

「コーヒーの経済学」序論

—コーヒーの生産から消費までをたどる—

箕 輪 京四郎

An Introduction to “The Economics of Coffee”:
tracing coffee from the plantations to the consumers

Kyoshiro Minowa

While drinking coffee, we enjoy the exotic aroma. But what does “exotic” imply? Although coffee culture came to Japan from the Western countries, coffee beans come from the developing countries.

I wished to travel accompanying some coffee beans from the plantations to the consumers in order to describe and analyze the situation of the coffee and the people around it.

In practice, I walked about in a local market on a muddy site and tasted native coffee in Indonesia. I interviewed a Thai farmer with a sore skin who showed us how to spread chemical fertilizer. I visited the square in front of a city hall in Southern Thailand which farmers poured into in 1993 when the coffee price went down very much. Farmers of a Guatemalan cooperative urged our guide to tell the Japanese company which sent him as its envoy to pay in advance for their organic coffee.

I saw many things in Japan as well, which I hadn't known, such as the piles of gunny bags containing coffee beans in a warehouse, a quarantine officer inspecting coffee beans, a roaster absorbedly looking into the rotating kiln.

Coffee plantations earn as little as 5–10 percent of the amount consumers pay. Many employees in the plantations are paid less than the minimum wage. On the other hand the price of roasted coffee in Japan is 3 times higher than in Europe and the United States.

I tried to find what has led to these situations and what will be the way to improve the situations both in the coffee producing countries and in Japan. But what I could do was just to find some facts, most of which were shocking enough to me

and which I hope will be of some help to build up "The economics of coffee". Coffee tells much of the history and economy of the world.

内 容

- I はじめに
- II コーヒーの生産地…グアテマラを中心に
 - 1 農園
 - 2 農園労働者
 - 3 輸出商
 - 4 農園渡し価格と輸出価格
- III 海上の輸送
- IV コーヒーの消費地…日本
 - 1 輸入商
 - 2 輸入港での検査など
 - 3 倉庫での保管と出庫
 - 4 生豆とレギュラーの流通経路
 - 5 生豆問屋
 - 6 焙煎業者
 - 7 輸入価格から小売価格まで
 - 8 小売価格の内訳
 - 9 消費量の国際比較
- V おわりに

I はじめに

コーヒーを淹れたときの香りには、異国情緒がある。西欧文明への憧れにもとづくロマンチックな夢なのであろうか。しかしその「異国情緒」とはどういう性質のものか。それに浸り切っていてよいものか。

コーヒー文化は西欧から伝わってきたが、コーヒー豆は発展途上国から運ばれてくる。そのコーヒー豆は、発展途上国の人たちの、どのような暮らしの中で、どのように生産されてきたのか。日本に来る船の中、コンテナの中は、どんな状況なのか。港の倉庫から、われわれの食卓でその香りを漂わせるまでの経路も、意外に知られていないのではないか。また価格は、どのように決められているのであろうか。

II コーヒーの生産地…グアテマラを中心に、タイ、インドネシアなど

1. 農園

コーヒーは熱帯地方のほとんどの国で栽培されているが、私がグアテマラへ行ったのは、当時たまたま受講していたアジア太平洋資料センター自由学校に、その企画があったからである。講師のうちの1人、青西さんの引率で、8人の旅であった。

1996年1月、ロサンゼルスで1泊、グアテマラ・シティの空港へ着く。青西さんがグアテマラへ来るたびに頼む現地のMさんの車で、西へ120キロメートル走り、グアテマラ第2の都市ケサルテナンゴに泊った。ホテルのベッドは寒かった。マニラとほぼ同じ緯度であるのに、2,357メートルの標高だからである。コーヒーが育つのは熱帯の、標高の高いところである。

さて翌日、キリスト教会が運営する「農民技術普及・調査センター」のLさんの車も加わり、Lさんのアドバイスで先ず警察に向かう。入口には銃を持った警官が数人いた。検問を受けて中へ入ると、なんと制服制帽の婦人警官が、靴磨きの少年に靴を磨かせながら首を巡らせ、大きな瞳で、ごう然かつ艶然と、こちらを見ている。それは開発途上国の権力構造など、多くのことを物語る一幅の名画になっていた。副署長室へ行くと、「農園の近くで昨日、盗賊にやられている。警官をつけないと危険だ」と言われ、ピストルのほかに銃を持った警官が5人、Lさんの車の荷台に同乗してロマリンダ農協へ向かった。

舗装されていない道路に入ると、両側に高さ3メートル余りのコーヒーの木が続く。コーヒー農園地帯に入ったのである。コーヒーの花は葉の付け根に、細長く白い花卉が5つから9つ群れて咲く。ジャスミンに似た匂いで、満開のときは素晴らしいらしい。緑色の実ができ、サクランボのように紅色に熟すと収穫される。グアテマラの収穫期は10月から5月までだというのに、摘んでいる人が見えないのは、農園が広いうえに、道ぞいは、もう摘み終えたからであろう。ときどき人が通る。男は野菜やマキを背負い、山刀を持っている人が多い。女は野菜やマキや衣類を入れたカゴを頭に載せている。たいてい犬がいっしょだ。石がゴロゴロする道を30分ほど走る間に、白いペンキを塗った立派な門、鉄パイプと金網だけの門など、いろいろな門を見た。農園主の豪邸、農民の小さな家、作業小屋などが、この中にあるのだろうか。

道に沿って数軒の集落があった。それぞれの家が別の農園で働いているのか、同じ農園で働いているのか。また、家族全員が農園で働いているのか。とくに若者は、町に出て働くことが多いのではないか。

急坂を下って橋を渡るとロマリンダ農園である。1981年の設立、120人前後の協同組合である。グアテマラには協同組合組織のコーヒー農園が1万ほどあり、そのほか400ほどの大農園を含めて私有農園が4,000余り、そして小生産者、いわゆる農家が4.4万ほどある。生産量をみると、80%以上が私有農園であり、協同組合が生産しているのは6%程度に過ぎない（輸出商Agromas社などのパンフレットによる）。

つづら折りの急坂を、車はあえぐ。しばらく登ると小さな盆地に出る。舗装されていないが、幅10メートルほどの道が約200メートル真っ直ぐに延び、正面の山ぎわ、小高いところに教会がある。道の両側に7～8軒ずつ家が並び、それと平行に2～3列ずつ家が建っている。大通りの途中や教会の横手に、周囲のコーヒー山へ登る小道が数本ついている。

教会のすぐ下に、事務所、集会所、加工所などがある。加工所では、サクランボのような実から果皮と果肉を剥いて取り除く。ピーナツの実のように向かい合っている2粒の種が分か

れ、これを水洗いする。それを道路わきの30メートル四方くらいのコンクリートの乾燥場一面に広げ、作業員が熊手のようなもので掻き起こし、まんべんなく陽に当てる。夜はカバーをかけ、何日間か乾かす。さらに機械でも乾かし、悪い粒を手で取り除いて、袋に詰める。

豆は灰色がかった緑色で、薄いカサブタみたいな皮が覆っている。この段階の豆をカフェ・ペルガミーノという。ペルガミーノは、「羊皮紙」とか「(羊皮紙に書かれた)古文書」という意味である。ロマリンダ農園からこの状態で出荷された豆は、直線距離では20キロメートルほど西のコアテペケにある加工所でペルガミーノが取り除かれ、生豆(green beans)になる。スペイン語ではカフェ・オロという。オロには、金、財産、すばらしい、などの意味がある。この生豆が輸出されるのである。

