をするのが好きかっておまえに尋ねているんだよ。」

「もし父が望むのなら。」少女はそう答えた。

これでひとの気が狂わないだろうか?いや、わたしはキチガイにならなかったのだが・・・・・。

自分の意思も主体性も持っていないとしか思えない少女の反応を通して、自然な人間としての能力が欠如しているひとりの知恵遅れの子供の姿がデッケルの目に映ったにちがいありません。アジアの封建制度の中で、最高権力者の地位に立てる人間は別にして、自分の頭の上に何十人もの上位者を抱えている普通の人間は自分を無にして上位者の意向に従うのがサバイバルのための処世術だったのでしょう。自分の内面を空っぽにし、自分を支配する人間の恣意専横をすべてご無理ごもっともで受

け流すことがかれらにとっての生存技術であり、ひいては一家一族の繁栄につながる道だったことは アジアだけに限らず古い時代の世界中で見ることのできたひとつの真実だったのではないかとわたし は考えています。そしてこのインドネシアでは、デッケルがおよそ160年ほど前に体験したそのような 人間の姿勢が今でもひとつの善として社会の中に維持されているのをわれわれは目にすることができ るのです。

ところが1年後にデッケルは問題を起こしてナタルの監視官の職を解任され、1844年9月にバタビアへ戻されました。

それ以来、カラワン、バグレン、マナドなどで植民地行政官吏の職を務め、その間1846年にはついに伴侶を得て順風満帆の人生を歩みます。そして1851年にはアンボンの副レシデンに任じられますが、昇進の喜びもつかのまに病を得、その翌年には妻子を連れてオランダに帰国しました。

1855年デッケルは再度バタビアに戻り、翌56年1月、レシデンシ・バンテンのカブパテン・ルバッに副レシデンとして赴任します。ルバッのブパティであるラデン・アディパティ・カルタナタナガラを年上であるが弟に見立て、かれの面目に配慮しつつ原住民統治を委ねて、自分はカブパテンの最高行政官としての仕事を進めるのですが、カルタナタナガラの配下の一人、パランクジャンのドゥマンであるラデン・ウィラクスマがブパティの婿の立場をかさにきて原住民を収奪している事実を知ります。さらにチアンジュールのブパティ職にあるカルタナタナガラの甥がルバッを訪問する話しがもちあがり、豊かなチアンジュールのブパティがその行列で示す財力にひけを取りたくないカルタナタナガラは貧しいルバッの住民からさらに搾り取るしか術がないため、まず自分の館の周辺の草むしりのために住民を賦役に駆り集めますが、その人数は規則を超えるものでした。パランクジャンの婿も、舅であるブパティのたすけにしようと考えて、水牛をはじめとして住民の資産の掠奪に励むのでした。そんな圧政についてデッケルは主人公マックス・ハフェラアルの口を借りて、「娘が母親の家から連れ去られ、水牛が牛舎から盗まれ、土地は乗っ取られ、果樹の持ち主は実った果実を取り上げられる。そして貧困者の身体を覆うべきものを圧政者は略奪して身に着け、また貧困者が食べるべきものを奪い取って食べるのだ。」と語らせ

ています。

最高行政官たる自分の目の前でそんな逸脱行為が行われ、民衆が虐げられるのを見かねたデッケルは、直属上司であるバンテンのレシデンに書状で訴えますが、レシデンはセランから飛んでくるとブパティの館へ直行して事情を尋ね、それからデッケルの懐柔にかかります。それを撥ねつけたデッケルはレシデンがこの問題をバタビアの中央政庁へ通すよう主張し、しばらくしてから総督に宛てて直訴の書状を送りました。ところが一月ほどしてかれの元に届いた政庁からの手紙は、期待に反してかれに転任を命ずるものでした。原住民統治行政に原住民首長の手を借りなければならなかったオランダ東インド政庁は、原住民首長の肩を持つことが当時の植民地体制を維持する上で不可欠であることを熟知していたのです。そうであるからこそ、オランダ人行政官がブパティを自分の弟のように遇することはかれらにとって当然の心得だったのでした。それまで一個の人間として心に抱いてきた人道主義に大きな穴をあけられてしまったデッケルは、政庁への奉職を辞し、妻子をバタビアに残したままヨーロッパへ戻って各地を放浪します。そして1859年の秋、零落の果てにベルギーの屋根裏部屋でわずか一月で書き上げたのがこの『マックス・ハフェラアル』でした。

いろいろとなじみのないオランダ語が登場していますので、すこし言葉の説明をしておきましょう。16 19年、ヤン・ピーテルスゾーン・クーン総督がバタビアの街を建設して以来、オランダ東インド会社はインドネシアの各地に支配の手を広げていきます。このバタビアのことをインドネシアのひとびとはブタウィと呼びます。ブタウィの語源についてインドネシア人歴史家のひとりは、バタビアがアラブ文字で書かれたときそのバーターウィーヤという表記の発音を復元するさいに最後の文字「ヤ」が子音の「イ」に変化させられたためではないかと推測しています。つまり判りやすくアルファベット書きすれば「BTWY」の発音を復元するさいに「BaTaWY」と読まれてバタウィになったのだろうということです。第一音節のBa(バ)が弱母音のBe(ブ)に変化するのはムラユ語が持っているごく普通の音韻転訛傾向です。

インドネシアの各地にあった勢力の強い王国に対して、オランダはその王宮の中に総督の代理人を置いて王国の政治を牛耳ろうとしました。この総督代理の職名がレシデンです。そのうち王国の一部地域が条約でオランダに譲られるようなことも起こり、そこではオランダ人が最高統治者として君臨することになるのですが、そんな最高統治者もレシデンと呼ばれました。このようなレシデン統治区はレシデンシと呼ばれていくつかのカブパテンに分けられ、カブパテンには副レシデンが置かれる一方、その相方としてブパティと呼ばれるプリブミ(原住民)首長が任命されて原住民を直接治めました。そのブパティに任命されたのはたいていの場合、かつてその地区の領主だった王族貴族の子孫でした。またドゥマンはカブパテンの下の行政単位であるウェダナの首長です。19世紀、ジャワ島西部のバンテンはレシデンシであり、セランが人口50万を擁する首府となっていました。そして、マックス・ハフェラアルの舞台となったカブパテン・ルバッはバンテン・キドゥルとも呼ばれ、ランカスビトゥンを首府とする貧しく寂れた地方だったのです。

さてドゥエス・デッケルが1859年の秋、零落の果てにベルギーの屋根裏部屋でわずか一月で書き上げたこの『マックス・ハフェラアル』という物語りは、アムステルダムに住むコーヒー仲買人ドローフステッペル氏が、自分がショールマンと名付けた男の書き溜めた作品を読んでいくという手法で海の向こうの植民地、東インドでの出来事を述べる形を取っています。そのショールマンが書いたマックス・ハフェラアルの話しこそ著者ドゥエス・デッケルの体験記であり、そしてショールマンが零落した著者の分身だったことは言うまでもありません。

この書物の中にたいへんすばらしいエピソードが収められています。読者の心を感動させてやまないサイジャとアディンダの純愛物語りは高い文学の薫りに満ち満ちており、この書物が単なる告発書を超越してひとつの文学作品としての金字塔を打ち立てることができたのもこの優れたエピソードのおかげではないだろうか、とわたしは考えています。