



コーヒー産地  
の春り14

# ホンジュラス共和国

Republic of Honduras

ホンジュラスを象徴する北部コバンの  
遺跡の神殿の階段には古代神聖文字  
が刻まれている。

我が国で消費されるコーヒーのほぼ一〇〇％は海外から輸入されています。

したがって、私たち日本人は日々コーヒーに親しんでいるながら、農産物としてのコーヒーに接することは全くない訳です。

コーヒーとはどのような国々で、またどんな場所、どのように、どのような人々によって生産されているのでしょうか？

本誌では、代表的なコーヒーの生産地について毎号特集を組み紹介しています。

今回は中米中部の美しいコーヒー生産国、ホンジュラスです。

広大な山岳地帯の深い森に閉ざされた謎の古代王国コバン：そして高度なマヤ文明との交流：明るく大らかな混血の人々：

ホンジュラスで生産されたコーヒー豆の我が国への輸入数量はおよそ7500トンと、決して多くはありませんが、近年優良なスペシャルティコーヒーや、またオーガニックコーヒーの生産地として注目を集め始めています。

一六世紀早々にかのコロンブスに発見されて以来、占領・侵略・内紛が繰り返されてきた長く厳しい歴史の中にあっても、そこに育まれた美しい山岳の大自然と、高級品種のコーヒー豆。

注目の産地、ホンジュラス：そのコーヒー産地としての姿を紹介しましょう。

川崎邦治・文責

コーヒーブレイク編集部

三上 絹子・写真提供

## ホンジュラスとは…

はつきり言って、ホンジュラスは私たち日本人にとって、あまり馴染みのない国です。

ところが、コーヒー愛好家たちにとっては意外と知られた国名なので

特に近年、スペシャルティコーヒー市場、オーガニックコーヒー市場では、この国のいくつかの優良農園が注目され、日本国内でもホンジュラスという産地が多くの人に知られるようになってきました。

では、ホンジュラスとはどんな国なのでしょう？

ホンジュラスは中央アメリカ中部に位置する共和制国家で、西にグアテマラ、南西にエルサルバドル、南東にニカラグアと国境を接し、北東部の海岸はカリブ海、南部は太平洋に面しています。