さて、教会わきの集会所は腰回りにブロックを巡らせ、あとは壁も屋根もトタン張り、それを材木の骨組みで支えている。そこに30人ほどの男性と、われわれ見学者が入った。子供が何人かついてきた。正面の黒板にはチョークで「Reunion General」と書いてある。われわれは総会の一部に参加したのである。数人が立ち上がり、次のように訴えた。

「教会がこの土地を買ってくれて18年、奴隷的でなくなって嬉しいが、まだ大変だ。火山灰が降り、傾斜地であり、風が強い。だけど有機コーヒーに取り組んできた。ここ2年、コーヒー価格は良かったが、今年は大変だ。子供に教育を与えたいが金がない」

「日本はどのくらい買ってくれる？」

「いま経営を多角化せよと言われても、無理である。今は金が必要。それがなければ農園労働者に戻ってしまう」

「3月までに金利26%の融資を返さないと借金が増えてしまう。税金も払わなければならない。日本から来た人が買ってくれないと、今まで有機をやってきた意味がない」

そのうちに、議長の隣りにいる青西さんのところへ1人、2人とやって来て、直談判の形になった。青西さんは日本の、ある草の根貿易会社に頼まれて、この農園のコーヒーを輸入できるかどうか、昨年、様子を見に来ている。今まではウシカフェという輸出業者を経てオランダへ売られていたのだが、農業使用のものが混じっていたとして有機の認定を取り消されたため、高値では輸出できず、そのうえ94年の夏は1ポンドあたり2ドルを超していた国際相場が、95年末には1ドル程度と、半値以下になってしまった。日本が買うかもしれないとなれば、この人たちが真剣に訴えるのは当然であろう。長期的にはモノカルチャーから脱して経営を多角化する必要があるにしても。

2. 農園労働者

小農園(農家を含む)であっても農園主が得る収入は売上である。それに対し、農園に雇われて働く労働者が得る収入は賃金である。その労働者にも、定住労働者(小作人・使用人・監督)、出稼ぎ労働者(長期・短期)がいる。

歴史をさかのぼると、イエメンかエチオピア(Kaffa地方。コーヒーの語源)に起こったコーヒーが、ヨーロッパを経由して東はジャワへ、西はカリブ海、中南米へ伝わったが、そのころコーヒー農園では、砂糖農園など同じように、奴隷なしではやっていけなかった。農園は、その土地の先住民を「捕獲」したり、アフリカから輸入された奴隷を奴隷商人から買った。奴隷が死んだり、逃げたりすると、「補充」した。

1872年のブラジルの国勢調査によると、コーヒー生産地帯4州の人口は374万人、そのうち奴

隷は22%、84万人であった。19世紀になると奴隷解放運動がさかんになり、英国は1833年（米国では1865年）、奴隷制度を廃止した。英国はブラジルに圧力をかけ、1850年、奴隷輸入禁止令を制定させる。ブラジルに、英領植民地より安く砂糖やコーヒーを作らせまいとする、当時の貿易摩擦であろう。ブラジルは、いくつかの州が奴隷を解放した後、1888年（明治21年）、国としても、奴隷輸入禁止から進んで奴隷制度そのものの廃止を宣言する。

奴隷解放運動が高まるなか、農園はすでに労働力源を欧州、とくにラテン系諸国からの移民に求めていた。ブラジルへの移民は、1870年代には2.3万人、80年代は4.7万人、90年代は10.5万人（それぞれ年平均）と増え、その後は減る（堀部洋生『ブラジルコーヒーの歴史』いなほ書房）。日本からの第1回移民船「笠戸丸」がサンパウロに着いたのは、1908年である。コーヒー農園の労働者の惨状を知ってイタリア政府は、すでに1902年、移民の送り出しを中止していた。日本人移民たちの苦労の様子は、高橋幸春『蒼氓の大地』講談社（1990年）に詳しく描かれている。

コーヒー農園での働き手が奴隷から移民（農園主と農園労働者）に、そして農園労働者になっても、労働は厳しく、その様子は新潮社の『私の名はリゴベルタ・メンチュウー—マヤ=キチェ族インディオ女性の記録』という本にも書かれている。1992年のノーベル平和賞を受けたグアテマラの人権運動活動家メンチュウは、「第6章 8歳・賃金労働者として働き始める」で次のように回想している。メンチュウさん8歳、1972年の状況である。

…タレア（ノルマ）がこなせない日もありました。…必死になって働きました。兄たちも7時、8時までかかって自分のタレアをこなしていました。ときどき、手伝ってやろうか、と言ってくれましたが…。コーヒーは手で摘んでいきますが、熟して実が落ちた場合は拾います。落ちた実を拾うよりも摘み取っていく方が楽でした。木を揺らして落すこともありました。すぐ手前にある枝から摘み取るときは気をつけねばなりません。強く引っ張って枝を傷めたりすれば、やはり給金から差し引かれますから。…監督たちは、葉っぱ1枚でも傷めやしないかとばかりに労働者の手元に目を光らせています。…また親のない娘たちは…中には体を売るものだっているのです。

農場には収穫したものを持っていく事務所があります。その日の働きを渡すと、目方を計り、帳簿に付けて管理するところです。…兄たちが…インチキを見破りました。…実際よりも目方を軽くするからくりになっていたのです。…このような搾取は、わたしたちが村を出るときから始まります。請負い業者は、まるで動物を運ぶように農場に行く人々を請負います。トラックに積み込んだそのときから、労働者の賃金めあてのピンハネが始まります。…そして、農場に行けば行ったで監督にやられます。…売店にいたるまで、労働者は巻き上げられるのです。

その後20年以上たった今、どの程度改善されたのか。ユニセフの『世界子供白書1997年 児童労働特集』は、「マレーシアのゴムのプランテーションでは、子供が虫や蛇に悩まされながら毎日17時間も働いている。タンザニアでは子供が殺虫剤を吸い込みながらコーヒーの実を摘んでいる」「ジンバブエでは子どもが毎週60時間も綿花やコーヒーの実をつむ仕事をして、報酬は約1米ドルである」という状況を紹介している。グアテマラの最低賃金についてはThe Economist Intelligence Unit Limited, EIU Country Profile 1995-96が次のように述べている。「農業での最低賃金は、1992年には月300ケツアルであった。アナカフェ（全国コーヒー協会）は94年7月、435ケツアルへの引上げを認め、同年10月、政府もこれにならった。しかし地方の多くの農園主は、これを守っていない」。なお435ケツアルは約76ドルに相当し、30で割ると、1日2.5

ドルである。

1997年8月、前記自由学校の同級4人でタイ南部を訪れたが、道路沿いに農園労働者のキャンプが、いくつもあった。そのうちMさん（スラタニ県、37歳）が経営するキャンプに立ち寄った。イサーン（東北を意味する古代インド語のタイ・ラオス式発音）と呼ばれる貧しい東北地方から出稼ぎに来る人々に宿泊所を提供し、周辺の農園（コーヒーだけでなく、ゴムや果物の農園もある）からの依頼に応じて労働者を車で送り迎えし、労働者用の売店も経営している。山ぎわに20～30軒つながったコンクリートの長屋がある。屋根はトタンである。私は遠景以外の写真を撮ることを遠慮した。しかし子供たちは元気に遊び、明るくあいさつしてくれた。Mさんは18～40歳の女性200人前後を抱え、宿泊費として1人から月300バーツを受け取る。労働者が農園から受け取る日当は150バーツ（約6ドル）だそうである。長い人は4年住んでいる。ここへ来る途中、鉄道のスラタニ駅の前に、幌を掛けた中型のトラックが駐車していたが、このトラックはイサーンから来る人、イサーンへ帰る人を運んでいる。われわれのガイド（タイ人）は、ナンバープレートを指差して、イサーンと書いてある、と言った。

