



りっつんのフリーペーパー

# 読む、りっつん



コーヒー編



## ドイチャン村のコーヒー農園を訪ねて



いつも飲んでいるコーヒーがどこからきたのか、追ってみました



日本から飛行機でタイのバンコクまで飛行機で約5時間、バンコクからタイ北部のチェンマイまで飛行機で約1時間半、チェンマイから車で5時間かけて(途中休憩・買い物含む)、ドイチャン村へ到着。がたがたの山道を四駆で疾走。すれ違う車もすれすれ、すぐそこは崖。目の前には山が連なってここはどこかと思うほど



山の急斜面あちらこちらにコーヒーの木が見られます

二色のコーヒーの実



急斜面の収穫は思ったより大変!

コーヒーの実実は甘かった美味しかった

コーヒー豆加工場全景



山の傾斜を利用した施設  
コーヒー豆を洗い、皮むき、浸水、乾燥  
白のはコーヒーの豆。乾燥させているところ



この完熟豆のみを手摘み

熟したコーヒーの実  
コーヒーチェリーとよばれるもの

山からの水を使ってすべての作業が行われます  
自然の恵みを生かした工程と丁寧な手作業に感動

二時間ごとにまぜてまんべんなく日にあてる

さらに熟成させて、

水洗いして水槽にいれる

豆のみを取り出す



ここでは太陽光  
が大切なエネルギー



出荷を待つコーヒー豆

常陸太田で焙煎

取り除いた果肉は

↑二週間ほど天日で乾燥 これもすべて手作業



堆肥になる



ヌメヌメしていた豆が  
ツルツルになる



水につかった豆  
あくがでている



りっつんへ到着



いただきます



## 生活編

ここドイチャン村は、タイといえども山の上はかなり涼しく、朝晩はかなり冷え込みます。日中でも日陰は寒いので陽だまりを探して歩きました。夜は星がふってくるようで、山の澄んだ空気をたくさんいただきました。



ここがドイチャン村

ここでは山の水がそのまま飲める。アジアで初めての体験。おいしいミネラルウォーターで土地も人も潤います。



リス族の  
伝統ダンス

庭先に招いて踊ってもらうと縁起がいい

中央の木のまわりを怪をひいた歌い手にあわせて踊る。



庭先にも手の届くところに自然の恵みが



## 食事



料理を大きな御盆に載せてみんなで囲みます。男性、女性、それぞれ盆を囲みます。もてなしの食事では、みんなの会話が弾んでいるときは席を立たず、一緒に食事を楽しむのが礼儀だそうです。



茄子を焼いて落花生を茹でて田舎の光景



夜は火に当たって暖を取りますトウモロコシのお酒で身体もガカガカ女の人は黒、男の人は水色や黄緑色のリス族のズボンをはいています



山にはコーヒーの木のほかにもマカダミアナッツ、パパイア、タイの桜など色とりどり植えられます。左は完熟パパイアの木ですが、下の青パパイアはサラダになります。



青パパイアのサラダにも入ります



## ちょっと街まで

..と思ったら、片道二時間の道のりです。かつては半日以上、また車のタイヤがめかるとにはまれば一日以上かかりました。最近、道がだいぶ整備されたようです。



これも道路の一部



市場には野菜が多く並べてある



手織りのストールは指どおりなめらか



お菓子屋さんの前は子どもたちの行列



アカ族のドイチャンコーヒーのカフェ本格的なエスプレッソあり



タイ北部は人も動物ものびのび



カメラをエサと間違える子象



休憩所で頂いたお茶 葉草が身近にある習慣

## 山の上の畑

あちらこちらに蝶ちよがひらひらと、自然栽培の畑には白菜、キャベツ、はやとりの、こんなに豊かな畑がありました



はやとりのつるパンコクへ出荷する生で食べたり、炒めたり

キャベツも白菜もそのままいただきます。山の上に砂糖はありません、山唐辛子、にんにく、あとは購入したお塩、ナンブラーなど、基本的に野菜をたくさんいただきます。シンプルなのに深い味わいの山料理、ひとつの料理でも作り手によって味がことなります。おかあさんの味がここにもありました。



おかあさん、いつまでもお元気で  
コップンカー