

## 間一髪でカンボジアの胡椒を蘇らせた日本人

< Win・Win の関係を大切にしている倉田浩伸さんに伺う >

聞き書き：中能孝則

### なぜかカンボジア

倉田ペッパーのオーナー倉田浩伸さんは1969年生まれの39才。(奥様と子ども二人の4人家族)。中学生のころにカンボジアを紹介する本と出会い、そのころからカンボジアについて興味をもたれる様になったそうで、ご自身はカンボジアお宅だったと話していらっしやいました。



< 胡椒を求めるお客さんに笑顔で対応する倉田さん >

### カンボジアとの出会い

\* 1992年8月～1994年1月

NGOカンボジアに学校を作る会のボランティアとして活動に参加。しかし、『校舎だけを建ててハイ次へ』というあり方に今ひとつなじみず、『継続的な活動をしたい』という思いで、NGOを離れる。

\* 1994年5月

カンボジアと日本双方が利益になるような活動ができないか調査を始める。その後3ヶ月に1回くらいの割合でカンボジアを訪問する。

この間、日本側の輸入規制や昔のデータ

ーなどについても調べ、貿易データの中にカンボジアの胡椒について記載されたものを見つける。

### 胡椒の世界に導かれていく

さらに調査を続けるうちに、カンボジアで生活し、胡椒を栽培したことのある親戚に出会い、胡椒作りについての資料をもらうことができた。(不思議が縁を感じたとのこと)

\* 1995年

カンポット地区でドリアンをやってみたがうまくいかなかった。そしてそのそばに胡椒園もあった。(カンボジアの胡椒といえばカンポットと言うほど有名であった、しかし、ここでの栽培は難しかった)

その後、ゴマ、大豆、胡椒とはじめるが、ゴマは難しく継続を断念、大豆は相場もので、商品価値を高めなければたたかれるだけで、最終的に栽培している人が苦しむだけであると気がつき、自然消滅していった。

### そして胡椒に出会う

マーケットで売っていた胡椒の出所を手がかりに、胡椒を栽培している地域を探して回る、やがて、胡椒の栽培をしている、シハヌークビル近くにある、コッコ州スラエ・マンドル郡ドンベン村と出会う。しかしこの村の胡椒栽培はポルポト政権下で廃れて行き、倉田さんが探し当てたときにはわずか3本の胡椒の木しか残っていなかったそうです。これを挿し木で増やし、現在に至るようですが、もし、ポルポト政権がもう少し長引いていればカンボジアの胡椒は絶滅してい

た可能性があったかもしれないとのことでした。

### 再び世界一の胡椒をめざそう

村の人たちに話を伺うと、もう一度カンボジアの胡椒を栽培したいという人もいて、倉田さんの心はいよいよ本格的な胡椒栽培へと動き出した。

そこで、倉田さんは農家の人々が栽培をして、倉田さんはそれを流通ルートに乗せていくという役割分担をし、次のような基本方針を持ったそうです。

昔のように世界一美味しい胡椒を作る。  
農家の人をはじめこの事業にかかわる人々の生活を少しでも豊かにしていく。  
きちんとした値段で販売する



<一粒ずつ選別された世界一美味しい胡椒>

### いよいよ本格的な栽培に取り掛かる

胡椒は挿し木した苗を5mほどの支柱に3本からませて成長させます。1年に約1mずつ成長し、3年目くらいから実が付き始めるが、ここで収穫を急ぐと後が続かなくなるために、胡椒がきちんと生育するまで5年間はじっくりと育てるそうです。

また、カンボジアの農家に古くから伝わる、自然農業、自然肥料を使った農法を徹底し、世界一の胡椒作りが始まったのは、1997年のことであった。

最初は1ha(1,500支柱4,500本)からはじめ、現在農家の人たちの協力のもと12ha

(18,000支柱、54,000本)にまで拡大できたそうです。

そして、現在では3haが収穫できるようになり、徐々にその量は増えてきているそうです。また、胡椒の木の寿命は概ね25年といわれているそうですが、正確にはまだわかっていないとのことでした。

### 日本での販売は思うようには行かない

倉田さんは、手間隙かけて作った胡椒を日本に輸出しようと出向いたそうですが、ほとんどのところで相手にされなかったそうです。その最大の理由は、通常の10倍の値段の高さにあったようです。しかし、倉田さんは栽培した農家の人々の苦勞、選別作業をした人、袋詰めをした人等々に支払うお金のことを考えたら、びた一文値引きすることは考えなかったそうです。もちろん世界一の美味しい胡椒に自信を持っていたことは言うまでもないようです。

そこで、日本への輸出は一時あきらめ、カンボジアに来る観光客や、在住している外国人向けに販売を始め、それが口コミで徐々に広がり、今では世界各地からe-mailでの注文が届くようになり、結構急がしなってきたとのことでした。

中には値切ってくる人もいるそうですが、どんなに大量に買われても一円も値下げしないように職員の方にも徹底しているそうです。

### これからの夢

やりがいのある仕事でカンボジアと日本の双方に役に立つこと。

この仕事にかかわる全ての人々の生活が少しずつでも豊かになること。

みんなでカンボジアの胡椒をはじめとする農業を盛り上げようとする気運にしていきたい。

とにかく皆が幸せになるような仕事をしたい。

一人でも多くの人たちが胡椒作りに取り組んでくれば、もっと豊かになると思うので、当面その先導役は引き受けたい。

### 胡椒ワンポイントレクチャー

#### \* 白胡椒

熟しはじめた実を水につけて、外側の皮だけをはいで作ったのが白胡椒で、さわやかな香りと辛味があり、スープや魚料理、クリーム料理に最適です。



< 白胡椒 >

#### \* 黒胡椒

胡椒の定番と言っていいでしょう。下味付け、肉の臭み消し、ドレッシングや酢の物など、食の和洋を問わず幅広い活用ができます。



< 黒胡椒 >

#### \* 完熟胡椒

胡椒の実ひと房に1~3粒程度まで、真っ赤に熟させそれを収穫して乾燥させたもの。(ひと房すべてを完熟させると木が傷むために3粒くらいまでの実で作る)

倉田ペッパーでしか手に入らないオリジナルな最高級品で、深みのある辛味とフルー

ティーな香りが、料理の旨みを引き立てる。



< 完熟胡椒 >

### 倉田さんのお話を伺って

とにかく生き生きとお話下さったことが、一番の印象に残っている。

実は団員と一度お邪魔して伺った話が忘れられず、再び個人的にお伺いして、さらに詳しく伺ったつもりでしたが・・・。

私たちの心の中には、途上国の製品は安く当たり前というイメージがないだろうか。安いに越したことはないが、その影でいつまでたっても自立しきれない多くの生産者がいることを忘れてはならないと思いました。

倉田さんの経営方針には、生産者が苦しむような胡椒作りではなく、世界一美味しい胡椒を正当な値段で世界の中の人々が味わってほしいと願っている。それでこそ、胡椒作りに対するやりがいや喜びと合わせて、生活も保障されてくるのです。

もちろん投資家たちが大農園での胡椒作りに挑戦し、美味しい胡椒を大量に仕入れたものを通常より安く販売する方法もあると思うが、そうたやすくはなさそうである。

途上国だからといって上からものを見るのではなく、対等平等な視点で捉えて行くことの大切さを学ばせていただいた。