タイ南部で会った農民Hさん（チュンボン県、56歳）は、化学肥料のため手の甲と胸元の皮膚がただれていた。初めてこういうのを見て、ショックであった。物置の中で、箆を首から掛け、厚手の布の手袋をはめ、肥料を撒く格好をしてくれたが、プラスチックの手袋をしないと、どうしても肥料が皮膚に付いてしまうそうだ。殺虫剤も置いてあった。案内してくれたネスレ・タイランド社の上級アグロノミスト（近く集買所勤務）は「殺虫剤は使わないように指導しているのですが…」と言っていた。ネスレは農民や仲買人からコーヒーを買い集めているのである。

3. 輸出商

皮膚がただれていたHさんは、1997年初の収穫89袋（115キログラム入り）のうち29袋はネスレに運んで買い取ってもらった。あとは3回にわたって仲買人に売った。肥料などを仲買人に借りているということや近所づきあいということもあるらしい。

仲買人の1軒に立ち寄った。Hさんの家から10分ほど走ったところにあった。大きくはないが、建てたばかりの家で、すぐ隣りが倉庫である。倉庫の入り口には机が一つ。壁に沿って、袋に入った肥料が積んである。これを農家へ貸すのであろう。奥には乗用車がある。ベランダで、もとコーヒー農家のSさん（38歳）は、女優の雰囲気は漂う奥さんと相談するような感じで話してくれた。1997年は500の農家から約1万袋を買った。近くにSさんの倉庫があり、そこへ農家がコーヒーを運んでくる。そのうち4割（品質の良いもの）をネスレに売った。1割はバンコクの輸出商に売った。運送人が抜き荷をするので、遠いバンコクへはあまり送らない。5割は近所の、他の仲買人に売った。その仲買人たちは、結局ネスレか輸出商に売る。

タイ全体では、収穫の25%がネスレに、5%が他のメーカーに行き、70%が輸出される。

グアテマラの場合、生産されたコーヒーの7%は国内消費にまわる。あとは輸出されるが、その40%以上が米国へ行く。ドイツを中心にヨーロッパへ40%、日本へ来るのは10%強である。

ベルガミーノは農園から、輸出商などが所有する加工所に運ばれて、きれいな生豆になり、そこで麻袋に入れられ、コンテナに詰められる。コンテナは、扉を閉めたあと、シールされる。シールとは、幅1センチ余りのブリキの帯であり、一方の端に膨らみがついていて、もう一方の端を

コンテナの扉の鍵穴に通し、その膨らみに差し込むと、抜けなくなる。

欧米に行くコンテナは大西洋岸の港まで、日本や韓国へ行くコンテナは太平洋岸の港まで運ぶ。悪い道もあり、前にも述べたが盗賊も出る。盗賊はシールなど切ってしまうので、そのほかにワイヤーを通し、南京錠をかけ、さらにステッカーを貼ることが多い。

グアテマラのコーヒー輸出商は、アナカフェ発行の業者名簿に載っている。70社近くの exporter のほかに、地方の producer-exporter が160社、5つの exporting cooperative がある。日本の商社などは、支店活動が認められず、また1989年までコーヒーの輸出許可がグアテマラ輸出商にだけ与えられていたことも尾を引いて、農園から直接買って輸出することはできない。そこで商社は、実質的にはともかく、グアテマラ輸出商と日本の本社・欧米支店との間の連絡所としての役割を果たす形になっている。

秘境トラジャ（インドネシアのスラウェシ島中部）の、麻袋に入ったコーヒーが、山奥の集買・加工所から、まず2トン積みトラックでトラジャの町にある倉庫に運ばれる。そこからは6トン積みトラックで南へ7～8時間、ウジュンパンダン（昔のマカッサル港）の町の倉庫に運ばれる。そのトラックがトンボ帰りで3回運ぶと18トンになる。これがコンテナ1個分である。鍵を開けてもらって、この倉庫を見学した。匂いは、コーヒーよりも麻袋のものらしい。

この倉庫から週1回、通関業者がトラックで運び出し、2～3キロ離れた埠頭でコンテナに詰める。拡張工事中の埠頭を、税関の車で一巡りした。海の青さが印象的だった。通関業者が、評判のコーヒー店までバイクの後ろに乗せてくれ、ご馳走までしてくれた。夜は海べりの屋台で魚を食べ、ビールを飲んだ。「コーヒーが輸出される港」というイメージが、おぼろげながら私の心の中にできた。

4. 農園渡し価格と輸出価格

グアテマラの農園が受け取る金額は、アナカフェ発行の統計書『コーヒー人』によると表1のとおりである。もともと後述のとおり輸出価格の変動が激しく、農園受け取り分の変動はさらに激しい。輸出価格（輸出港船積み）が高い年にはその9割を超す受け取り（額では1ポンド90セ

表1 農園渡し価格の推移（単位 米セント）

年	農園渡し価格		輸出価格	
	ベルガミーノ・1ポンド (a)	同・1.25ポンド =生豆1ポンド (b = a × 1.25)	FOB 生豆1ポンド (c)	農園の受取割合 % (b/c)
1988	88.10	110.13	117.93	93.4
89	92.30	115.38	123.98	93.1
90	48.50	60.63	72.03	84.2
91	39.30	49.13	63.33	77.6
92	31.60	39.50	54.90	71.9
93	40.60	50.75	66.35	76.5
94	86.90	108.63	124.83	87.0

注：ANACAFE, *Hombres de Cafe*, octubre de 1995から作成。

ント前後)になるが、輸出価格が低い年には7割程度(額では30セント余)である。

92年と94年について農園渡し価格と輸出価格(表1のアミかけ箇所)の間の経費を比べてみると、表2のとおりである。つまり諸経費は輸出価格の高低に関係なく、ほぼ一定である。アナカフェ税(Asociaion Nacional del Cafe)だけは価格に比例して課されているが、輸出商の利益が明示されていないが、加工所経費などに含まれているのであろうか。とにかく先ず生産原価があるのではなく、まず輸出価格が与えられ、それから経費が差し引かれたものとして農園渡し価格が決まる。したがって輸出価格が低いとき、諸経費は固定費的な感じで農園に重くなるのである。つまり輸出商は価格変動のリスクを農園ほど負わない。

表2 輸出価格の構成 ポンド当たり米セント

	1992	1994
輸出価格	54.90	124.83
運賃(農園→加工所)	-1.70	-1.70
加工所経費	-3.90	-4.00
港湾経費・運賃・保険料・包装費	-9.10	-9.20
ボゴタ基金	-0.10	-0.00
アナカフェ税	-0.60	-1.30
農園渡し価格	39.50	108.63

注: ANACAFE, *Hombres de Cafe*, octubre de 1995から作成。

なおアナカフェ税とは、アナカフェ運営の資金となるもので、一種の輸出税であろう。ボゴタ基金とは、中南米の8か国が1978年にコロンビアの首都ボゴタに集まって結成した「ボゴタ・グループ」が設立したコーヒー価格安定化基金への拠出金であろう。

