

# クラタペッパー

## 復活させた

## 「世界一美味しい」

## カンボジアの胡椒で

## 自立の手助けを

岩倉市に事業所を構える「クラタペッパー」は、カンボジアの胡椒を絶滅の危機から復活させた会社。その復活にいたるまで道のりや、カンボジアの胡椒ならではの魅力を伺った。



食に興味ある人や料理好きなら中には、クラタペッパーの名を知る人も多いのではないだろうか。実はカンボジアの胡椒は、中世から1960年代まで「世界一美味しい高級胡椒」といわれていた。しかし、内戦によって作り手がいなくなり、生産量は激減。絶滅の危機に追いやられていた。その胡椒を栽培農家に先祖代々伝わる伝統的な農法で、現地の人々とともに復活させたのがクラタペッパーの代表を務める倉田浩伸さんだ。なぜ、カンボジアにこだわりの胡椒を復活させようと思ったのだろうか。

### きっかけは1本の戦争映画

浩伸さんがカンボジアに興味を持ったのは15歳のとき。内戦の悲惨な実話を描いた映画「キリング・フィールド」を観たのがきっかけだ。ちょうどその頃はベトナム戦争を題材にした映画も多く上映され、「なぜ戦争は起こるのか」「生きる意味とは何なのか」ということを深く考えるようになっていった。そして、いつしかカンボジアで人的貢献に携わりたいと思うようになる。

その志が実現したのが大学4年生の時。日本のNGOボランティアとしてカンボジアの難民帰還プロジェクトに参加した。「派遣されたのは内戦終結の翌年でした。国民の3分の1の命が失われ、国の経済的な基盤も生活インフラも文化も、何もかもが壊滅的な状況。何から手をつけていいの



▲現地農園に咲く胡椒の花。大きさは約2mm!!

大学卒業後、現地の果物を日本へ輸出する貿易業をスタート。日本ではまだ珍しかったドリアンは強烈な匂いのため航空会社から空輸NGになり、ココナッツは気圧差で破裂するなど、問題が次々と生じたため貿易業は断念。それでも懲りたため貿易業は断念。それにつながるヒントを探し続けた。その中で内戦前の農業に関する資料を手に入れ、胡椒が主力農産品だったことを知る。



▲胡椒の実。赤い粒だけ完熟胡椒®になる

かわからないほどでした」と浩伸さん。しかし、そんな状況下にあっても未来に向かつて懸命に生きる現地の人々の姿に大きな衝撃を受ける。何があっても生きる、病気をさえも自分の生命力で治してみせるという、生きる強さを、その姿から学んだという。そして、彼らから、生きる強さをもっと学びたい、彼らが自立するための手助けをしたいと強く思い、カンボジアに残る道を選んだ。

早速、資料を頼りに胡椒の産地であるカンボジア南西部のコクコン州を訪ねた。内戦の被害で胡椒は全滅に近い状態だったが、奇跡的に残った3本の苗木から胡椒づくりを始めている農家の人がいた。



「いわゆる名産品開発事業」の一つに認定された、胡椒3種の詰め合わせ「くらたまてばこ」もこの12月から販売を開始した。

カンボジアのクラタペッパーの胡椒農園は今では6ヘクタールに広がり、スタッフは25人に。契約農家も33軒にまで増え、国を代表する産業にまで成長。2011年には、伝統農法での栽培が評価され、カンボジアオーガニック農業協会から、国内の農産物の中で初めて「国内オーガニック認定」も取得した。倉田夫妻の夢は復興させた胡椒産業をカンボジアの若者たちに引き継ぐこと。農園の開拓、栽培技術、販路拡大のノウハウを、未来を担う若者に伝え、彼らの手により胡椒産業が広がって

いけば、彼らカンボジア人の自立へとつながる。そのサポート、自立支援こそがクラタペッパーが目指すところ。生きる強さを教えてくれたカンボジアの人々のために、世界一美味しい胡椒とともに、前を、未来を、今日も見つめ続けている。



▲カンボジアのお店の前で、浩伸さんと由紀さん

**クラタペッパー本社事務所 information**

【所在地】岩倉市新柳町2-85-1-103  
【TEL】0587-81-3207  
【ホームページ】 【ネットショップ】




※販売はネットショップのみ



▲出荷を待つ胡椒と現地スタッフのみなさん



▲黒胡椒  
▲実が青く硬いうちに一房ずつ手摘みで収穫。シャープで芯のある辛味が特徴

▲完熟胡椒®  
▲赤く熟した実を手摘みし、じっくり天日乾燥。旨味や香りが凝縮されている



▲新登場!  
▲アデリア瓶がまた可愛い♡



▲カンボジアの店舗で大好評のカゴバック入り胡椒

産に胡椒が欲しい」との言葉に、ひらめきがあった。日本に輸出することしか考えていなかったが、「カンボジア産として、この国を訪れた人に販売すればいいんだ」と気づく。

その頃、世界の子どものための絵を日本に届けるボランティア活動でカンボジアに来ていた由紀さんと出会い結婚。絵やデザインを得意とする由紀さんが、胡椒を土産として商品化するアイデアを次から次へと出してくれた。ラベルの絵を胡椒房のイラストにしたり、カンボジアらしいカゴのバックに入れておしゃれにアレンジしたり。由紀さんのアイデアが功を奏し、カゴバック入りの胡椒は観光地であつという間に完売。長年の

苦労が実を結んだ瞬間だった。それからは、デンマークのスパイスメーカーに輸出が決まり、JICA主催の物産展を通してドイツからも注文が入るようになる。そして、イギリスのBBC放送の目に留まり料理番組で紹介されると、その評判は世界中に広がっていった。

### ピリッとフルーティーな胡椒

2011年、子どもたちの小学校入学を機に由紀さんと子どもは日本へ帰国。岩倉市に日本支店を構え、由紀さんはオーガニックショップなどへのPRやコラボ商品の開発など、日本での販路拡大



▲工房にて、一粒ずつ選別し、しっかりと検品を重ねる

んの薬味にしても美味しいです。白胡椒はスープやクリーム料理によく合います」と由紀さん。

他に、ベッパーカシューナッツも販売。黒胡椒のピリツとした辛み、フルーティーな香りと風味が癖になる味だ。これらの商品はネットショップで購入できる。また、岩倉市制50周年記念事業の