

メキシコ・マヤビニックコーヒー

マヤ先住民が作ったコーヒーを、世界へ

マヤビニックコーヒーの栽培地域は、メキシコの最南端に位置するチアパス州。グアテマラと国境線をなし、メキシコでも有数の緑豊かな自然に恵まれています。この豊かな自然を生かして栽培されているマヤビニックコーヒーは、生豆鑑定士のお墨付きをいただくとともに、コーヒー焙煎士（ロースター）の間で、高い評価をいただいております。



●生産組合の情報

組合設立：1999年7月1日

拠点：メキシコ・チアパス州 チェナロー区

組合員数：614世帯（2014年3月1日時点）

生豆の集荷量：年間 平均 250～300トン

●栽培の工夫

伝統的にコーヒーの栽培をおこなっているマヤ先住民の知恵と工夫によって、無農薬、非化学肥料で大切に育てられたコーヒー。コーヒーは果実であるという特性から、完熟豆だけを完熟期に完全に手摘みするなど、機械化されていないからこそ、おいしいコーヒーづくりができています。

また10年に渡る生産者団体との関係性の中で、生産者が栽培から収穫、その後の一次処理に関する手順を、図式入りのマニュアルや指導によって均一にできるよう支えています。

生産者組合

マヤビニック生産者協同組合



マヤビニック (Maya Vinic) は、メキシコ南部チアパス高地チェナロー地区に位置する。1999年マヤ系ツォツィル族の先住民共同体、「ラス・アベハッス」(スペイン語で「蜂」を意味する)の内部組織として設立された。

マヤビニックとは、現地ツォツィル語で「マヤの人びと」という意味であり、ツォツィル人によってコーヒー栽培がおこなわれている。

2000年よりアメリカの団体に対してフェアトレードを開始、2002年FLOの認証を受けている。

2011年12月16日、同組合はメキシコ・チアパス州サンクリストバルにコーヒーショップ (Cafeteria de Maya Vinic) を開店させた。このことは、同年12月19日付の現地有力新聞 Cuarto Poder 経済面に、先住民自身が栽培から加工、焙煎し、客の目の前で丁寧にドリップして提供する高品質の有機コーヒーであり、「虐殺を乗り越え先住民が作ったコーヒーが世界へ」と写真付で紹介されている。



●マヤビニックコーヒーとの取引の背景

マヤビニックコーヒーが日本で販売されるようになった背景には、マヤ先住民からなるマヤビニックコーヒー生産者協同組合とメキシコの地域研究者でもある慶應義塾大学教授・山本純一との出会いがある。2003年からスタートした、同研究室による支援は、組合員の品質に対する意識変容やオーナーシップの向上に寄与し、今や日本国内においても、マヤビニックコーヒーの認知は、「かわいそうな人たち」のフェアトレード商品ではなく、高品質な「スペシャルティコーヒー」として評価される品質に到達している。

株式会社豆乃木（代表 杉山世子）は、青年海外協力隊としての活動や、民間企業での勤務を経て慶應義塾大学湘南藤沢キャンパスに入学。在学中、同研究室主宰のフェアトレードプロジェクトにて学生理事を務める。そして卒業した年の10月に、同社を設立。マヤビニックコーヒー豆の専門店として事業をスタートさせる。

豆乃木 / Maya Virtue