生産国の輸出商と消費国の輸入商の間で契約する価格は、ニューヨークのコーヒー・砂糖・ココア取引所でたつコーヒー相場が一応の基準になる。ニューヨークの相場は図1が示すとおり間欠的に暴騰するが、低迷していることが多い。

ニューヨーク相場の暴騰は、まず、ブラジルでの霜害や旱魃による生産量の落ち込みによる。

図1 ニューヨークのコーヒー相場

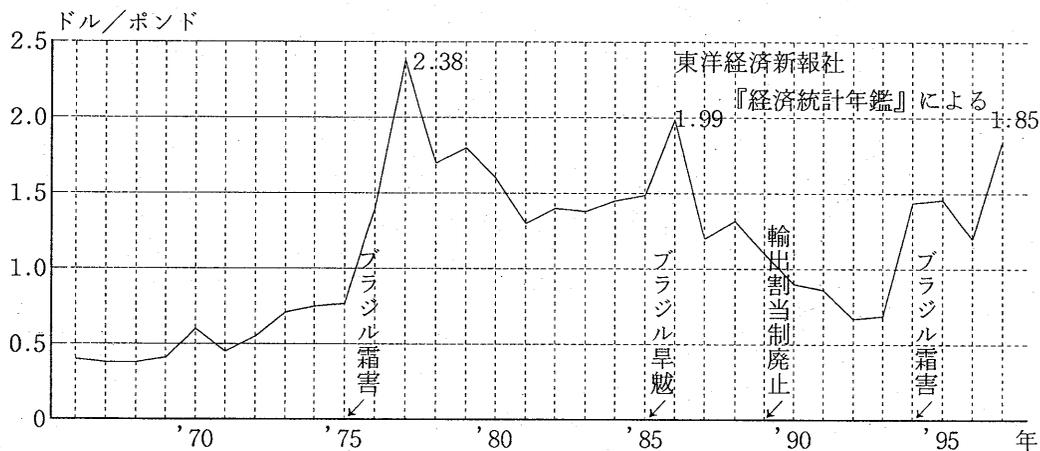


表3 世界のコーヒー（生豆）生産量（万トン）

	1961-65	1970	1975	1980	1985	1990	1995
ブラジル	188.1	75.5	127.2	106.1	191.1	146.3	93.0
コロンビア	46.8	50.7	51.3	72.4	64.3	84.5	81.0
インドネシア	12.1	18.5	17.0	29.5	31.1	41.1	34.6
メキシコ	15.3	18.5	22.8	22.0	26.0	44.0	40.8
グアテマラ	11.1	13.3	13.9	16.3	18.0	20.2	21.0
エルサルバドル	11.5	13.0	16.1	18.4	14.9	15.6	15.1
インド	5.5	6.4	9.3	15.0	19.5	11.8	17.0
コスタリカ	6.0	7.5	8.0	10.6	12.4	15.1	15.3
ウガンダ	13.9	22.1	19.9	13.6	15.5	12.9	22.0
コートジボアル	20.5	24.0	27.0	25.0	27.7	28.4	19.4
その他とも世界計	442.8	386.9	460.6	484.3	586.6	628.2	560.3

出所：国連『世界統計年鑑』、FAO "Production Yearbook"

表4 ブラジルのコーヒー生産量（万トン）

年	生産量	年	生産量	年	生産量
1981	203.2	1986	104.1	1991	152.0
1982	95.8	1987	220.3	1992	129.4
1983	167.2	1988	136.9	1993	127.9
1984	142.0	1989	153.0	1994	130.6
1985	191.1	1990	146.3	1995	93.0

出所：国連『世界統計年鑑』、FAO "Production Yearbook"

かつては世界の4割以上を生産していたブラジルは、いまでも2割前後を生産していて、相場を左右する。1954年、コーヒー相場が暴騰したとき、ブラジル南部の、霜が多い地帯へコーヒーの栽培が伸び、それ以来ほぼ10年おきの霜害（南部）または早魃（北部）が生じ、生産量が減ると、価格が上がるのである。世界と主な生産国の生産量は表3のとおりであるが、ブラジルの生産量の変動は表4のとおり、非常に激しい。少ない年は90万トン、多い年は200万トンを超す。

価格が上がるとコーヒーの木を増やすのは、ブラジルだけではない。そして供給が増えると、相場が暴落する。95年夏、インドネシアの何軒かの農家が「昨年、相場が上がったので水田をつぶしてコーヒーを植えたのに、相場が下がってしまった…」と嘆くの聞き、日本のミカン農家・養蚕農家などと同じだなあと考えた。木を植えてから数年しないと豆がとれないことも価格のブレを大きくしている。

こういう繰り返すと、ブラジルの霜害や早魃と、投機が複合して、相場が乱高下するのだろう。なお投機というと、米国の投資家ジョージ・ソロス氏の資産運用会社などが目立つが、そういうところへ資金を提供する多国籍企業もあり、また、株でもうからなければコーヒーや通貨に向かうなど、コーヒーの実需とは関係ない筋の資金も多い。

こうした傾向を明示・暗示する新聞の解説をいくつか紹介しておこう。「大きな資金力を持ち、在庫操作の余地も大きい世界企業に国際相場が牛耳られている、という被害者意識は（タンザニア・コーヒー庁幹部に）強い」（『朝日』79.2.22.）、「先高を見越した需要家が買い急いでい

るうえ、投機資金も流入」「米系ファンドの資金が株式や原油などから穀物市場に資金をシフト」「焙煎最大手のフォルジャースが…値上げを発表し」「在庫が少ないところへ投機資金が流入、買いが買いを呼ぶ展開になっている」（『日経』 97.2. 28.～5.10.）などである。『帝飲食糧新聞』（97.3.25.）の「酔缶点滴」欄は97年春の高騰について次のように述べている。「…生産国の天候異変と買い支え（79年）によるものではなく、需給不均衡という初めてのケースで、その間隙をぬって投機筋は介入した。…焙煎業界の幹部は『相場がおもちゃにされている』と苛立ちを隠しきれない。」

なお1989年以降の暴落は、「国際コーヒー協会が輸出国ごとに輸出ワクを抑える制度」が廃止され、自由市場になったことによる。発展途上国の共産化を抑えようとする米国の音頭取りで1962年に成立した国際コーヒー協定は、世界的な生産過剰のなか、輸出調整をしてきた。常に紛糾する輸出枠の割り当てが、1989年には最後まで合意できなかった。1989年にベルリンの壁が崩壊すると、米国は同協会を必要としなくなり（米国は財政事情が悪化したこともあり、93年には脱退）、同年、この協定が崩壊し、価格が維持できなくなったのである。

こうして相場が急落していた1993年、ブラジルなど28か国が輸出カルテル、ACPC（Association of Coffee Producing Countries）を結成して輸出削減を決め、「高騰したニューヨーク株式市場からのリスク分散に動いた投機筋の資金が商品市場に流入したことで、コーヒー相場の上昇に弾みが」（『日経』1994.4.7.）ついた。そこへ94年6月と7月、ブラジルに霜害が発生し、95年秋まで相場は高かった。96年は少し下げたが、97年春には急騰し、年平均でも1.85ドル、5月平均では2.61ドルになった。その背景は上にも述べたが、『帝飲食糧新聞』（97.4.5.など）は次のように述べている。①ブラジルなどの生産国の消費量が増えている、②加工量が増えた米国をはじめとした消費国の在庫が極端に少なくなった、③消費国の在庫が急減しているということにキャッチしたディーラーが速かに中米在庫を押さえにかかったことで、中南米の供給力が極端に低下し始めた、④投機が便乗して積極的にマーケットに介入を開始した。