国土面積は約11万2500平方キロメートルと、決して小さな国ではありませんが、国土の殆どを高地・山岳地帯が占めており、低地・平野は僅かに二割にすぎません。

膨大な緑の自然を持ち、人口は750万人と少ないことから、経

済的な発展はまだ途上にある国と言っているでしょう。

人口の多くは高原や山岳の盆地に集中しており、首都テグシガルバも中部の山岳盆地に築かれています。

気候は一年を通じて高温・多湿ですが、標高によって変化が大きく、高地は温暖で多様な気候であると言えます。

一方低地、特にカリブ海沿岸部は暑さが厳しく、ハリケーン被害が大きい事で有名です。

1998年の大型ハリケーン「ミッチ」で大被害を受け、その後の国家情勢に大きく影響が出たことは、まだ記憶に新しいのではないのでしょうか。

火山地帯でもある山岳部では土壌も豊かで、自然に恵まれ、古くから人々の生活を潤してきました。

こういったことから分かるように、ホンジュラスでは古来から人々は高地に暮らし、豊かな自然に守られながら貧しくとも穏やかな生活を営んでいました。

この状況が、その後のコーヒー生産と結びつくことになります。

ふんだんな降水量と豊かな土壌、広大な山岳地帯というコーヒーの育成にはまさに最適な環境…そしてそ

のすぐ近くに充分かつ安価な労働力が存在するという条件がこの国にコーヒー産業という糧をもたらすのです。

では何故、他の中米国家に比べて労働力が格別安価だったのか…ここでコーヒー生産の話をする前に、ホンジュラスの複雑な歴史背景に触れなければなりません。

## 謎の古代王国・コパン

古代ホンジュラスの代名詞として有名なのがコパンのマヤ遺跡です。

しかしコパン川に沿ったコパン谷に大きな国が栄え始めたのは、マヤの時代をはるかに遡った紀元前1400年頃からということが最近分かってきました。

もちろん、この時代のホンジュラス人たちはマヤ語系の言語を使用しない全く別の民族であったということも分かっています。

しかし、それがどのような文化を持つどのような国家であったかは未

だに謎のままです。

コパン王朝が歴史に登場するのは西暦435年、キニチ・ヤシユクック・モ・チャン・ヨアイトが王に即位した時から始まります。

この歴史上の初代王はマヤ文明の中核だったメキシコ高原のティカルから派遣された人物であると考えられています。

以来一七代に渡る長いコパン王朝の歴史の中で、コパンは次第にマヤ





ホンジュラス北西部サンタ・バルバラ付近の美しい山岳風景。



マヤ文化の象徴的な場所として知られるコパン遺跡。コパン王朝独自の彫刻様式を見ることができる。

化し、マヤ文化圏の中でも屈指の大文明国に成長するのです。

コパン王国が全盛期を迎えたのは695年に即位した第一三代王ワシヤック・ラフン・ウバク・カウイールの時代です。

コパン文化は他のマヤ文化と一線を画した独特のもので、高浮き彫りや丸彫りといった独自の様式を持つ石像彫刻が多く見られます。

その根底にはコパン独自の古代文化に強く影響された為ではないかとも考えられるのです。

コパン王国は豊かな自然を背景に、政治的にも経済的にも絶頂期を迎え、

数々の衛星都市を従えた大都市となります。

しかし8世紀後半から9世紀初頭にかけて、小都市からの相次ぐ反乱により、次第に王国はその力を弱めてゆきます。

コパン王国の崩壊後、ホンジュラスの山岳部では様々な部族が独自に農耕コミュニティを形成し、数百年の間、互いの商業関係を維持しながら概ね平和にそれぞれの生活基盤を守っていました。

そして、一六世紀初頭、他の中南米諸国と同じく、遂にヨーロッパとの接触を余儀なくされたのです。



クリストファー・コロンブス  
(1451 ~ 1506)

## 翻弄された侵略と内紛の歴史

1502年、四回目の新大陸探検を行ったクリストファー・コロンブスの一行がホンジュラスに初めて接触した西洋人でした。

ホンジュラスの「ホンジュラ（hondura=発音オンジュラ）」とは「深さ」という意味。

コロンブスがカリブ海からこの地に船を下ろそうとした際、海底に届かなかったことからこの名が付けられたと言われています。

以降ホンジュラスの地はスペイン、グアテマラ総督領として長く西洋からの統治を受けます。

しかし、メキシコやグアテマラ、エル・サルバドル等と大きく異なっていたのは、先住民社会が山岳部の深い森の中にあつたこと、海岸地域の氣候の厳しき等によって開拓から大き

く取り残されたことでした。

一九世紀、ナポレオンの時代に入ると、宗主国スペインの内政不安を受けて中米の各植民地で独立運動が活発化します。

一国として独立を果たす力を持たないホンジュラスは、グアテマラの配下、メキシコ帝国との合併、中米連邦への加盟と翻弄され、初めて形として独立したのは1838年のことでした。

しかし、その後もグアテマラからの干渉、ニカラグアの進攻、アメリ



サンタ・バルバラの典型的なコーヒー農園。深い森の山岳斜面、バナナによる日陰栽培がよく見られる。

カ資本の経済進攻、さらに近代では工業化が進んだエル・サルバドルの経済進攻と国境紛争等、安定を迎えることなく情勢は次々に変化してゆきます。

そんな三つ巴、四つ巴の利権構造の中で搾取され続ける労働者たちの不満は常に根強い内紛構造を築き上げてゆきます。

独立以降のどの時代でも大小様々な反政府運動やクーデターが勃発し、その内紛構造は現在でも続いています。



ホンジュラス北東部の農村地帯。山岳の森林を有効に利用した農耕法が古くから根付いている。

しかし、これもホンジュラスという国が豊かな自然や地下資源を抱えている所以で、経済発展の可能性が高い為とも考えられるのです。

## ホンジュラスのコーヒー産業

1870年代からコスタリカを筆頭に中米各国でコーヒー・プランテーションが発達し始めますが、前述のようにホンジュラスでは政府機関や外国資本による大掛かりなコーヒー農園開拓は行われませんでした。



手摘みによる収穫風景。サンタ・バルバラ。

ではホンジュラスではいつ頃からコーヒー生産が始まったのでしょうか：概ね二〇世紀の初頭と言われていますが、はっきりしたことは分かっていません。

ホンジュラスの最初のコーヒー生産地と言われている中部の高地エル・パライスで初めてコーヒーを栽培したのはコスタリカ人でした。

ホンジュラス高地の気候や土壌がコーヒー生産に最適であることは前述しましたが、以来コーヒー生産は重要な外貨獲得のための農産物として各地の山岳部に広がっていきました。

1922年に発行された「III

About Coffee」によれば、「近代的な農業機械はいかなる程度のもものも全く使われていない」とした上で、サンタ・バルバラ県、コパン県、コルテス県、ラパス県、 Cholul テカ県、そしてエル・パライス県に広く主要生産地があることを記していることから、それ以前に既にコーヒー生産が普及していたことは明らかです。

