

Sant' Eustachio®
il caffè
dal 1938 a Roma



ドミニカ共和国のコーヒー

-アルトロメルカートより輸入、カフェ サンエウスタキオの自家焙煎-

JUNTA MONSEÑOR

ROMERO (フンタモンセニョールロメロ) 協同組合は、地元農業者達による団体で1989年に設立、地方都市ラヴェガの近隣にあるグアイグイという町で活動しています。ドミニカ共和国では土地を持つということは農家にとって深刻な問題です。フンタが活動している地域の40%はわずか2%の人々が所有している状態で、他は大土地所有者に占められています。蓄農産をやるという事は他人の為に働くのと同様な事なのです。収入も少なく問題も山積みなので、この場所を去って行く若者が後を絶ちません。よって貧困率は増えてゆくばかりです。土地がある少数の農家は困難と苦勞の中でやっと生きています。

フンタは生活水準の向上を目指し、**社会発展と市民サービス**の運営資金と物質調達確保に努め、連帯責任と組織化への自覚も目的としています。そしてLAICI AMERICA LATINA (MLAL)の協力により、**FACTORIA DE CAFE' LA UNION** (ユニオンコーヒー工場) というコーヒー製造を1貫してできる施設(実の採取、洗浄、天日干し、風車を利用する汚れ落とし、選別、ストック)を建設することができました。1991年、フンタはCTMを通して**初の50袋**をエクオエソリダーレで輸出しました。しかしすぐ順調には行きませんでした。

1989年にはジョージと名付けられた激しいハリケーンにより収穫は全くだめになりました。また、“ブロカ”という害虫が在庫の一部に被害をもたらしたため、フンタは運用資金も含め大打撃を受けたのです。フンタ産のコーヒーは一定にイタリアへやって来ます。ドミニカ産の**コーヒー**は恵まれた暖流と持続的に吹く潮風からとてもいい影響を受けているようです。18世紀にフランスの農学者達がコーヒーをこの島に持ち込んできました。アメリカ大陸でコーヒーがもたらされた古い場所のうちの1つです。標高100m~700mの範囲で栽培されていて**アラビカ種100%**のこのコーヒーは島の西側に位置する山々の恩恵を受けています。エスプレッソで抽出すると柔らかな泡がクリームようになり、カオの香りと抑えられた酸味が特徴のコーヒーです。

ALTOMERCATO (アルトロメルカート) とは・・・

CTMアルトロメルカートとは120の団体からなる非営利目的の事業団で、エクオエソリダーレ(公正取引)を広め、助成、促進をしています。活動はアフリカ、アジア、中南米の農業者、職人達の団体からなる協同組合を通して、融資、その地域の特産物、食品、手工芸品などの販売を行い、世界南北間の経済問題について情報収集し、その解決を目指しています。15年の活動歴で、今までに40か国150の生産者達のグループに共同事業を計画してきました。発展途上国の製品を適正な価格で購入すること、労働に釣り合った賃金を保証し、生産者側と直接的な共同関係を持続的に築き、注文分の50%までを前払いすることにも同意しています。

1989年に北イタリアのボルツァーノ市で数人の人と協会が一緒になって始めたのが最初で、現在CTMは世界で118の店と、イタリアでは230の売店を持ち、200人以上を雇い、約3000人ものボランティアに支えられています。2003年には売り上げ高3千万ユーロ、前年と比較で30%の成長率で、今のところイタリアの公正取引事業団では最大の組織と言えます。(世界第2位)