Ⅲ 海上の輸送

輸出港から積み出されたコーヒーは、どのようにして日本へ来るか。

たとえばインドネシアのスラウェン島トラジャ地方からのコーヒーの1例は、前に述べたとおり、ウジュンバンダンでコンテナに詰められて本船に載り、まずジャワ島のスラバヤへ行く。ここで降ろされ、コンテナ・ヤードで何日か待ち、大きな船に積み替えられて横浜などに着く。

エクアドルのコーヒーは、ふつう太平洋経由であるが、キューバのハバナ、オランダのロッテルダムでそれぞれ積み替えられ、シンガポール、高雄（台湾）を経て、2か月以上もかかって横浜に来た例もある。

日本に着くまでの間に積み替えられることが意外に多く、コンテナに詰められているとはいえ、次の船を待つ間、埠頭で陽に照らされ、風雨にさらされ、それだけコーヒーの品質が落ちるわけである。冬、赤道を通った後、結露したコンテナ内壁に触れている麻袋は、湿ってカビが生えたりする。虫の卵がかえることもある。

麻袋を二重にしたり、コンテナ内を段ボールで覆うなど、輸入業者も工夫する。

IV コーヒーの消費地…日本

1. 輸入商

日本におけるコーヒー生豆輸入量は、表5のとおりに推移してきた。1960年から90年までの伸びが目立ち、バブル崩壊後は停滞ぎみである。このほかに焙煎したもの、インスタントコーヒー、コーヒーエキスなども輸入しているが、これらを合計すると生豆の1割程度である。

日本は、どこの国から輸入しているか。1997年における10位までの輸入国を選ぶと表6のとおりである。上位3か国（ブラジル、コロンビア、インドネシア）からの輸入を合計すると、日本の総輸入量の6割を超す。4位以下は、上位3か国をはるかに下回っている。

誰が輸入しているか。少し古いが1987年について、次の推計（総合研究開発機構・NIRA 研究叢書『農畜産物の先物取引に関する内外事例の比較研究』）がある。

最大手商社	約67%…三菱商事24% 伊藤忠18% 三井物産10% 丸紅8% 住友商事7%
その他の商社	約25%…日商岩井 東食 トーメン 兼松 ニチメン 他
UCC 上島珈琲	約5%
ネスレ日本	約3%

草の根貿易を目指す商社・NGO（プレスオールターナティブ、オルター・トレード・ジャパン、第一コーヒーなど）も輸入しているが、そのシェアは1%にも遠く及ばない。

表5 コーヒー輸入量の推移（生豆）

年	輸入量	備考
1937	0.8万トン	戦前の最高
45前後	0	
60	1.1	
70	8.0	66年から関税0%
80	17.5	
90	29.1	バブル崩壊
91	30.1	
92	29.3	
93	31.3	
94	34.5	
95	30.1	
96	32.7	
97	32.5	

表6 コーヒーの国別輸入量(生豆、万トン)

	1996年	1997年
ブラジル	6.70	7.44
インドネシア	6.15	6.76
コロンビア	7.05	6.27
エチオピア	1.98	1.77
グアテマラ	1.80	1.69
ベトナム	1.31	1.60
ホンジュラス	1.25	1.31
メキシコ	0.83	1.05
タンザニア	1.17	0.77
ペルー	0.97	0.77
その他とも計	32.64	32.45

注：表5と同じ資料による。

注：全日本コーヒー協会『コーヒー関係統計 1997年10月』などによる。

2. 輸入港での検査など

どこの港に入るかという点、1996年の場合、横浜46%、神戸29%、名古屋17%、この3港で92%である（大蔵省の通関統計）。

ある日、横浜港本牧埠頭D突堤にある船会社の事務所横の屋根付きプラットフォームへ行ったら、片側にコンテナが、扉をこちらに向け、開けられるのを待ってズラッと並んでいる。農水省の横浜植物防疫所の防疫官が来る。白いヘルメットには「植物防疫官」と書いてある。10人以上の作業員が従っている。防疫官は若く、作業員は年輩の人が多い。

最後のコンテナがコーヒーであった。シール2箇所を作業員が大きなペンチで切り、コンテナの扉を開ける。麻袋2〜3袋を引きずり出し、袋の縫い目をていねいに解く。防疫官は中のコーヒーをヒシヤクで何杯か掬い、フルイの上にブチまけては振るう。ホコリがたつ。マスクをしたまま、フルイの底をじっと見ている。3〜4ミリの茶色い虫が1匹、羽を動かしている。チェック対象の虫かどうか。防疫官はゴミと一緒に虫をコンテナに放り込み、すたすたと行ってしまった。どういう試験結果が書かれるのか。害虫が日本の農作物に広がらないように農水省が行う検査である。

このほかに厚生省が行う検査がある。人間の体を冒す農薬が残留していないかをチェックするのであるが、予算が少ないこともあって、実際に検査する件数は少ない。

3. 倉庫での保管と出庫

農水省の検査で特定の虫がいた場合、燻蒸しなければならない。

燻蒸は、倉庫の燻蒸室で、専門の会社によって行われる。燻蒸室の鉄扉を閉じ、ビニールテープで目張りをする。燻蒸会社の人が、室内に通じるパイプのジョイントに臭化メチルのボンベをつなぎ、ガスを送り込む。ガスは室内の高い天井に這うパイプの目から舞い降りる。送風機で攪拌もする。24時間あるいは48時間後にガスを抜き、ガスが完全になくなってから、また防疫官が来てテスト用の虫が死んだことを確認する。これで虫が全部死んだと推定するわけである。

燻蒸が終わったものや、燻蒸しなくてすんだものは、輸入商が指定する倉庫の所定の場所に運ばれ、荷主別に積み上げられ、産地名・ロット番号などを表示して保管される。そして入庫した月日・重量・袋数（完全・破損・カビなどの内訳も）が荷主に報告される。

入庫したコーヒーが、すぐ売れていくわけではない。輸入商は、コーヒーを倉庫に置いたまま、焙煎業者や生豆問屋と売買の交渉をする。売買契約が成立しても、すぐ品物を動かさないこともある。そういう場合は倉庫の台帳の荷主名が書き換えられる。

また、少しずつ出庫し、焙煎して売る荷主もいる。

4. 生豆とレギュラーの流通経路

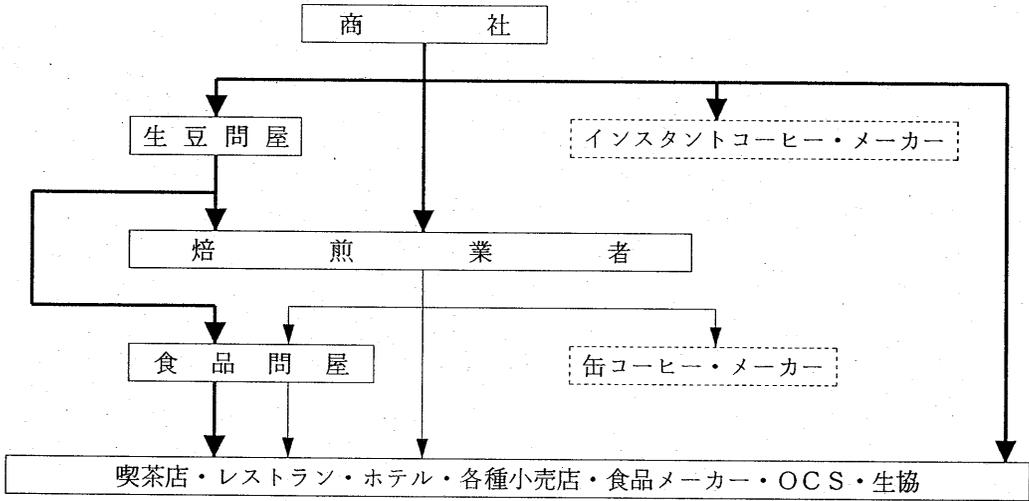
生豆とレギュラーの流通経路は、おおむね次ページの図2のとおりである。一部には焙煎業者やインスタントコーヒーメーカーが直接輸入することもある。また草の根貿易に従事する商社が生協や小売店に卸す場合など、焙煎業者に焙煎を委託することもある。