現在ホンジュラスの年間コーヒー生産量は約二〇万トンで中米第二の生産国です。

二〇年前の記録では約六万トンですから、近年生産体制が飛躍的に進展したことが分かります。

現在では、サンタ・バルバラ、マルカラ、コマヤグアなどが有名ですが、北西部を中心に高地に沿ってほぼ全域に産地は広がっています。

全国のコーヒー栽培面積はおよそ二四万ヘクタールにも及びますが、そのほぼ九五％では自然のままの山岳の地形を活かし多様な形で日陰栽培が徹底されています。

生産者の九割が小規模農家で、生産体制はあくまでも民間が主体。各地には小規模ながら近年ようやく生産者組合が組織され始めています。

言い換えれば、栽培は小規模なが

ら丁寧な手仕事の基本で、厳しい労働条件である分安定した品質が守られているのです。

コーヒー栽培に従事しているのは十万人以上にも及ぶ小さな家族経営の農家の家族たちです。

国内のコーヒー産業従事者は約百万人と言われ、コーヒーによる国家収入は約三億ドル。

これは国内総生産額の二四％、農業総生産額の三三％にも及びます。

しかし残念ながら、2009年のクーデターによる政権交代やその後の混迷の状況からして、国内の情勢は産業に力を尽くすほど成熟していないのが現状です。

栽培から加工、流通、輸出といった生産体制から見ると、インフラ整備は整っておらず、他の生産国と比べてもはるかに遅れていると言わざるを得ません。

しかし、そういった非効率的なハンディーがそのままホンジュラスの良質なコーヒーを支えているのかも知れません。

山岳地帯の急斜面、深い森林、昼夜の温度差、火山によって恵まれた肥沃な土壌、丁寧な手仕事による栽培：生産環境はホンジュラスのコーヒー産業を、誰が求めるわけでもなくごく必然的に「量より質」の方向に導いてきたのです。



収穫された実から未完熟豆を識別する農家の家族たち。



収穫された実は今買業者によって特殊な秤で計量され、買い取られる。



テグシガルバ付近の加工工場のボイラーによる乾燥施設。



生産者組合によって整備された苗床。サンタ・バルバラ。



電子選別機による袋詰め作業。テグシガルバ近郊。



産地サンタ・バルバラの加工所での手選別作業。



特徴的な青緑色のホンジュラス産生豆。取引所でのサンプル。

ホンジュラス豆の等級は、生産地の標高によって格付けされています。1200メートル以上の高地で栽培されるものがSHG（ストリクトリー・ハイグロウン）、900〜1200メートルのものがHG（ハイグロウン）、600〜900メートルのものがCS（セントラル・スタンド）で、高地栽培の100%がアラビカ種です。

生豆は青緑色の中型豆で爽やかな味わいが特徴と言えるでしょう。生産者は収穫を終えると、そのまま、あるいは水洗加工を施したパーチメント豆の状態、麓の街の仲買業者に持ち込み、買い取られます。

生産者側にきちんとした加工施設が整備されているケースの少ないこの国では、仲買業者が街に加工工場を用意しており、ここで乾燥から脱穀・選別・袋詰めまでの工程を一貫して行い、輸出業者に手渡すという流通方法が今でも多いようです。

生産者たちは非効率な生産体制から、長い間貧困を余儀なくされてきました。その彼らに光明をもたらしたのは、スペシャルティコーヒー市場、グルメコーヒー市場、オーガニックコーヒー市場の発展です。

海外から多くのコーヒーハンターたちが高地の農園を訪れ、生産者との直接買付け契約で成功をおさめはじめたのです。

また、オークションによる直接買付けも生産者たちの追い風となっています。

現在、様々な個別の農場が消費国各地で受賞農園にノミネートされ、今やホンジュラスは中米で最も注目されるコーヒー生産国となりました。

もちろん、我が国日本でも、近年ホンジュラス産のコーヒーは注目されつつあります。

特に、高品位豆の高い香りと、軽い酸味のフルーティーで爽やかな口当たりは、日本のコーヒーファンの間でも評判が定着しつつあるようです。

高地の生産地には生産者組合が組織されるようになり、量産に頼らない独自の発展を目指す地域も増えてきました。

しかし、まだホンジュラスのコーヒーには、様々な意味でその風味に継続的な安定性が欠けるといえる問題があるのも事実です。

国内情勢の安定、さらに生産者たちをバックアップする為の技術や設備の迅速な提供が強く望まれます。