5. 生豆問屋

生豆問屋としては、石光商事、ワタル、住田物産など数社あるが、たとえば石光商事は三井物産・三菱商事などから、ワタルは三菱商事・丸紅・住友商事などから仕入れるという系列もある。

それらの商社から資本が入っていることも多い（日本経済新聞社『会社総覧』など）。「資本自由化を控えて…大型加工工場を建設したり、原料、資金ルートの確保をめざして大手商社と結びついた」（『日経』1970.9.29.）のも一つの背景である。

図2 コーヒーの流通経路（→生豆 ←レギュラー）



注：インスタントコーヒーと缶コーヒーの流通は省略した。

OCSとはOffice Coffee Service。ユニマット、ダイオーズなどの会社がある。

6. 焙煎業者

焙煎業者は、商社あるいは生豆問屋から生豆(green beans)を仕入れ、焙煎して、家庭用（食品問屋・小売商）、業務用（喫茶店・レストラン・ホテル）、工業用（缶コーヒーメーカーなど）などに卸す。焙煎とは生豆を炒ること（roast）である。炒った豆や、炒ってから挽いたものを、日本ではレギュラーコーヒーという。「インスタントに対して」ということなのかもしれないが、何がregularなのであろうか。

なおブレンドした場合、「〇〇ブレンド」と表示しながら、その銘柄が申し訳程度しか入っていないものも多かった。こういうことに対して全日本コーヒー公正取引協議会が設立され、例えば上記の場合、その銘柄を30%以上含まなければならない、とするなどの「公正取引規約」が施行されたが、それは、やっと1991年11月からである。いまは厳しく守られているのであろうか。

焙煎業者は500社以上あるが、レギュラー生産量（1997年は19.75万トン）のうち、UCC上島珈琲（19.7%）、キーコーヒー（12.4%）、アートコーヒー（11.6%）、ユニカフェ（8.5%）、東京アライドコーヒーロースターズ（7.6%）など上位11社が約72%を占めている（日刊経済通信社『酒類食品統計月報』98年1月号）。なお焙煎業者にも系列があり、たとえばUCCは伊藤忠・三菱商事・三井物産などから、キーコーヒーは三井物産・東食・住友商事・野村貿易などから、アートコーヒーは三菱商事・東食などから、それぞれ仕入れている。

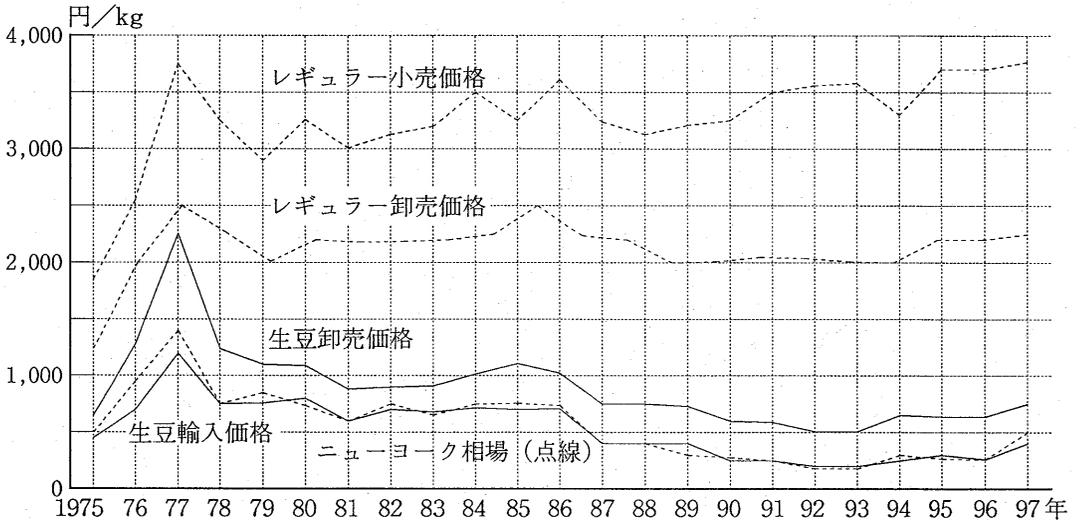
物流としては、前にも述べたが港湾倉庫内で商社から直接、あるいは生豆問屋経由で焙煎業者へ生豆の所有権が移り、焙煎業者は生産計画に従って生豆を工場へ送る。UCCであれば福岡、

広島、竜野、神戸、高槻、飛鳥村（愛知）、富士、熊谷、名取、札幌などである。キーコーヒーであれば鳥栖、神戸、名古屋、船橋、仙台などの工場で加工され、全国に流通して行く。

7. 輸入価格から小売価格まで

コーヒーは、いくらで輸入され、上記の流通経路を経て、いくらになってわれわれのところへ届くのか。その状況と推移を次の図で見てみよう。

図3 生豆輸入からレギュラー小売までの価格とその推移



- 注 1 ニューヨーク相場(¥/kg)は、ニューヨーク期近(ドル/ポンド)に、その年の円・ドル相場を乗じ、1ポンド=453グラムで換算した。
- 2 生豆輸入価格は、ブラジルからの輸入について日本関税協会『日本貿易月表』より計算。
- 3 生豆卸売価格(商社ではなく、生豆問屋が卸す価格)は、日経市況のサントスNo.2。日経産業消費研究所『クオータリー日経商品情報』より。
- 4 レギュラー卸売価格は、日刊経済通信社『酒類食品統計年報』より。
- 5 レギュラー小売価格は、総務庁統計局『小売物価統計調査年報』による東京都区部のもの。ストレート(モカまたはキリマンジャロ)炒り豆、袋入り(200g入り)UCCコーヒーまたはkeyコーヒーを5倍して1kgの価格とした。

図3から、次のことが読み取れる。

①前掲の図1は、ドルで示されていて、ニューヨーク相場に鋭い3つのトンガリ(1977, 86, 94~97)があった。この図3のニューヨーク相場は、円に換算して示されていて、トンガリがなだらかであり、全体的にも低下傾向にある。全体的に低下傾向にあるのは、ニューヨーク相場が低迷しているうえに、円高が進んだ(1985~95年で約2.5倍)からであり、トンガリがなだらかなのは、それらの年に円高がとくに進んだからである。ただ97年は円安とニューヨーク相場の高騰が重なって、ニューヨーク相場の円換算値も急上昇した。

②商社が生豆を輸入する生豆輸入価格は、1978年からはニューヨーク相場(の円換算値)とは

ほぼ同じ価格で推移している。

③生豆問屋が卸す生豆卸売価格は、76～77年に輸入価格より急傾斜で上がったが、78年からは輸入価格にキレイに並行し、両価格の間には常に1kgあたり350円前後の開きがある。この開きは商社と生豆問屋の利幅（総利益）である（コーヒー生豆の関税は1966年から撤廃されたが、消費税・輸入諸掛り・倉庫料・金利・燻蒸料・検査料などがかかる）。商社と生豆問屋の分け前は不明であるが、輸入単価が80年代前半に比べて2分の1とか3分の1に下がったのに利幅額が同じということは、利幅率が大幅に上がったことになる。

④グラフで、生豆卸売価格が右下がりになっているのに、レギュラー卸売価格は、ほぼ横ばいである。つまり両者の開きが大きくなってきたのであるが、その開きは1,000円に広がり、1,500円に近づいた。2,000円余のレギュラー卸売価格のうち、である。焙煎の費用もかかるし（小口委託焙煎の1例は1kgあたり120～130円）、焙煎すると重量が2割近く減る。また後で触れる広告費や流通経路対策費がかかるが、とにかく焙煎業者の利幅も大きい。95年からのレギュラー卸売価格は上昇し、生豆卸売価格との開き幅を維持している。

⑤レギュラー小売価格は、88年までは概ね卸売価格と並行しているが、89年（国際相場は暴落、しかし円安が始まる）以降は、小売価格は上がり、横ばいの卸売価格との開きは大きくなる。95年からも卸売価格と並行して上昇している。

以上①から⑤までをまとめると、輸入価格は下がっているのに輸入商社（と生豆問屋）の大きな利幅額は変わっていない。そこへ焙煎業者も流通業者も、大きな利幅を乗せているため、小売価格は上がり気味である。94～95年以降は、図3のすべての価格が上がっている。

日本における小売価格は異常に高い。次の表7でもわかるとおり、諸外国の2～3倍である。前にも述べたが、日本が特に高い価格で輸入しているわけではなく、ニューヨーク相場とほとんど同じ価格で輸入しているのであるから、流通・焙煎の過程での利幅が大きいということになる。

表7 各国のレギュラーコーヒー小売価格 1ポンド当たり 1996年度

～ 4ドル	……フィンランド、スウェーデン、ノルウェー、ベルギー、オランダ、 米国、フランス、スペイン
～ 5	……デンマーク、ドイツ、キプロス
～ 6	……イタリア、ポルトガル、スイス
14.57	……日本

注：全日本コーヒー協会『コーヒー関係統計 1997年10月』から作成。

レギュラーの市場は、前に述べたとおりビッグ3が4割以上を占めているし、とくにUCC上島珈琲は、シェアが下がってきたとはいえ、「豊富な資金力で地方の中小コーヒー焙煎業者を相次ぎ系列化」（『日経』1984.6.22.）したことなどから、プライスリーダーシップを持っているのではないか。業界の競争は激しいが、足並みをそろえる面も目立つ。

たとえば1979年11月7日の『日経』は「10月中旬から下旬にかけて大手焙煎業者（のほとんど）は小売店に…パンフレットを配って回った。11月1日出荷分から…12～15%…の値上げを実施するという内容…」と報じた。

86年春にも、上島珈琲に続いて木村コーヒー店（キーコーヒー）が、ともに2月1日出荷分から値上げをし、「（両社が）レギュラーコーヒーの国内市場を事実上、二分する影響力を持った

め、これで国内コーヒーの値上げがほぼ決まった」（『朝日』1986.1.22.）。このとき、上島珈琲の本社がある関西では同社が「中小ロースターをリードして」値上げが80%浸透したが、「関東地区では、値上げをしばらく据え置きシェア拡大をねらうロースターもあり、必ずしも歩調がそろ」わなかった（『日経』1986.2.14.）。

値下げのときも、かなり歩調をそろえている。たとえば木村コーヒー店と上島珈琲が、ともに翌月1日に平均9%引き下げると同じ日に発表している（『朝日』1986.8.21.）。「上島珈琲、木村コーヒー店などが、3月1日出荷分から家庭用レギュラーを平均5~10%下げる予定」（『日経』87.2.2.）という報道もある。

大手スーパーやコンビニなど流通業者が力をつけてくると、「コーヒーメーカー3社が…希望小売価格（定価）を14%程度値上げすると発表し」ても、「大手スーパー各社は…店頭での販売価格を当面すえ置いたり、値下げセールを」する状況にはなる。「原料費の上昇分をだれが負担するのかは、今後、メーカー、問屋、スーパー3者の卸値交渉で決まる…」（『朝日』94.9.30.）という。メーカーは希望小売価格とか標準小売価格を設定する（味の素ゼネラルフーズはオープン価格制）が、実際にはその3~5割引で販売されていて、価格の変更は、希望小売価格の上げ下げよりも、メーカーが支払う販売促進レポート（割り戻し金）を増減する形をとることが多い（『日経』94.10.28.および97.4.24.）。

ここでインスタントについて少し触れると、95年はネスレ日本が70.0%、味の素ゼネラルフーズ（AGF）が26.2%（矢野経済研究所『日本マーケットシェア事典'96』）、この2社で96.2%を占めている。そして例えば1985年4月1日から、メーカー卸価格をネスレは5.1%、AGFは6.1%（それぞれ平均）引き上げた。このとき両社は、高度寡占業種における同調的値上げとして、公正取引委員会から理由報告を求められた。その10年後の95年、両社は次のとおりに価格を引き上げ、再び公取委から理由報告を求められた（『公正取引委員会年次報告（独占禁止白書）』）。同日、同じ幅、ということに注目すべきである。

	メーカー卸価格	希望小売価格	価格引上げ日
ネスレ日本	12.89%	13.11%	1995年1月1日
AGF	12.90%	13.12%	1995年1月1日

ほかにも、主にネスレ日本が先鞭をとり、AGFがほぼ同時に同じ幅の改定をしている（上杉秋則「インスタントコーヒー製造業の実態について」『公正取引』1984年12月）。最近の例では、97年「6月2日には…ネスレ日本が…約10%値上げすると通知し、即日実施した。AGFも5日、7月1日から平均約10%の値上げを行う旨を発表して追隨した」（『帝飲食糧新聞』97.7.20.）。

8. 小売価格の内訳

さて、われわれ消費者が支払うレギュラー小売価格のうち、生産地における農園、輸出商、そして日本における輸入商（と生豆問屋）、焙煎業者、流通業者などが、それぞれどれだけ受け取っているか、構成を表8で見よう。

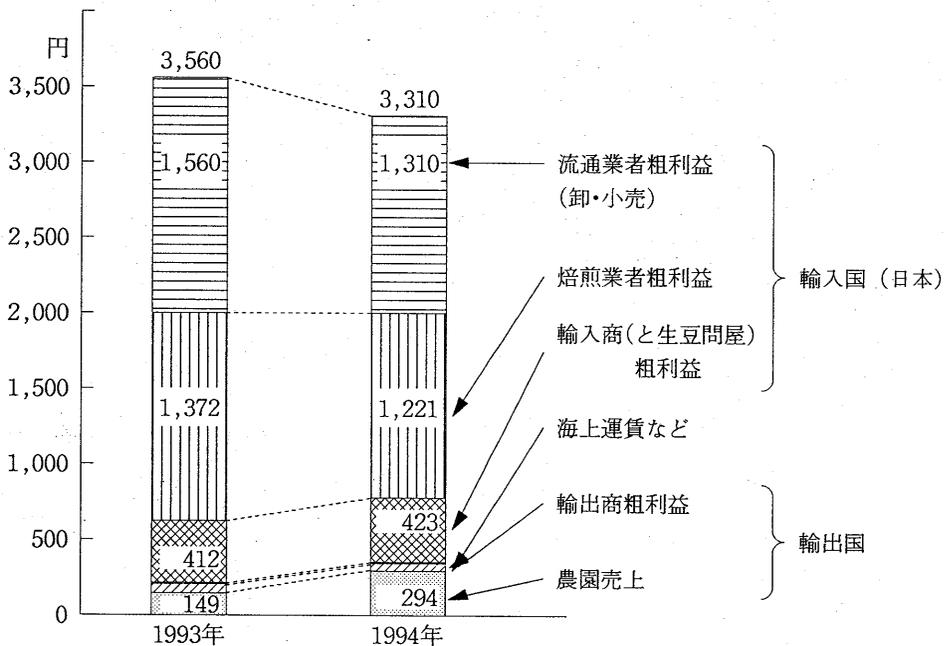
表8 レギュラーコーヒー（1kg）原価構成の計算

	1993	1994	
A parchment での農園価格	\$ 0.896	\$ 1.918	生豆
B 生豆での農園価格 (A×1.25)	\$ 1.120	\$ 2.398	
C 輸出価格 (本船渡し)	\$ 1.465	\$ 2.756	
D 海上運賃 \$2,650/18,000kg	\$ 0.15	\$ 0.15	
E 輸入価格 (C+D)	\$ 1.615	\$ 2.906	
E' 輸入価格 (『日本貿易月表』の Brazil)	¥ 180	¥ 275	regular
F 生豆元卸価格 (日経市況 Santos No.2)	¥ 523	¥ 649	
G RCメーカー出荷価格 (喫茶店用)	¥ 2,000	¥ 2,000	
H RC小売価格 (『小売物価統計調査年報』)	¥ 3,560	¥ 3,310	

- 注1 A～Cはグアテマラの場合。表1のポンド単位の価格をkg単位の価格に換算した。
 E'以後は日本。なお、RCはレギュラーコーヒーの意。
 2 海上運賃(D)は、ある商社の実例。97年現在は\$2,000～2,500である。
 3 生産国側の資料から計算したEを円換算すると、日本側の資料から計算したE'に理論的には等しくなるはずである。実際には、1993年はほぼ等しいが、94年は¥22(10%弱)の開きがある。
 4 本表の計算には、年中の平均為替相場(1993年は\$1=¥111.06、94年は¥102.18)を使った。

この表をグラフにすると、次の図4になる。

図4 レギュラーコーヒー小売価格の内訳（1kg）



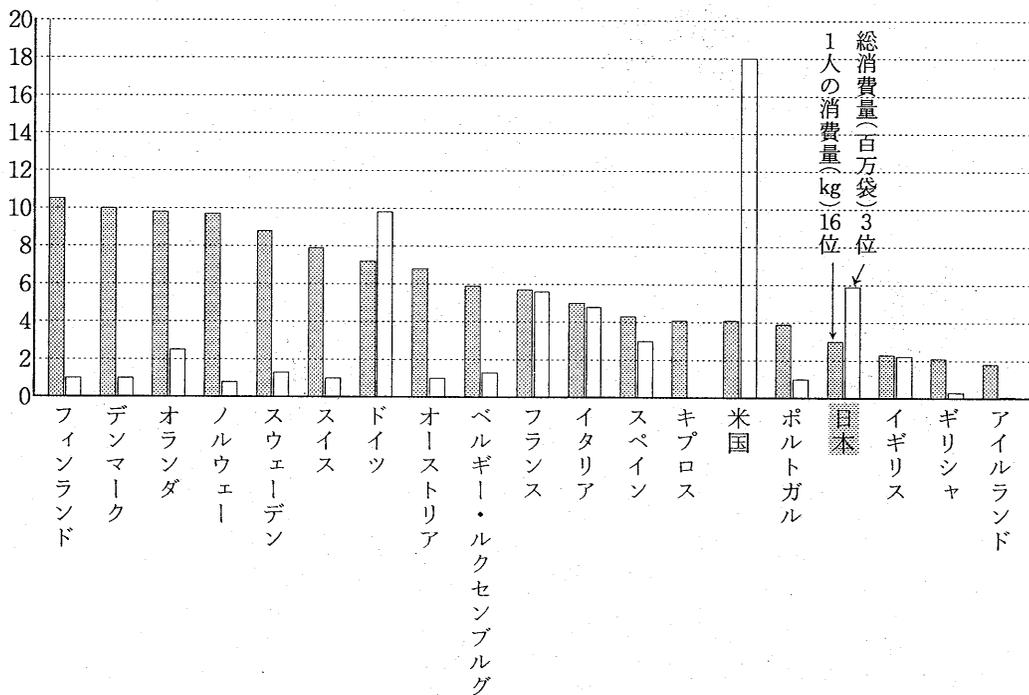
- 注1 表8の生豆(B～F)については各価格を1.2倍してレギュラー1キログラム相当の価格として本図を作った。
 2 換算のための為替相場は表8と同じ。

農園の売上も、輸出商・輸入商・生豆問屋・焙煎業者・流通業者などの粗利益も、そこから賃金その他の諸経費が支払われるもので、純利益と違うのはもちろんであるが、それにしても輸入されてから後の、日本における業者たちの粗利益の大きさに驚く。逆に言えば、産地の農園の手取りが小さいわけである。われわれ消費者がレギュラーコーヒー1キログラムに支払った金額は、1993年3,560円、1994年3,310円、そのうち農園に入ったのは各年149円、294円であり、それぞれ4%余、9%弱でしかない。そしてその農園で働く農民たちの多くが最低賃金も保証されていないことは、すでに述べた。発展途上国で生産されて先進国に輸出される一次産品に共通の構図が、コーヒーについても確認できる。

9. 消費量の国際比較

最後に、日本のコーヒー消費量を諸外国と比べてみると、図5のとおりである。日本の総消費量は米国、ドイツに次いで3位であるが、1人あたり消費量は北欧諸国が大きく、日本は16位である。

図5 コーヒー消費量の国際比較 (1996年)



注：『コーヒー関係統計』から作成
1袋は60kg

V おわりに

以上、コーヒーの生産地から消費地日本まで流通経路にそって、歴史と現状、問題点を述べたが、調査が不十分であったり、統計処理に粗さがあるなど、気になるところもある。ご批判、お教をいただければ幸いである（自宅：〒 232-0066 横浜市南区六ツ川1-654

TEL 045-711-6023）。

触れなかった問題も多い。有機栽培、広告宣伝、ブルーマウンテン信仰、ドトールなどの安売り、草の根貿易、多国籍企業、消費動向、コーヒー取引所などであるが、これらについては機会をみて調べてみたい。

雲が棚引く山地の素晴らしい景観、けわしい傾斜地でコーヒーの実を摘み、悪路を運び、抜き取りもある現地の人たちの暮らし、海上輸送や港湾での関係者の働き、焙煎や流通での苦労や工夫……一杯のコーヒーから漂う香りや味を楽しみながら、こういうことに思いを馳せるのも必要ではないか。

* * *

本稿作成にあたっては、アジア太平洋資料センターPARC自由学校、その「コーヒー調査」グループ、専修大学の狐崎知己助教授はじめ多くの方のお世話になった。